

FAMILIÄRES
 AMBIENTE
 GASTLICHKEIT
 FREUDE
 FAMILIE
 AUFMERKSAM
 SPEZIALITÄTEN
 HERZLICH
 SCHLEMMEN
 WOHLFÜHLEN
 GEMÜTLICH
 FEIERN

FIER
 FEIERN
 HEIMISCHES
 EINFACH SCHÖN
 ALLTAG-VERGESSEN
 LEBENSGEFÜHL
 SPEISEN
 GENIESSEN
 SAAL
 HEIMISCHE PRODUKTE
 RESTAURANT

G
 E
 S
 E
 L
 L
 I
 G

♥
 ♥
 ♥
 ♥
 ♥

Fragen Sie
 unsere Service-
 Mitarbeiter
 nach den
 Allergenen.



GASTHOF

Stangendorf

Richtig gut - mal vorneweg

Soljanka ^{1,2} mit Zitrone und Baguette	4,20
Rinderkraftbrühe mit Knoblauch, Gemüse und Croûtons	4,40
Curry- Zitronengrassüppchen mit Koriander und Baguette	4,90
Gratiniertes Würzfleisch mit Zitrone und Baguette	5,40
Warmes Knoblauch-Baguette	3,90
Kleiner Salat mit Hausdressing und Parmesan	3,90

Einfach dazu
nehmen!

„Salatschüssel Pester“ ganz nach unserem Geschmack	als Vorspeise 5,90
Bunte Salatschüssel mit Hähnchenbrust	als Hauptgang 8,90
Gartenkresse und Hausdressing	
<i>... und dazu passt: Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken</i>	

Hausgebeizter Lachs ⁷ mit gezupftem Blattsalat, Honig- Senfsoße und Baguette	7,20
DRY AGED Rindfleischstreifen auf Blattsalaten mit Hausdressing, Parmesankäse und Pinienkerne	als Vorspeise 7,90 als Hauptgang 12,80

Hausgemachter Hirschschinken mit Nussbrot, Meersalzbutter und Salat (ab 17:00 Uhr)	als Hauptgang 8,90
---	--------------------



Probieren Sie mal



Großer Hamburger (180g) vom DRY AGED Rindfleisch	8,90
Großer Cheeseburger (180g) vom DRY AGED Rindfleisch	10,20
Hamburger Spezial (180g) vom DRY AGED Rindfleisch mit Avocado-Mayonnaise ⁹	11,40
Wählen Sie dazu: Süßkartoffel- Pommes mit Avocado- Dip ⁹	4,50

Unsere Brötchen
sind
hausgebacken!

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 mit Konservierungsstoff Benzolsäure
2 mit Farbstoff
3 koffeinhaltig
4 enthält eine Phenylaminquelle
5 chininhaltig

6 Antioxidationsmittel
7 Natriumnitrit
8 Milcheiweiß
9 mit Süßungsmittel

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Beliebt und lecker



	kleine Portion	normale Portion
Knoblauchsteak Schweinerückensteak mit Knoblauch, Tomaten und Ziegencamembert überbacken, dazu Rösti und Salat <i>... unser Tipp: Riesling Classic, trocken</i>	9,70	12,90
Steak "Strindberg" Schweinerückensteak mit Senf und Zwiebeln im Eimantel, dazu Pommes frites und Salat	7,90	10,50
Steak "au four" Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salat	10,60	14,20
Sächsischer Sauerbraten mit Rotkraut ⁷ und hausgemachten Wickelklößen	9,70	12,90
Rinderroulade mit Wurzelgemüse und hausgemachten Wickelklößen		13,80
Geschmorte Hirschkeule mit Preiselbeeren, Rotkraut ⁷ und hausgemachten Semmelknödeln <i>... sehr gut dazu: Dornfelder Rotwein Classic, trocken</i>	11,30	15,10

Für Schnitzel-Fans!

Schnitzel vom Schweinerücken mit Bio-Spiegelei auf Bauernbrot und Salatgarnitur	7,20
Schnitzel vom Schweinerücken mit gerahmten Champignons, Bratkartoffeln und Salat	7,50

Käsespätzle vom Brett mit Röstzwiebeln und Salat		8,90
Pfannengemüse mit einer Kokos- Zitronengrassoße und Basmatireis		9,50
Süßkartoffel- Burger (Gemüsepatty "natürlich selbstgemacht" mit Salat, Tomaten, Gurke und hausgebackenem Burgerbrötchen)		9,20

Für die Kleinen (Für Kinder bis 14 Jahre)

Schlawiner Teller Du bekommst einen Teller und holst Dir das Beste vom Teller Deiner Eltern	0,00
Eierkuchen „Schneewittchen“ oder „Pechmarie“ mit Apfelmus oder Schokoladensoße	3,90
Kinderburger vom DRY AGED Rindfleisch mit Pommes frites und Ketchup	6,90
Kinderschnitzel mit Pommes frites	4,90
Wickelkloß mit Rotkraut ⁷ und Soße	3,90
Gebackenes Hähnchen mit Kartoffelpüree	4,90



Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Unser Bestes - Steaks



Rumpsteak vom Irischen Weiderind

	200 g	300 g
Rumpsteak	16,90	23,90

Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen. Beispiel:
Rumpsteak (200 g) 16,90 + Spätzle 2,70 + Cognac-Pfefferrahmsauce 2,10 = 21,70 €

Ein gutes Rindersteak benötigt min. 20 min Zubereitungszeit!

DRY AGED BEEF

Das Fleisch für Kenner und Genießer!

	150 g	200 g	300 g
Rumpsteak	16,90	21,90	30,50
Entrecôte		21,90	30,50
Filet	20,50	26,90	37,50

... wir empfehlen dazu: Xenia - Merlot, trocken, im Holzfass gereift

Besonders schmackhaft, da beste Qualität durch Trocken-Reife veredelt.

Wählen Sie dazu aus:

Kräuterbutter	1,00	Steakhouse Pommes	3,50
Röstzwiebeln	1,20	mit Zitronenmayonnaise ⁹	
Beilagensalat	3,50	Süßkartoffel Pommes	4,50
Großer bunter Salat	5,90	mit Avocado- Dip ⁹	
Cognac-Pfefferrahmsauce	2,10	Bratkartoffeln	2,90
Portwein-Jus	1,90	Spätzle, hausgemacht	2,70

Fisch - leicht & geschmackvoll

	kleine Portion	normale Portion
Filet von der Lachsforelle auf geschmorter Gartengurke und Kartoffelpüree	11,90	15,90
Welsfilet gebacken im Kräutermantel mit hausgemachter Remoulade ⁹ , Bratkartoffeln und Salat	10,70	14,20
Zanderfilet mit Salbei und Bacon gebraten, dazu Ratatouille und Tagliarini	12,60	16,80

...Tolle Ergänzung: Weißer Burgunder, halbtrocken



NEU

Nach dem Essen: Espresso statt 1,80 € nur 1,30 €.

- ... oder einfach
- Cappuccino
 - Kaffee
 - Edelbrände

Das passt noch! Auszug aus der Dessert-Karte

Crème brûlée	4,90
Pochierte Creme, mit Rohrzucker gebrannt	
Eis & Heiß	5,40
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
NEU Panna Cotta	5,70
mit frischen Erdbeeren	

Fragen Sie bitte nach unserer Dessertkarte mit Eis aus eigener Herstellung!

Ohne Promille

	0,25 l	0,5 l
Lichtenauer Ginger Ale ^{2,6}	1,90	3,20
Lichtenauer Bitter Lemon ⁵	1,90	3,20
Lichtenauer Mineralwasser	Fl. 0,75 l	4,30
Mineralwasser	0,3 l	0,5 l
Coca-Cola ^{2,3}	1,90	2,90
Fanta ²	1,90	2,90
Sprite ²	1,90	2,90
Spezi ^{2,3}	1,90	2,90
Tonic	1,90	2,90
Multivitaminsaft	2,50	3,90
Orangensaft	2,50	3,90
Apfelsaft	2,50	3,90
Grapefruitsaft	2,50	3,90
Banane	2,50	3,90
Kirschnektar	2,50	3,90
Schwarze Johannisbeere ⁶	2,50	3,90
Kiba	2,50	3,90
Saftschorle	2,20	3,20

Heiss & verführerisch

Cappuccino ³	2,50
Milchkaffee ³ , Tasse	2,30
Espresso ³	1,80
Espresso ³ , doppelt	3,20
Latte Macchiato ³	2,90
Tasse Kaffee ³	1,60
Pott Kaffee ³	2,60
Tasse Kaffee koffeinfrei, instant	1,60
Glas Kakao	1,90
Heiße Schokolade mit Sahne	2,70
Glühwein ^{1,6}	2,90
Grog	3,50
Jagertee	3,50



Tee-Diamanten - eine tolle Auswahl im 0,3 l-Glas

Darjeeling Royal Second Flush Blatt	2,10
Aus den Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalayas, mit typisch nussiger Geschmacksnote und gelbgoldener Farbe	
Grüntee Asia Superior Blatt	2,10
Spitzentee aus dem fruchtbaren Mittelasien mit weicher, zartsüßer, angenehm-herber Geschmacksnote	



Pfefferminze	2,10
Aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter	
Kräutergarten	2,10
Naturbelassene Kräutermischung aus Lemongras, südafrikanischem Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille	
Apfel Früchte	2,10
Eine lieblich spritzige Fruchtemischung mit dem köstlichen Aroma saftiger Äpfel	
Kaminfeuer	2,10
Würzige Fruchtemischung aus Apfel, Hagebuttenschalen, Hibiskus, Rooibos, Zimt und feinstem Zimtaroma	
Kamillenblüten	2,10
Kamillenblüten haben einen milden, honigartigen Geschmack	

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Biere - vom Fass

	0,3 l	0,5 l
Einsiedler Landbier	1,70	2,70
Einsiedler Schwarzbier	1,90	2,90
Maisel's Hefe hell	2,20	3,40
Wernesgrüner	2,20	3,40

& aus der Flasche

Radeberger	2,90
Wernesgrüner, alkoholfrei	2,90
Maisel's Weissbier, alkoholfrei	2,90
Maisel's Weissbier, dunkel	2,90

Spirits, wenn's Essen zwickt

Whiskey - fragen Sie nach unserer Extra-Karte -

Tullamore Dew	40%	2 cl	2,35
---------------	-----	------	------

Weinbrände

Chantré	36%	2 cl	1,70
Hennessy	40%	2 cl	3,10

Obstbrände

Obstwässerle	38%	2 cl	1,60
Williams Christ Birne	40%	2 cl	1,80

Prinz	41%	2 cl	2,55
Obstbrände, im Holzfass gereift, verschiedene Sorten			

Grappa Cellini Oro	38%	2 cl	1,90
--------------------	-----	------	------

Kräuter

Underberg	44%	2 cl	2,10
Ouzo 12	38%	2 cl	1,70
Boonekamp (Bitter)	40%	2 cl	1,60
Malteser Aquavit	40%	2 cl	1,70

Kräuter-Liköre

Jägermeister	35%	2 cl	1,80
Ramazzotti	30%	2 cl	1,80
Radeberger	35%	2 cl	1,80

Elbsandsteiner	33%	2 cl	1,90
----------------	-----	------	------

Kümmerling	35%	2 cl	1,80
Blutwurz	40%	2 cl	1,90

Liköre

Rotweinlikör	24%	2 cl	1,90
--------------	-----	------	------

Saure Kirsche	16%	2 cl	1,60
Baileys	17%	2 cl	1,90

Wodka & Korn

Russischer Wodka	40%	2 cl	1,60
Nordhäuser Doppelkorn	38%	2 cl	1,60

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

& gemixte

	0,3 l	0,5 l
Radler	1,90	2,90
Cola Weizen ^{1,3}	1,90	2,90
Bananen Weizen	2,20	3,40
Kirsch Weizen	2,20	3,40

Weinseliges

Bei Karaffe 0,5 l sparen Sie immer 1 €

Rotweine vom Weingut Burghof Oswald

	Schoppen 0,2 l	Karaffe 0,5 l	Flasche 0,75 l
Hauswein, Cuvée, rot trocken und lieblich	3,80	9,50	
Portugieser & Dornfelder halbtrocken, weich, Pflaume & Brombeere	4,40	10,00	15,00
Dornfelder Rotwein lieblich, fruchtig, Erdbeere & Sauerkirsch	4,70	10,75	16,10
Dornfelder Rotwein Classic trocken, Note von Holz & Sauerkirsch	5,20	12,00	18,00
Xenia - Merlot trocken, im Holzfass gereift, charaktervoll			22,50

Rosé- & Weißweine vom Weingut Burghof Oswald

	Schoppen 0,2 l	Karaffe 0,5 l	Flasche 0,75 l
Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Hagebutte & reife Früchte	4,40	10,00	15,00
Hauswein, Silvaner, weiß trocken und halbtrocken	3,80	9,50	
Scheurebe Kabinett lieblich, kräftig fruchtiges Bukett	3,80	8,75	13,10
Creation Tabea, Bacchus Kabinett halbtrocken, sommerlich, blumig	4,20	9,50	14,30
Weißer Burgunder halbtrocken, fruchtige Burgunderart, leichte Zitrusnote	4,40	10,00	15,00
Riesling Classic trocken, spritzig, Stachelbeere	4,90	11,25	16,90
Grauer Burgunder trocken, kräftig, gereifte Trauben,	5,20	12,00	18,00
Weinschorle, rot oder weiß	3,20	6,90	



Rotkäppchen Sekt	Glas 0,1 l	2,50
trocken, halbtrocken oder mild, alkoholfrei	Flasche 0,75 l	15,90

Aperitif - vorneweg

Cinzano	5 cl	3,90
Martini	5 cl	3,90
Aperol-Spritz	0,2 l	4,90
Lillet	0,2 l	5,40
Sanbitter Orange (Alkoholfrei)	0,2 l	4,90



NEU

DRY AGED BEEF - hausgereift, von Bauern aus der Region. Für Kenner und Genießer.

In unserer Kühlkammer, deren Temperatur kurz über dem Gefrierpunkt liegt, werden Rindfleischstücke mindesten 8 Wochen lang gereift. Das Fleisch bekommt Zeit, um zart und besonders schmackhaft zu werden!

Außer-Haus-Angebot: Platten- und Party-Service

Wir beliefern Sie gern zu Ihren großen und kleinen Festlichkeiten!

**Wir haben frische,
hausgebackene Kuchen
& Torten.
Fragen Sei einfach danach!**

**Hausgemachte
Limonaden**
wechselnde Sorten

Gesellschaftsräume für jeden Anlass

Unsere stilvoll eingerichteten Räumlichkeiten bieten Platz für bis zu 150 Personen.

- Familienfeiern • Hochzeiten
- Geburtstage
- Trauerfeiern • Taufen ...

Herzlich willkommen!

Wir haben uns auf **Feierlichkeiten** und **Außer-Haus-Bufferets** spezialisiert. In der Gaststätte können wir bis 85 Personen, im Obergeschoss bis 40 Personen und im Saal bis ca. 150 Personen bewirten.

Sie feiern **Zuhause**, wir liefern gern, ab 6 bis 300 Personen und auf Anfrage.

Für Feierlichkeiten ab **20 Personen** sind wir auch an unseren **Ruhetagen** für Sie da.

Angebotsvorschläge und mehr

Sie planen eine Veranstaltung? Gern gehen wir auf Ihre geschmacklichen Wünsche ein. Wir schlagen **Menüs** und **Bufferets** vor, die sich nach dem **jahreszeitlichen Angebot** an Gemüse, Obst und Fleisch richten.

Wir planen gern die passende **Tischdekoration** für Ihre Feier.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und freuen uns auf ein Wiedersehen.

Ihr Team vom **Gasthof Stangendorf**



Unser modernes Gesellschaftszimmer bietet bis zu 40 Personen Platz!

... unsere gemütliche Cinzano Bar, eine Treppe rauf. Genießen Sie hier Ihren Aperitif!



Der renovierte Saal steht für Feiern bis 150 Personen zur Verfügung.

Wählen Sie Ihre Lieblings Speisen.



Leckere Torten versüßen Ihr Fest!



Stangendorfer Hauptstraße 21
08132 Mülsen

Inh. Familie A. Pester
Tel.: 037601 25166
Fax: 037601 25166

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.

Wir haben geöffnet:
Mi. - Fr. 11:00 - 14:00 Uhr und
17:00 - 22:00 Uhr, Do. open end,
Sa. 11:00 - 22:00 Uhr,
So. und an Feiertagen 10:00 - 20:00 Uhr
und nach Vereinbarung.
Montag und Dienstag Ruhetag.