



*Unsere Chefin ist wie ein Feldherr, erst wenn etwas schiefgeht, zeigt sich Ihr wahres Talent.*

### *Vorsuppen und Vorspeisen (Siehe auch Angebotskarte)*

*Hausgemachte Kraftbrühe mit Ei und Gemüse*

*jSoljanka mit Tost*

*Würzfleisch mit Toast*

### *Unsere Salate immer frisch und lecker*

*kühler, hausgemachter Gurkensalat mit Dill und unserem Joghurthausdressing*

*hausgemachter Weißkrautsalat nach alter Rezeptur*

*bunter, gemischter Salatteller von frischen Saisonsalaten, dazu unseren hausgemachten Joghurthausdressing*

*Tomatensalat mit Zwiebelstreifen, und einer leckeren Balsamico- Olivenölvinaigrette*

*Sehr geehrte Gäste, wir, das gesamte Team vom Landgasthof Oberlichtenau wünschen Ihnen einen schönen, entspannten Tag. Genießen Sie Ihre freien Stunden.*

***Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen (W. Churchill).***

*Bitte bedenken Sie, dass wir uns die allergrößte Mühe geben, Ihnen ein schmackhaftes, frisches Essen zu servieren. Es dauert aber auch eine gewisse Vorbereitungszeit da Ihr Schnitzel oder Ihr Fisch erst in die Pfanne kommt, wenn Sie es bestellen.*

*Unsere Speisen können trotz großer sorgfältiger Auswahl **alle** Allergene enthalten. Bei eventuellen Fragen dazu, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal und lassen sich entsprechend beraten. Beilagenänderungen können Sie immer bestellen. Die Karte und die Preise für Beilagenänderungen sind in unserer Speisekarte extra aufgeführt.*



## Vegetarische Hauptgerichte

*Gemüseschnitzel* mit Dillsoße, buntem Gemüseallerlei und Kartoffeln

*frischer gedünsteter Blumenkohl* mit Sc. Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kartoffeln und Dillsoße

## Aus dem Wasser Fischgerichte

*2 Matjesfilets* mit Remouladensoße, Salatbeilage, Zwiebeln und Kartoffeln

*gebackenes Seelachsfilet (BACKFISCH)* mit Oma's Apfelrotkraut, Kartoffeln und Dillsoße

*Forelle „Müllerin“* ohne Mittelgräte mit Buttersoße, Oma's Rotkraut und Petersilienkartoffeln

## Vom Geflügel

*Entenbraten* mit leckerer Beifusssoße dazu traditionell Oma's handgeschnittenes Rotkraut und Klöße

*knuspriges Hähnchenbrustschnitzel* mit frischem Marktgemüse und Kroketten

*Was zum Schmunzeln. :-)))*

*Wie nennt man eine Gruppe von Wölfen ??- Wolfgang.*

*Wie heißt der nordische Gott der Ungeduld???- Hammersbald*

*wo wohnen Katzen am liebsten???- in einem Mietzhaus*



Getreide ist am bekömmlichsten in Form von Schweinefleisch

-Wolfgang Lutz-

### Alles Schnitzel oder WAS?

Schweineschnitzel mit Pilzen, leckerer Bratensoße und Petersilienkartoffeln

Schweineschnitzel mit hausgemachtem, feurigem Letscho dazu Steakhouse Pommes

Meisterschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu frisches Marktgemüse und Steakhouse Pommes

Schweineschnitzel mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu frisches Marktgemüse und Steakhouse Pommes

Hähnchenschnitzel mit frischen Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella überbacken dazu Gemüsenudelpfanne

Manche Männer heiraten eine Frau aus Furcht, keine andere heiraten zu müssen. -Arno Freifrank-

Je weniger Zähne die Männer haben, desto leichter Beißen Sie an. -Trude Hesterberg-

Was ist ein Rebell? Ein Rebell ist Einer der pupst obwohl er Durchfall hat -Olaf Schubert-



## Hausmannskost- Kräftig- Deftig

gepökelte Rinderzunge mit Buttersoße, Kartoffeln und frischem Marktgemüse

hausgemachte Rinderroulade, traditionell gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Oma's handgeschnittenes Rotkraut und Klößen

hauseingelegter Sauerbraten nach alter Rezeptur, mit Soßenkuchen verfeinert, Oma's Rotkraut und Klöße

### -Hausspezialitäten -

gepökeltes, ausgelöstes Eisbein mit Meerrettichsoße, deftigem Sauerkraut und Klößen

warme Schlachteschüssel im Wurstsuppentopf serviert, eine Blut-, und Leberwurst mit Eisbeinstück , dazu Kartoffeln und Sauerkraut

hausgepökelte Ochsenbrust mit Meerrettichsoße, deftigem Sauerkraut und Klößen

sächsisches Feuerfleisch, mit Tomatenmark , scharfen Gewürzen, Paprika und Zwiebeln gebratenes Schweinefleisch, dazu Steakhousepommes

Eine engherzige Frau kann unmöglich gut kochen. Zum Kochen gehören Großzügigkeit , eine leichte Hand und ein weites Herz.