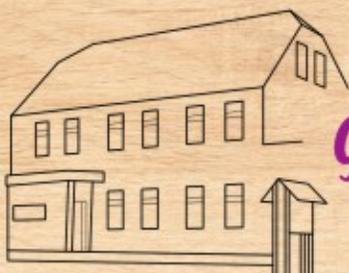


# Getränke- & Speisekarte



*Wir freuen uns über Ihren Besuch und  
heißen Sie recht herzlich in  
unserem Gasthaus willkommen.  
Ihre Gastwirtin Danuta Scholz*



*Gasthaus zur  
Erholung*

— seit 1923 —

## Historisches



Das „Gasthaus zur Erholung“ wurde in den zwanziger Jahren von dem Gastwirt Emil Böhme erbaut und betrieben. Hier traf man sich nach getaner Arbeit auf ein kühles Bier aus dem Fass, kam zum Frühschoppen und zum Skat spielen. Genossen wurden gesellige Runden und die Gespräche. Die meisten Gäste kamen aus den umliegenden Kohlefabriken, um ihre ausgetrockneten Kehlen anzufeuchten. Im Jahr 1930 verpachtete Herr Böhme die Gaststätte an Familie Bethig.

Seit den 50er Jahren war die Gaststätte ein beliebtes Ziel für viele Arbeiter und Bauern der Umgebung. In die Jahre gekommen vermachte Emil Böhme dieses Haus seiner Tochter, die gemeinsam mit Ihrem Ehemann Ernst Herbst die Wirtschaft weiterführte.

In dieser Zeit wurde das Gasthaus in „Mampe Stuben“ umbenannt. Namensgeber war ein bittersüßer Kräuterlikör aus Berlin, der sich großer Beliebtheit erfreute und auch hier unzählige Anhänger fand. Der Name „Mampe“ hat sich bis heute im Volksmund gehalten und den Likör können Sie auch wieder bei uns genießen.

Die damals noch zum Gasthaus gehörende Kegelbahn wurde zahlreich genutzt. Als junger Bursche konnte man sein Taschengeld als Kegelaufsteller aufbessern und die Alten hatten ihren Spaß. Nachdem auch Familie Herbst in den Ruhestand ging, übernahm Familie Schiweg das Gasthaus.

Im Jahr 1987 entschied sich unsere Familie das Gasthaus zu kaufen. Nach einem Umzug von Randberlin ging es nach Lauchhammer. Bis 2010 bewirtete Familie Krummel hier ihre Gäste, etablierte das Gasthaus als Speisegaststätte und erbaute ein neues Gartenlokal. Mit tollen Ideen und voller Tatendrang führt ihre Tochter Danuta Scholz seit 2011 das Gasthaus.

Nicht nur die Wirtsleute wechselten, auch die Kundschaft. Kohlearbeiter wurden immer weniger, dafür begrüßen wir u. a. Stammkunden, Familien und überregionale Gäste.

Das Gartenlokal hat sich vergrößert, geschaffen wurde ein vielfältiger Spielplatz sowie weitere Parkmöglichkeiten. Der Gastraum und der Veranstaltungssaal wurde in 2023 neu gestaltet. Nutzbar für alle Feierlichkeiten. Sprechen Sie uns gern an. Bekannt sind wir als Treffpunkt für Jung und Alt. Getreu dem Slogan: „Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen“ bieten wir Ihnen gutbürgerliche deutsche Küche mit wechselnden und saisonalen Tagesangeboten.

*Und nun wünschen wir Ihnen „Guten Appetit“!*

## Für den kleinen Hunger

---

101. Hausgemachte Soljanka mit Toast <sup>A1,C,F,I,K,4,7,10)</sup> 4,90 €
102. Hausgemachtes Würzfleisch <sup>A1)</sup> mit Toast <sup>A1)</sup> 5,50 €
103. Camembert <sup>Q)</sup> mit Preiselbeeren und Toast  
dazu Rohkostsalat 8,90 €
104. Teller „Italiano“ 8,90 €  
mit Tomate, Mozzarella, Basilikum <sup>Q)</sup> Toast <sup>A1)</sup>

## Für unsere kleinen Gäste

---

106. Fischstäbchen <sup>G,C)</sup> 9,50 €  
dazu Pommes oder hausgemachtes Kartoffelpüree <sup>G)</sup>
107. Chicken Nuggets <sup>A1,C,G)</sup> 11,50 €  
dazu Pommes oder hausgemachtes Kartoffelpüree <sup>G)</sup>
108. Schnitzel „Bambino“ <sup>2,C,A1)</sup> 10,50 €  
mit Ei <sup>Q)</sup> dazu Pommes <sup>Q)</sup> Rohkostsalat
109. Spirelli <sup>A1,C)</sup> mit Tomatensoße <sup>1,2,3,5)</sup> 9,90 €

## Schnitzelspezialitäten

232. **Schnitzel „Willi“** <sup>A1,C,G</sup>  
mit Spiegelei, Rohkost ☉ Beilage **15,90 €**
233. **Schnitzel „Carlos“** <sup>A1,C,G</sup>  
mit Champignons, Rohkost ☉ Beilage **16,90 €**
234. **Schnitzel „Esmeralda“** <sup>A1,C,G</sup>  
mit Letscho, Rohkost ☉ Beilage **16,90 €**
236. **Schnitzel „Hawaii“** <sup>A1,C,G</sup>  
mit Ananas ☉ Käse überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage **16,90 €**
237. **Schnitzel „Oh! Fuhr!“** <sup>A1,C,G</sup>  
mit Würzfleisch ☉ Käse überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage **18,50 €**
238. **Schnitzel „Mediterran“** <sup>A1,C,G</sup>  
mit Tomate ☉ Mozzarella überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage **18,50 €**
239. **Herrenschnitzel** <sup>A1,C,G</sup>  
mit gedünsteten Zwiebeln ☉ Käse überbacken,  
dazu Rohkost und Beilage **17,90 €**
240. **„Spreewälder“ Schnitzel** <sup>A1,C,G</sup>  
mit scharfen Meerrettich, Zwiebeln, Gewürzgurken ☉  
Käse überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage **18,50 €**
241. **Schnitzel „Cindy“** <sup>2,C,A1,G</sup>  
mit Preiselbeeren ☉ Camembert überbacken,  
dazu Süßkartoffel-Pommes ☉ Rohkost **18,50 €**
243. **Schnitzel „Spaghetti“** <sup>A1,C,G</sup>  
mit Spaghetti, Tomatensauce ☉ Käse überbacken, dazu Rohkost **18,50 €**
244. **Schnitzel „Cordon bleu“** <sup>A1,C,G</sup>  
mit Käse ☉ Schinken, dazu Rohkost und Beilage **18,90 €**



## Schnitzelspezialitäten

---

- 245. Schnitzel "Rührei"** <sup>A1,C,G)</sup> **17,90 €**  
mit Rührei ☉ Camembert überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage
- 246. Schnitzel „Texas Art-Scharf“** <sup>A1, C,G)</sup> **17,90 €**  
mit Letscho, Mais, Kidneybohnen, Peperoni überbacken mit Käse,  
dazu Rohkost ☉ Beilage
- 247. Wahlmöglichkeit als Putenschnitzel** <sup>A1,C,G)</sup> **3,50 €**
- 248. Extra Beilage hausgemachtes Kartoffelpüree** <sup>G)</sup> **2,50 €**  
Als Beilagen stehen Bratkartoffeln, Pommes Frites,  
Süßkartoffel-Pommes, Kroketten, Reis oder Kartoffelecken  
zur Auswahl

## Fischangebot & Hausmannskost

---

- 352. Rotbarschfilet mit Dillsoße** <sup>2,C,A1)</sup> **18,90 €**  
dazu Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln ☉ Gurkensalat
- 353. Zanderfilet mit Dillsoße** <sup>2,C,A1)</sup> **18,90 €**  
dazu Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln ☉ Gurkensalat
- 354. Forellenfilet mit Dillsoße** <sup>C,A1)</sup> **18,90 €**  
dazu Petersilienkartoffeln ☉ Gurkensalat
- 356. Bauernfrühstück** <sup>☉</sup> **15,90 €**
- 358. Bauernfrühstück** <sup>☉</sup> „Bob Spezial“ <sup>G,C,4.J)</sup> **16,90 €**  
mit Käse <sup>☉</sup> ☉ Rahmchampignons
- 359. Sülze mit Zwiebeln** ☉ **Remouladensoße** <sup>2)</sup> **16,90 €**  
dazu Bratkartoffeln ☉ Rohkostsalat

## Vegetarische Gerichte

360. Pasta <sup>CA1)</sup> mit Blattspinat, Käse <sup>G)</sup> & Kirschtomaten 15,90 €
361. Gefüllte Ofenkartoffel 15,90 €  
mit saisonalem Gemüse & Käse <sup>G)</sup> überbacken, dazu Tzatziki <sup>G,L,2)</sup>

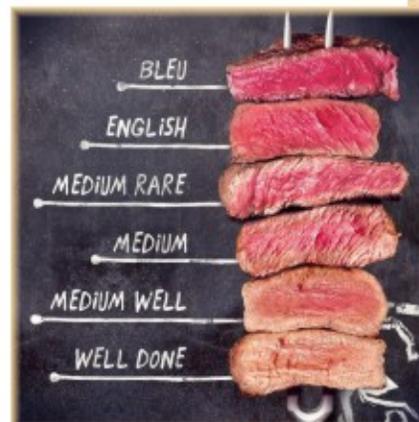
## Vegane Gerichte

362. Fischstäbchen mit Pommes <sup>O)</sup> & Rohkostsalat 14,90 €
365. Cordon bleu <sup>A1)</sup> mit Pommes <sup>O)</sup> & Rohkost 16,90 €
366. Schnitzel <sup>A1)</sup> mit Pommes <sup>O)</sup> & Rohkostsalat 16,90 €

## Steak vom Grill zum Abend

367. Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>G)</sup> 29,50 €  
dazu Bratkartoffeln & Rohkostsalat
372. Hähnchenbrust mit Tomate-Mozzarella 18,90 €  
dazu Pommes & Rohkostsalat
371. Beilage Folienkartoffel mit Tzatziki <sup>G,L,2)</sup> 4,50 €

Wie möchten Sie Ihr Rumpsteak?  
- english - medium - well done -  
Ohne besonderen Wunsch  
servieren wir Ihr Steak medium.



*Alle Speisen sind zum mitnehmen erhältlich*

## Heissgetränke

411. Espresso <sup>7)</sup> (einfach bzw. doppelt)	2,00 €	3,00 €
412. Kaffee <sup>7)</sup>		3,50 €
413. Cappuccino <sup>7, G)</sup> ☉ Milchkaffee <sup>7, G)</sup> Latte macchiato <sup>7, G)</sup> (Karamell, Vanille, Kokos)		4,00 €
414. Heiße Schokolade <sup>G)</sup>		4,50 €
415. Schwarz-, Grün-, Kräuter-, Pfefferminz-, Kamillen-, ☉ Früchtetee		2,50 €
416. Heiße Zitrone		2,50 €

## Aperitifs & Coctails

418. Aperol Sprizz	0,3 l	7,00 €
Aperol, Sekt oder Wein, Orange ☉ Eiswürfel		
419. Hugo	0,3 l	7,00 €
Sekt, Zitronensaft, Limette, Holunderblütensirup, frische Minze ☉ Eiswürfel		
420. Limoncello-Spritz	0,3 l	7,00 €
Prosecco, Limoncello, Mineralwasser, Zitrone frische Minze ☉ Eiswürfel		
421. Erdbeer-Gin-Tonic	0,3 l	7,00 €
Limetten, Erdbeeren, Erdbeersaft, Gin, Tonic Water ☉ Eiswürfel		
422. Lillet Wild Berry	0,3 l	7,00 €
Lillet Blanc, Wild Berry, Himbeeren, Erdbeeren ☉ Eiswürfel		

## Getränkemkarte

	0,25 l	0,7 l
401. Bad Liebenwerda Mineralwasser	2,50 €	4,50 €
402. Bad Liebenwerda Bitter Lemon <sup>8)</sup> , Tonic <sup>8)</sup> , Ginger Ale <sup>8,2,4)</sup>	0,25 l	3,50 €
403. Landskron Himbeerlimonade <sup>2,4)</sup>	0,33 l	4,50 €
404. VIO Rhabarberschorle	0,3 l	4,50 €
405. Fanta <sup>3,4)</sup> , Coca-Cola <sup>4,7)</sup> , Coca-Cola zero <sup>4,7)</sup> , Sprite <sup>4)</sup> , Spezi <sup>2,4,8)</sup>	0,33 l	4,90 €
406. Bayrisch Malz	0,5 l	4,90 €
407. VIO Pfirsich-Eistee & Zitronen-Eistee	0,3 l	4,50 €



## FrISChe Säfte

409. Spreewälder Säfte Kirsch-, Orangen-, Apfel-, Bananen-, KiBa & Tomatensaft	0,2 l	3,50 €
---	-------	--------

## Longdrinks

	0,3 l
538. Gin Tonic <sup>®</sup>   Wodka „0“	7,50 €
539. Bacardi   Whiskey Coca-Cola <sup>4,7)</sup>	7,50 €
540. Batida de Coco Kirsch	7,50 €
541. Campari <sup>4)</sup>   Orange	7,50 €

## Spirituosen

	2 cl	4 cl
542. Kümmerling   Underberg	2,50 €	
543. Malteserkreuz Aquavit	3,50 €	
544. Mampe Halb + Halb (aus Berlin) <i>Feiner Bitterlikör aus 160 Kräutern &amp; Bitterorangen</i>		3,50 €
545. Mampe Pfefferminz (aus Berlin) <i>Mit ausgesuchten Minzölen und mazerierter Vanille</i>		3,50 €
546. Mampe Elefantenkümmel <i>Klassischer Berliner Kümmellikör</i>		3,50 €
547. Mampe Gin <i>Angenehme, nicht zu dominante Wacholdernote, smarte Zitrusnote, frisch und leicht</i>		3,50 €
548. Mampe Sauern mit Persico <i>Mit ausgesuchtem Sauerkirschsaft, Aprikosen &amp; Bittermandelölen</i>		3,50 €
549. Wilthener Goldkrone   Nordh. Doppelkorn		2,50 €
550. Parlament Wodka   Jameson Whiskey		4,00 €
551. Williams Christ Birne		3,50 €
552. Kirsch <sup>4)</sup>   Pfeffi <sup>4)</sup>   Sahnelikör   Küstennebel		3,00 €



## Möglichkeiten



Im **Veranstaltungssaal** finden bis zu 150 Gäste Platz. Entscheiden Sie selbst, ob Sie den Saal mieten oder unser Angebot in Anspruch nehmen.

In unserem modernisierten **Gastraum** finden bis zu 66 Gäste Platz. Lassen Sie sich von unserer gutbürgerlichen Speisekarte verwöhnen.



Ein Highlight ist unser gemütliches und familienfreundliches **Gartenlokal**. Genießen Sie die Aussicht und die Ruhe mitten in der Stadt.



# Öffnungszeiten

---

**Mittwoch–Samstag:** 11–14 Uhr und 17–22 Uhr

**Sonntag** 11–14 Uhr und 17–20 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen

---

Telefon: 03574 3393 oder 0162 6341550

E Mail: [danuta.ehrlich@gasthaus-zurerholung.de](mailto:danuta.ehrlich@gasthaus-zurerholung.de)

Web: [www.gasthaus-zurerholung.de](http://www.gasthaus-zurerholung.de)

## Kennzeichnungspflicht

### Zeichenerklärung

- 1) mit Konservierungsstoffen
- 2) mit Geschmacksverstärkern
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Farbstoff
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Süßungsmittel
- 7) koffeinhaltig
- 8) chininhaltig
- 9) geschwärzt
- 10) enthält Phenylalaninquelle
- 11) geschwefelt

### Enthält folgende Allergene

- A = Glutenhaltiges Getreide  
(Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup>, Hybridstämme<sup>7</sup>)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte  
(einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte (Mandel<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Wallnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecanuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, Queenslandnuss<sup>9</sup>)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M= Lupinen
- N= Weichtiere

# Die Geschichte der Likörfabrik Mampe



1831, in Deutschland grassiert die Cholera. Der praktische Arzt und Königlich Preußische Geheime Sanitätsrat Dr. med. Carl Mampe braut im Pommerschen Stargard aus Alkohol und heilsamen Kräutern seinen Magenschnaps „Bittere Tropfen“ zusammen. Mampes Tropfen werden bald in allen Apotheken geführt. Noch zu Lebzeiten vermachte der Sanitätsrat des Originalrezept für „Bittere Tropfen“ seinen beiden Stiefbrüdern Ferdinand Johann und Carl Mampe.

Doch die beiden Stiefbrüder zerstreiten sich. So eröffnet F. J. Mampe 1835 in Stargard eine Likörfabrik, die nach 1945 in Hamburg wieder aufgebaut wird und bis 1965 bestehen bleibt. Carl Mampe Senior eröffnet 1852 eine Likörfabrik in Köslin (Pommern), die 1877 nach Berlin umzieht.



1854 entwickelt Carl Mampe Junior den berühmten Mampe Halb und Halb, der ein Likör von Weltruf werden sollte. Aufgrund seines Inhaltes von ca. 130 Kräutern hat er auch magenstärkende Wirkung. Am 2. Oktober 1899 ist Carl Mampe in Berlin verstorben. Sein Grab ist heute noch auf dem sogenannten „Musikerfriedhof“ der Sophiengemeinde Berlin zu finden.



Markenzeichen von Mampe Berlin war zunächst das Schimmelgespann, erst 1951 wurde der Elefant, der sich auch als Plastikbeigabe an jeder Flasche Mampe befand, offiziell als Wahrzeichen eingetragen. Als J. F. Mampes Werk sich noch in Stargard befand, zierte jede Flasche ein Bild des berühmten Stargarder Mühlentors, während es nach dem Umzug nach Hamburg mit den Brüderschaft trinkenden Mönchen warb.

