

Erhältlich von Mittwoch bis Samstag

Käsegenuss

### FRISCHKÄSECREME "JALAPEÑO"

mit feurigen Jalapeños,  
Petersilie & Dill

1,49 €  
100 g



Feinkostgaumen

### INDISCHER REISSALAT

Reis mit Hähnchenbrust  
& Pfirsichen im Curry-Joghurt-  
Dressing

1,59 €  
100 g

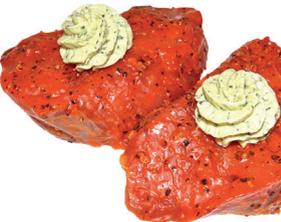


Fix & Fertig

### RINDERFILETSTEAKS MARINIERT

in einer rustikale Kräuter-  
marinade mit  
Butternote

3,69 €  
100 g



Richters Spezialität

### SCHINKENKÄSE- BOCKWURST

mageres Schweinefleisch  
mit herzhaftem Käse & Kräutern

1,39 €  
100 g



Frühstück (Mo-Fr)



in allen Filialen mit Mittagsangebot  
erhältlich, solange der Vorrat reicht

### SCHNITZEL- BRÖTCHEN XL

Brötchen mit mageren Schnitt-  
zelfleisch, Salat & würziger Soße

statt 3,70 € nur  
3,50 €  
Stk.

# Mittagsmenü

auch zum Mitnehmen

MO

Spaghetti mit Bolognese & geriebenem Käse <sup>1, A, C, G, J</sup> 5,40  
Schlemmerrolle mit Kartoffeln & Möhren <sup>A, J</sup> 6,90  
Nieren-Gemüseintopf <sup>A, C, I</sup> 4,95  
\*Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>A, C, G</sup> 4,80

DI

Grillhaxe „frisch aus dem Ofen“ <sup>2</sup> 5,50  
Kaninchenklein mit Ratatouille & Kartoffeln <sup>1, A, G</sup> 7,15  
Kammsteak mit Bratkartoffeln & Letscho <sup>1, 6</sup> 6,10  
\*Milchreis mit Butter, Zucker, Zimt & Apfelmus <sup>3, G</sup> 4,85

MI

Schnitzel mit Kartoffeln & Mischgemüse <sup>1, A, C, I</sup> 6,70  
Schlemmerfilet, Dillsoße, Kartoffelbrei & Rohkost <sup>1, 2, 3, A, D, G, I</sup> 7,00  
Geflügelssuppe <sup>A, C, I</sup> 5,20  
\*Pfälzer Saumagen mit Kartoffeln & Sauerkraut <sup>3, 4, A, G, I</sup> 6,35

DO

Feiertag

FR

Kesselgulasch <sup>A, I</sup> 5,50  
gepökeltes Eisbein mit Kartoffeln & Sauerkraut <sup>2, 3, I</sup> 6,45  
3 gekochte Eier mit Senfsoße, Kartoffeln & Rohkost <sup>1, 3, A, C, I, J</sup> 6,00  
\*Germknödel mit Vanillesoße <sup>2, 3, A, G</sup> 4,70

#### Mittagsangebot erhältlich in den folgenden Filialen:

Bautzen Bahnhof*	Hirschfelde*	Niesky*
Bautzen Kaufhalle Ost	Kleinwelka*	Oderwitz
Cunewalde*   Eibau	Leutersdorf	Reichenbach*
GR Kunnerwitzer Str.	Löbau A.-Bebel-Str.*	Seiffenhennersdorf
GR Königshufen	Löbau Breitscheidstr.*	Sohland
GR Rauschwalde*	Neugersdorf*	Weißwasser*
Großdubrau*	2x in Neukirch*	Zittau*

#### Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel | A glutenhaltiges Getreide (Weizen) | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid & Sulfite | M glutenhaltiges Getreide (Gerste) | N glutenhaltiges Getreide (Roggen)



## WOCHENANGEBOTE

vom 26.05. bis 31.05.2025



Solange der Vorrat reicht! Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise in Euro.

Erhältlich von Montag bis Samstag



### HÄHNCHENSCHLEMMER- PFANNE "SPARGEL"

mit grünen Spargelstücken in einer  
Hollandaise-Marinade

1,49 €  
100 g

Ab in die Pfanne

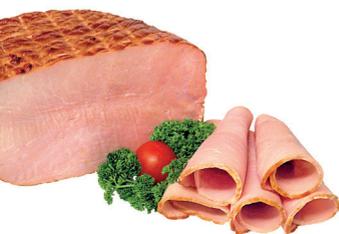


### KNOBLAUCHBOGEN

fein-würzige Salami mit aromatischen  
Knoblauchstücken

1,99 €  
100 g

Wurstheke



### FARMERSCHINKEN

magerer Kochschinken, heiß gebacken  
& geräuchert

2,09 €  
100 g

Für die Brotzeit



### SCHWARZBIER- BRATWURST

feines Brät mit geschmackvoller  
Schwarzbiernote

1,29 €  
100 g

Aus dem Grillkalender



### SCHWEINEKAMMSTEAK "VIVA BAVARIA"

intensiv-aromatisch, mit Bier  
& Malzextrakt mariniert

1,09 €  
100 g

Aus dem Grillkalender

Ab Freitag erhältlich

### SAUERBRATEN AUS DER KEULE



14,99 €  
1 KG

genussvoll-würziges Rindfleisch,  
küchenfertig zubereitet

## WOCHENENDFLEISCH INKL. REZEPTTIPP

### Schneller Sauerbraten mit Karotten-Lauch Soße

Zutaten für 4 Personen:

1000 g Sauerbraten, 8 Karotten, 4 EL Sonnenblumenöl, 2 Stange Lauch, 200 ml Beize + 300 ml Wasser, Stärke oder Mehl zum Andicken der Soße

Zubereitung:

Den Braten trocknen & im Bräter mit Öl ringsherum anbraten. Den gesiebten Sud aufbewahren. Backofen bei Ober-Unterhitze auf 180° vorheizen. Braten mit Beize-Wassergemisch ablöschen. Karotten grob zerkleinern & mit geschnittenem Lauch zum Fleisch geben. Mit Deckel in den Ofen für 30 min geben, danach den Braten wenden & nach weiteren 30 min. wieder. Herd ausschalten & Topf noch ca. 15 min. im Rohr lassen. Braten entnehmen, in Alufolie packen & ruhen lassen. Topfinhalt übers Sieb in Schüssel abgießen & Karotten in Scheiben schneiden. Lauch ausdrücken & entfernen. Sud im Topf aufkochen lassen (evtl. Wasser dazu) & mit Stärke oder Mehl andicken. Braten in Scheiben schneiden, mit Gemüse, Semmelknödeln & Karottensoße servieren.

## SCHON GEWUSST?

Unsere Marinaden, die wöchentlich für unsere Steakspezialitäten benötigt werden, stellen wir selbst her. Hierfür verwenden wir Oliven- oder Sonnenblumenöl und Rapskernöl als Grundlage und vermengen diese Komponenten je nach dem, welches Steak im Angebot ist, mit den passenden Gewürzen. Diese überlegt sich der gelernte Fleischer und Juniorchef Stefan Richter selbst.

Was verbirgt sich also hinter der dieswöchigen „Viva Bavaria“-Würzung? „Die Bratwurst und das Steak der Woche greifen immer ein Thema auf - in dieser Woche dreht sich alles um das Schwarzbier“, erklärt Stefan Richter, „Daher wird nicht nur unsere Bratwurst mit Schwarzbier verfeinert, sondern auch die Marinade für das Steak wird mit Schwarzbier und Malzextrakt abgerundet. Hinzu kommen Gewürze wie Paprika, Zwiebel und Knoblauch.“ Als Schwarzbier verwenden wir im Übrigen das Lausitzer Porter von der Löbauer Bergquell Brauerei, das zu einem der ältesten Porter Deutschlands zählt.

