

Erhältlich von Mittwoch bis Samstag

Käsegenuss

FRISCHKÄSECREME "OBAZDA"

hergestellt aus Brikkäse, Doppelrahmfrischkäse, Butter, Sahne & Gewürzen für eine typisch bayerische Brotzeit

1,69 €
100 g



Feinkostgaumen

CURRY-GEFLÜGEL-SALAT

zartes Geflügelfleisch mit Mandarinen, Ananas & Papayawürfeln, in fruchtiger Curry-Sauce

1,69 €
100 g



Fix & Fertig

WINZERROLLE

Blätterteigrolle mit einer Frischkäsefüllung aus Zwiebeln & Bauchspeckwürfeln

1,49 €
100 g



Richters Spezialität

RICHTERS WEISSWURST

traditionell mit Kalbfleisch, frischer Blatt Petersilie & einem Hauch Zitrone

1,29 €
100 g



Frühstück (Mo-Fr)



in allen Filialen mit Mittagsangebot erhältlich, solange der Vorrat reicht

BOULETTEN- BRÖTCHEN

mit herzhaft-würzigen Boulettenscheiben & Weißkrautsalat

statt 2,65 € nur
2,40 €
Stk.

Mittagsmenü

auch zum Mitnehmen

MO

- Spaghetti mit Bolognese & geriebenem Käse^{1, A, C, G, J} 5,40
- gef. Schweinebraten mit Kartoffeln & Sommergemüse^{3, 4, A, G, I} 6,90
- Weißkrauteintopf¹ 4,95
- *Bratwurst mit Kartoffelbrei & Sauerkraut^{1, 2, 3, 4, G, I} 5,05

DI

- Grillhaxe „frisch aus dem Ofen“² 5,50
- 4 Hackfleischbällchen mit Reis & Tomatensoße^{1, 3, A, C, F, G, I} 5,90
- Zungenragout mit Kartoffeln & Erbsen^{1, 2, 3, 6, A, G} 5,70
- *3 Hefeklöße mit Heidelbeeren^{A, C, G} 4,90

MI

- Schnitzel mit Kartoffeln & Mischgemüse^{1, A, C, I} 6,70
- Rindergeschnitzeltes Stroganoff mit Reis & Rohkost^{3, G} 6,40
- Porreeintopf¹ 4,95
- *Milchgrieß mit Erdbeeren^{A, G} 4,65

DO

- Soljanka mit Butterbrötchen^{A, G, I} 4,50
- gef. Putenbraten mit Kartoffeln & Mischgemüse^{2, 3, 4, A, I, J} 6,90
- Seelachsfilet mit Dillsoße, Kartoffeln & Rohkost^{1, 3, A, D, I} 6,70
- *Nudeln mit Wurstgulasch & geriebenen Käse^{1, 2, 3, 4, A, C, G, I, J} 5,30

FR

- Kesselgulasch^{A, I} 5,50
- Bierbraten "Schäufele" mit Klößen & Rotkohl^{2, 3, A, J} 7,10
- Boulette mit Kartoffelbrei & Bohnen süß-sauer^{1, 2, 3, A, C, F, G, I} 5,30
- *2 Backcamembert, Kart.-brei, Preiselbeeren, Rohkost^{2, 3, A, G} 6,25

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 | J Sellerie | K Senf | L Sesamsamen | M Schwefeldioxid & Sulfit | N glutenhaltiges Getreide (Gerste) | O glutenhaltiges Getreide (Roggen)



WOCHENANGEBOTE

vom 15.09. bis 20.09.2025



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

Erhältlich von Montag bis Samstag



RINDERFILETPFANNE "STROGANOFF"

mit roten Zwiebeln, Pfifferlingen & Gewürzgerurken verfeinert

1,99 €
100 g

Ab in die Pfanne



BIERSCHINKEN GERÄUCHERT

im Naturdarm

1,69 €
100 g

Wurstheke



KRÄUTER- LEBERWURST

streichzarte Leberwurst mit Gartenkräutern verfeinert

1,19 €
100 g

Für die Brotzeit



WILDSCHWEIN- BRATWURST

besonders herzhaft Kombination aus bestem Wildschweinfleisch & einer Würzung mit Rotwein, Lorbeer & Wacholder

1,59 €
100 g

Aus dem Grillkalender



SCHWEINEKAMMSTEAK "TWENTY SPICES"

aromatische Würzung u.a. mit Ingwer, Zimt, Bockshornklee & Knoblauch

1,09 €
100 g

Aus dem Grillkalender

Ab Donnerstag erhältlich

WOCHENENDFLEISCH INKL. REZEPTTIPP

HINTEREISBEIN NATUR



4,99 €
1KG

für die deftige Mahlzeit

Geschmortes Eisbein

Zutaten für 2 Personen:

2 Hintereisbeine, 1 große Zwiebel, 500 ml Bratenfond oder Brühe, Salz & Pfeffer, etwas Senf, 1 Lorbeerblatt, evtl. Soßenbinder

Zubereitung:

Hintereisbeine salzen & pfeffern. Zusammen mit dem Fond und der grob gehackten Zwiebel in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft (oder 180°C Ober- & Unterhitze) ca. 2,5 bis 3 Stunden offen garen. Zwischendurch immer wieder mit dem Fond aus dem Bräter begießen. Sobald der Fond verkocht ist, regelmäßig etwas Wasser nachgießen. Nach dem Garen die Eisbeine aus dem Bräter nehmen & evtl noch kurz übergrillen. Den Bratenfond mit etwas Senf, Salz & Pfeffer abschmecken & eventuell mit Soßenbinder andicken. Im Anschluss servieren. Als Beilage empfehlen wir Klöße und Sauerkraut.

EINE BAYERISCHE SPEZIALITÄT

Was eine gute Weißwurst ausmacht

Eine Weißwurst muss "luftig-locker im Mundgefühl" und natürlich gut gewürzt sein: mit mildem Kochsalz, frischer Petersilie und Zwiebeln. Dass die Weißwurst weiß ist, hat mit dem weißen Kalbfleisch zu tun, das verwendet wird. Vor allem aber mit dem weißen Kochsalz, das - im Unterschied zum Nitritpökelsalz - das Fleisch oder die Wurst nicht rötlich färbt.

Weißwurst richtig aufwärmen

Am besten gelingt das natürlich im Topf auf dem Herd. Das Wasser auf 80 Grad erhitzen, Wurst rein, 10 Minuten warten & fertig. Aber Vorsicht: Nicht den Deckel auf den Topf legen, sonst platzt die Weißwurst schnell!

"Zuzeln" oder Pellen?

Und wie esse ich die Weißwurst richtig? Beim traditionellen "Zuzeln" beißt man die Haut auf und saugt das Wurstfleisch danach direkt in den Mund. Pellen ist aber auch nicht verboten. Natürlich dürfen auch Messer und Gabel verwendet werden. Serviert wird zu dem Oktoberfestklassiker traditionell süßer Senf und eine frische Laugenbrezel.

Schon gewusst?

Früher galt die Regel, dass die Weißwurst das Zwölf-Uhr-Läuten nicht erleben dürfte. Sie stammt aus der Zeit, als sie noch roh verkauft und erst zuhause gebrüht wurde. Heute werden die Weißwürste meist gebrüht verkauft und sind daher bei +5°C ein bis drei Tage haltbar.

In dieser
Woche
erhältlich

