

Erhältlich von Mittwoch bis Samstag

Käsegenuss

HIMBEER-SENF-KÄSE

Schnittkäse mit Himbeer-
Senf-Belag & fruchtiger
Beerennote

2,59 €
100 g



Feinkostgaumen

NUDELSALAT "THAI-CHICKEN"

Bandnudeln mit gebratenen
Hähnchenstücken, Gemüsesticks
& Mu-Err-Pilzen

1,79 €
100 g



Fix & Fertig

LAGARTO GEWÜRZT

besonders zarter, lang gestreifter
Kotelettmuskel mit einer ausgesprochen
intensiven Olivenmarinade

1,39 €
100 g



Richters Spezialität

BLÜTEN- LEBERWURST

aus verschiedenen Blüten und
mit fruchtigen Holunderbeeren

1,29 €
100 g



Frühstück (Mo-Fr)



in allen Filialen mit Mittagsangebot
erhältlich, solange der Vorrat reicht

FLEISCHKÄSE- BRÖTCHEN

mit knusprig gebratenem Fleischkä-
se aus eigener Herstellung

statt 2,80 € nur
2,50 €
Stk.

Mittagsmenü

auch zum Mitnehmen

MO

Spaghetti mit Bolognese & geriebenem Käse ^{1, A, C, G, J}	5,40
Schlemmerrolle mit Kartoffeln & Möhren ^{A, J}	6,90
Schlesischer Pilzeintopf ^{1, A}	5,10
*Boulette mit Letscho & Kartoffelbrei ^{1, 2, 3, 6, A, C, F, G}	5,40

DI

Grillhaxe „frisch aus dem Ofen“ ²	5,50
Kammsteak mit Bratkartoffeln & Letscho ^{1, 6}	6,10
Geflügelsuppe ^{A, C, I}	5,20
*5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ^{3, A, C}	5,00

MI

Schnitzel mit Kartoffeln & Mischgemüse ^{1, A, C, I}	6,70
Wildgulasch mit Klößen & Rotkohl ^{6, A, G, I, J}	6,70
Hühnerfrikassee mit Reis & Rohkost ^{1, 3, A, G}	6,10
*Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{A, C, G}	4,80

DO

Leber- & Blutwurstfülle mit Kartoffelbrei & Sauerkraut ^{2, 3, A, G}	5,90
gepökeltes Eisbein mit Kartoffeln & Sauerkraut ^{2, 3, I}	6,45
gefüllte Paprikaschote mit Kartoffeln & Möhren ^{A, C, I, J}	6,60
*Nudeln mit Wurstgulasch & geriebenen Käse ^{1, 2, 3, 4, A, C, G, I, J}	5,30

FR

Kesselgulasch ^{A, I}	5,50
Sauerbraten mit Klößen & Rotkohl ^{6, A, G, I, J}	7,40
3 gekochte Eier mit Senfsoße, Kartoffeln & Rohkost ^{1, 3, A, C, I, J}	6,00
*Milchreis mit Butter, Zucker, Zimt & Apfelmus ^{3, G}	4,85

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.*	Seifhennersdorf
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 28.07. bis 02.08.2025



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

Erhältlich von Montag bis Samstag

SCHWEINEFLEISCHPFANNE "HAWAII"

mit Ananas, Kochschinken
& Käse verfeinert

1,19 €
100 g

Ab in die Pfanne

LANDMETTWURST IM RING

mageres Schweinefleisch, aroma-
tisch-würzig im Geschmack

1,39 €
100 g

Wurstheke

FRÜHSTÜCKSFLEISCH

Im Sud gegartes Schweinefleisch mit
einem würzigen Geleemantel

1,19 €
100 g

Für die Brotzeit

BAMBOO-MISO- BRATWURST

mit würziger Misopaste
& Bambussprossen

1,39 €
100 g

Aus dem Grillkalender

PUTENBRUSTSTEAK "INDI GARAM"

indisch gewürzt mit Koriander,
Kardamom, Kreuzkümmel, Zimt,
Nelke & Muskat

1,39 €
100 g

Aus dem Grillkalender

Ab Donnerstag erhältlich

HACKFLEISCH VOM SCHWEIN & RIND



7,19 €
1 KG

vielseitig verwendbar

WOCHENENDFLEISCH INKL. REZEPTTIPP

Rucola-Pfannkuchen mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Rucola, 400 ml Milch, 4 Eier, 200 g Weizenmehl (Type 405), Salz, 2 Zucchini, 1 Knoblauchzehe, 8 EL Öl, 600 g Hackfleisch gemischt, 800 g Tomaten gehackt, 1 EL Zucker, 2 TL Kräuter der Provence getrocknet, 100 ml Wasser, 2 Mozzarella, 1 EL Olivenöl, Pfeffer schwarz

Zubereitung:

Rucola waschen & ca. 2/3 davon mit Milch fein pürieren. Übrigen Rucola im Kühlschrank aufbewahren. In einer Schüssel Eier verquirlen, Mehl & 1 Prise Salz zugeben & vermengen. Rucola-Milch nach & nach in die Schüssel gießen, mit dem Schneebesen unterrühren, bis ein glatter Teig entsteht. Zucchini grob raspeln. Knoblauch fein würfeln. In einem Topf 2 EL Öl auf höchster Stufe erhitzen. Hackfleisch im heißen Öl ca. 3 Min. anbraten. Zucchini & Knoblauch zugeben, weitere 2 Min. mitbraten. Gehackte Tomaten & ca. 100 ml Wasser zugeben. Mit 1 EL Zucker & Kräuter der Provence würzen. Alles auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln & dabei hin und wieder umrühren. Zucchini-Hackfleisch-Sauce abschmecken. In einer beschichteten Pfanne 1 TL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, 1 Kelle des Pfannkuchen-Teiges in das heiße Öl geben & dünn in der Pfanne verteilen. Pfannkuchen ca. 2 Min. goldbraun ausbacken, bis er beginnt fest zu werden, vorsichtig wenden & nochmals ca. 30 Sek. von der anderen Seite goldbraun backen. Vorgang wiederholen, bis die Masse aufgebraucht ist. Die fertigen Pfannkuchen warmhalten. Mozzarella klein zupfen. Restl. Rucola in einer Schüssel mit 1 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer würzen. Rucola-Pfannkuchen mit Zucchini-Hackfleisch-Soße, Mozzarella und Rucola belegen, zusammenrollen & servieren. Guten Appetit!

EIN HAUCH VON ASIEN

Für unsere Bratwurstspezialität in dieser Woche haben wir uns von der asiatischen Küche inspirieren lassen. Und was darf dabei auf keinen Fall fehlen?

In der japanischen Küche ist die Misopaste - eine einzigartige, fermentierte Sojabohnenpaste - ein echtes Allroundtalent. Schon von buddhistischen Mönchen wurde sie als Grundnahrungsmittel genutzt, da die pastartige Masse nahrhaft und lange haltbar war. Für unsere Rezeptur haben wir Shiro Miso, auch bekannt als weißes Miso, verwendet. Durch die kürzere Fermentation ist sie die mildeste Variante und bringt damit ein leicht süßliches Aroma und eine milde Umami-Note in unsere Bratwurstvariation. Ergänzt haben wir das Ganze durch Bambussprossen - ein typisches Gemüse der asiatischen Küche. Die jungen Triebe verschiedener Bambusarten überzeugen mit ihrer knackigen Textur und einem dezent säuerlichen Geschmack - perfekt als frischer Akzent in unserer asiatischen Kreation.

Lassen Sie sich verführen und probieren Sie unsere Bratwurst aus dem fernen Osten:

Bamboo-Miso-Bratwurst
mit würziger Misopaste
& Bambussprossen

NEU



BBQ Tipp

Eine Mischung aus Miso, Soja-
sauce, Sake und Honig ergibt
eine hervorragende Marinade
für Fleisch und Fisch.