

Bier

Aus dem Faß ...

Jever Pils,	0,3 l	2,30 €
das friesisch Herbe	0,5 l	3,50 €
Ur- Krostitzer	0,3 l	2,10 €
das Einheimische	0,5 l	3,40 €
Sächsisches Schwarzbier	0,3 l	2,20 €
das Einheimische	0,5 l	3,40 €

Aus der Flasche ...

Jever fun, das Alkoholfreie	0,33 l	2,40 €
Radeberger Pils	0,33 l	2,50 €
Hefeweizen hell und dunkel	0,5 l	3,50 €

und auch anders ...

Radler	0,3 l	2,10 €
	0,5 l	3,20 €

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Spezi	0,30 l	1,90 €
	0,50 l	3,40 €
Bad Liebenwerdaer Mineralwasser	0,25 l	1,70 €
	0,75 l	3,40 €
Tonic, Lemon, Ginger Ale	0,25 l	1,70 €
Bauer-Säfte		
Apfel, Orange,	0,2 l	1,90 €
	0,5 l	3,90 €
Multi-Vitamin,	0,2 l	2,10 €
Tomate, Grapefruit	0,5 l	4,00 €
Bauer-Nektar		
Kirsch, Pfirsich, Banane	0,2 l	2,10 €
Schwarze Johannisbeere	0,5 l	4,00 €
Saftschorle,		
mit dem Preis des jeweiligen Saftes/Nektars		

Auf Wunsch werden diese Getränke mit Eis serviert !

Mixgetränke

Campari-Orange, Gin-Tonic,		
Bacardi-Cola, Wodka-Lemon,		
Whisky-Cola (alle 4cl) u.a.	0,2 l	4,90 €

Spirituosen

Kräuterlikör aus der Region	2 cl	1,80 €
Kümmel, Wodka	2 cl	1,80 €
Willams Christ	2 cl	2,00 €
Malteserkreuz	2 cl	2,00 €
Linie Aquavit	2 cl	2,20 €
Grappa	4 cl	4,00 €
Goldkrone	4 cl	3,00 €
Mariacron	4 cl	3,40 €
Asbach Uralt	4 cl	3,60 €
Cognac V.S.O.P	4 cl	4,00 €
Calvados V.S.O.P.	4 cl	4,00 €
Scotch Whisky Glen Grand,	4 cl	4,50 €
Irish Whisky Jameson	4 cl	4,50 €
Tenn. Whisky Jack Daniels	4 cl	4,00 €
Bourbon Whiskey Jim Beam	4 cl	4,00 €
Kräuter der Region	2 cl	2,00 €
Jägermeister	2 cl	1,80 €
Fernet branca	2 cl	1,80 €
Underberg, Kümmerling	2 cl Fl.	2,00 €
Kleiner Feigling	2 cl Fl.	2,00 €
Liköre	2 cl	1,80 €
Batida de Coco	4 cl	3,50 €
Baileys-Original Irish Cream	4 cl	4,00 €
Ramazzotti	2 cl	2,00 €

Aperitif / Sekt

Martini	0,1 l	2,90 €
Cherry-Sandemann	0,1 l	2,90 €
Rotkäppchen,		
trocken u. halbtr.	0,75 l	15,00 €
Prosecco	0,75 l	21,50 €
Champagner Louis Roederer	0,75 l	45,00 €
Piccolo	0,2 l	4,80 €
Glas Sekt	0,1 l	3,00 €



GASTRONOMIE IN HISTORISCHER UMGEBUNG

Inhaberin: Ulrike Wenzel
 Herzberger Straße 7 04886 ZWETHAU
 Telefon: 03421 73110 Telefax: 03421 731125
 Internet: www.wenzelshof.de

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich 11.30- 23.00 Uhr Januar- Ostern ab 16.00 Uhr



*Einen gemütlichen Aufenthalt
 und gesunden Appetit
 wünscht Ihnen,
 das Team von Wenzels Hof.*

Suppen

1. Käse- Weißweinsüppchen 3,80 €
Cheese Wine Soup
mit Karottenstreifen
2. Knoblauchrahmsuppe 3,80 €
Garlic cream soup
- Croutons & frische Kräuter
3. „Die Suppe“ 4,10 €
„The soup“ – depending on the chef's mood
abhängig von Lust und Laune des Koches

Davor oder Zwischendurch ganz nach Belieben

4. Baguette Dreierlei 4,90 €
A trio of baguette
gratinierte Weißbrotscheiben, bestrichen mit Knoblauch/Olive; Tomate/Chili und Basilikum-Pesto
- dazu Sauerrahm- Dip

Salate

5. Matjes-Lachstatar, garniert 6,20 €
Herring salmon tartar
bestehend aus Staudensellerie
Limonensaft & roten Zwiebeln
- Schwarzbrot & Butter
6. Backkartoffel & Kräuterschmand 5,30 €
Baked potato and herb sour cream
an einem bunten Salatbukett
7. Feines Geflügelragout 4,90 €
Fine hen ragout
Käse, Zitrone & Toast; klassisch lecker
8. Mozzarellabällchen & Kirschtomaten 5,10 €
Mozzarella balls and cherry tomatoes
mariniert auf verschiedenen Blattsalaten; Toast

Wählen Sie bitte bei den folgenden Salaten zwischen Balsamico- Öl... und Sauerrahm- Kräuterdressing
9. Bunter Salat (Klein) 4,50 €
10. Bunter Salat (Groß) 6,80 €
Mixed salad
-Toast

Wir freuen uns über Ihren Besuch .
 Es ist unser aller Wunsch, Sie mit unserem Angebot an Speisen und Getränken zu verwöhnen .
 Da bei uns alles frisch und mit Liebe zubereitet wird, kommt es manchmal zu Wartezeiten. Wir bitten um Verständnis und erinnern an ein altes Sprichwort :
„Gut Ding will Weile haben“
 Einen gemütlichen Aufenthalt
 und gesunden Appetit
 wünscht Ihnen,
 das Team von Wenzels Hof.

11. Salatschüsselchen „Parma“ 10,20 €
Salad bowl "Parma"
 Knackige Blattsalate, schwarze Oliven
 Mangostreifen, knusprige Schinkenrauten
 Röstkernmix & Parmesanspäne – Baguette

12. Salatteller „Neptun“ 11,50 €
Salad plate "Prann"
 in Knoblauchöl gebratene Garnelen
 auf diversen Salaten & Gemüse – Toast

13. Großer Salat „Wenzels Hof“ 9,80 €
Large "Wenzels Hof" salad plate
 in Butter & Curry sautierte
 Putenbruststecken & Zwiebelspalten
 zu einer Salatvariation & Fetawürfel - Toast

Rustikales

14. Pikantes Bierkutschergoulasch 10,30 €
Tasty goulash
 mit Krautfleckerln & Rahm; dazu Semmelknödel

15. Auswahl Schinken, Wurst & Käse 7,60 €
Assorted cold bacon, meat and cheese
 liebevoll angerichtet auf einem Holzbrett
 - Butter & Brot

16. Arrangement verschiedener Käse 7,60 €
Assorted cheese platter
 sowie Weinbeeren, Butter & Baguette

17. „Spätzletopf“ 11,90 €
sautéed pork filet & mushrooms, served in a stonepot
 gebratene Streifen vom Schweinefilet, eingebettet im
 Steintopf zwischen Spätzle & Rahmchampignons

18. „Des armen Bauern Frühstück“ 6,50 €
"A farmer's breakfast"
 kleines Salatbukett & Gurkenfächer

Hauptgerichte

vegetarisch ...

19. Großer gerösteter Gemüsespieß 9,20 €
Large fried skewer of vegetables
 an Langkorn-Wildreis sowie einer Kurkuma-Sahnesauce

20. Spinat-Kartoffel (oder Nudel)- Gratin 8,80 €
Spinach-potato(or noodle)- au gratin
 mit Röstkernmix, Paprikastreifen & Käse gebacken

21. Grüne Tagliatelle 8,80 €
Green "Tagliatelle"
 in einer raffinierten Würz-Sauce aus
 verschiedenen pikanten Aromaten
 (Knoblauch, Oliven, Peperoni, frische Kräuter etc.)
 - geriebener Parmesan vom Laib

aus Neptuns Reich ...

22. Goldgelb gebratene Forelle & Limone 11,90 €
Golden pan-fried trout
 auf Kartoffel-Grillgemüsebett

23. Edle Matjes & geröstete Speckkartoffeln 8,20 €
Young herring and roasted potatoes in bacon fat
 serviert mit roten Zwiebeln, Apfelstreifen
 sauren Gurken und einer Joghurt-Zitronensauce

24. Gebackenes Fischfilet frisch, je nach Angebot 12,20 €
Baked fresh fillet of fish
 hierzu gerahmtes Zucchini- Gurkengemüse
 und Petersilienkartoffeln

der fleischigen Art ...

25. Geröstete Schweinefiletspitzen in der Stiepfanne 11,70 €
Fried pork stripes
 kombiniert mit Honig- Thymian- Karotten
 Rahmchampignons & Röstiecken

26. Drei Medaillons vom Schwein 12,20 €
Three pork medallions
 in einer Zwiebel- Schinkenspeckschmelze geschwenkt
 zu Brokkoli, Sauce Hollandaise & Kroketten

27. Scharf gebratenes Schweinerückenstück 10,90 €
Spicy roasted piece of pork back
 auf Paprika- Sahnekraut
 umgeben von karamelisierten Kartoffeln

28. Putenbrustfilet „Florenz“ 11,70 €
Turkey breast "Florentine"
 unter Blattspinat, mit einem Hauch Knoblauch
 Tomatenspalten & Käsestreifen gratiniert
 - Reistimbale

29. Sautierte Filetstecken von der Pute 10,90 €
Sautéed turkey fillets in wine cream
 und knackige Gemüse in Weißwein- Frischkäse-
 Kräutersauce; anbei Kartoffel- Kürbisrösti

30. Hähnchenbrust & Mango- Ananas- Chutney 11,70 €
Chicken breast with mango & pineapple
 mit Curry und temperamentvoller Note
 aus dem Ofen; dazu reichen wir Langkorn-Wildreis
 und einen kleinen Salat

31. Zwethauer Scheunenspieß 12,70 €
"Zwethauer steners" – poultry, pork and roast beef
 with potato wedges, herb butter and rum-pepper-sauce
 Schweinerücken, Roastbeef & Geflügel am Spieß
 zu gebackenen Kartoffelspalten
 Kräuterbutter & Rum- Pfeffersauce- Salatbukett

32. Lammrücken, „rosa“ 15,50 €
Lamb back "pink"
 mit würziger Oliven- Knoblauch- Tapenade
 & grünen Stangenbohnen
 zu einer Backkartoffel & Tomaten- Paprika- Creme

33. Knuspriges Schnitzel „Limone“ 11,20 €
Crispy escalope "lime"
 frische gerahmte Champignons & Pommes Frites

34. Schnitzel unter der Käsekruste 11,50 €
Cheese crusted escalope in fine pepper-cream-sauce
 an feiner Paprikacreme, gebackenen Kartoffelspalten
 sowie einem kleinen Salat

35. Rindersteak „Onion“ 15,80 €
Steak with fried onions
 inclusive Schrot Pfeffer, buntem Zwiebelgemüse
 Kräuterbutter & Pommes Frites

36. Rindersteak „Salsa“ 16,40 €
Steak "hot and spicy"
 feurig aromatisierte Salsa & geschmolzener Mozzarella
 aufgetragen mit in Olivenöl gerösteten Kartoffelscheiben

37. Rindersteak „Knoblauch“ 15,80 €
Steak "garlic"
 hierzu servieren wir Butterstangenbohnen
 deftige Knoblauchtunke & gefüllte Kartoffeltaschen

38. Stücke vom Rind, kurzgebraten 12,90 €
Pieces of beef in blue cheese cream
 in Blauschimmel- Zwiebelsauce
 mit einem Schuss Madeira
 Herzoginkartoffeln & kleinem Salat

Wir bitten um Verständnis, das wir jede
 Beilagenänderung
 mit 0,80 € berechnen müssen.

Warme Getränke

Kännchen Kaffee 3,00 €
 Glas Tee 2,00 €
 Tasse Kaffee 1,60 €
 Milchkaffee 2,80 €
 Latte macchiato 3,20 €
 Espresso 1,90 €
 doppelter Espresso 3,20 €
 Cappuchino 2,80 €
 Heiße Schokolade 2,60 €
 Heiße Zitrone 1,80 €
 Glühwein 2,50 €
 Grog 3,00 €
 Tee mit Rum (4 cl) 4,00 €
 Glas Milch (0,2 l) 1,80 €



Offene Weine 0,2 l

Weißwein
 Cuveé Création 1,0 (D), lieblich 3,60 €
 Sauvignon Blanc, trocken 3,60 €
 Chardonnay, trocken 3,90 €
 Müller-Thurgau (D), trocken 3,90 €
 Ruländer (D), halbtrocken 3,90 €
 Ivory (Südafrika), trocken 3,60 €

Roséwein, trocken 3,60 €
Rotwein
 Ebony (Südafrika), trocken 3,90 €
 Garnacha (Spanien), trocken 3,90 €
 Merlot (Frankreich), trocken 3,90 €
 Dornfelder (D), trocken u. halbtrocken 4,20 €
 Dornfelder, (D) lieblich 4,40 €

Zusatzstoffe: (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen
 (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker
 (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milchei-
 weis (9) Koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel
 (12) enthält eine Phenylalaninquelle (13) gewachst (14) mit Taurin