Gasthaus „Zur Erholung“

Wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie herzlich in unserem Gasthaus willkommen.

Ihre Gastwirtin Danuta Scholz

Öffnungszeiten: **Mittwoch - Samstag**
11.00-14.00 Uhr und 17.00-22.00 Uhr
Sonntag
11.00-14.00 Uhr und 17.00-20.00 Uhr
Montag und Dienstag geschlossen

Sie erreichen uns telefonisch unter 03574-3393
www.gasthaus-zurerholung.de

Historisches

Das Gasthaus „Zur Erholung“ wurde in den 1920er Jahren von dem Gastwirt Emil Böhme erbaut und betrieben.
Hier traf man sich nach getaner Arbeit auf ein kühles Bier aus dem Fass oder man kam zum Frühschoppen und Skat spielen, um in geselliger Runde zu sitzen, zu schwatzen und um Neuigkeiten auszutauschen. 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 dort großer Beliebtheit erfreute und auch hier unzählige Anhänger fand. Der Name „Mampe“ hat sich bis heute im Volksmund gehalten und den Likör können Sie seit Kurzem auch wieder genießen. Die damals noch zum Gasthaus gehörende Kegelbahn erfreute sich ebenfalls großer Beliebtheit. 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.
Von 1987 bis 2010 bewirtete Familie Krummel hier ihre Gäste und etablierte das Gasthaus mehr und mehr als Speisegaststätte.
Nicht nur die Wirtsleute wechselten, auch die Kundschaft. Kohlearbeiter wurden immer weniger, dafür gab es mehr Laufkundschaft und auch Familienfeiern haben einen festen Platz im Terminkalender.

Im Jahr 2011 wurde unser neu gestalteter Biergarten eingeweiht. Im Sommer ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt.

„Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen“
Das ist unsere tägliche Herausforderung.

Und nun wünschen wir Ihnen einen „Guten Appetit“

Für den kleinen Hunger

Würzfleisch[A1] **mit Toast**[A1]	**4,50 €**
Camembert[G] **mit Preiselbeeren und Toast**[A1] *dazu Rohkostsalat*	**6,90 €**
Knackiger Bauernsalat *mit frischen Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Oliven, Feta und Toast*[A1]	**9,90 €**
Salatteller „Italiano“ *mit Tomate, Mozzarella, Basilikum und Baguette*[A1]	**7,90 €**
Salatteller „Rohkost“ *hausgemachte frische Rohkost*	**4,90 €**

Für unsere kleinen Gäste

Fischstäbchen[G] *dazu Pommes oder hausgemachtes Kartoffelpüree*[G]	**6,90 €**
Chicken Nuggets[A1,C,G] *dazu Pommes oder hausgemachtes Kartoffelpüree*[G]	**7,50 €**
Schnitzel „Bambino“[A1,2,C] *mit Ei,*[G] *dazu Pommes und Rohkostsalat*	**7,50 €**
Spirelli[A1,C] **mit Tomatensoße**[1,2,3,5]	**6,90 €**

Schnitzelspezialitäten

Kokerfrühstück [A1,C] *Schnitzel mit Spiegelei auf Brot*	**11,50 €**
Schnitzel „Willi“ [A1,C] *mit Spiegelei, Rohkost und Beilage*	**12,50 €**
Schnitzel „Carlos“ [A1,C] *mit Champignons, Rohkost und Beilage*	**13,50 €**
Schnitzel „Esmeralda“ [A1,C] *mit Letscho, Rohkost und Beilage*	**13,50 €**
Schnitzel „Rührei“ [A1,C] *mit Rührei und Camembert[G] überbacken, dazu Rohkost und Beilage*	**14,50 €**
Schnitzel „Hawaii“ [A1,C] *mit Ananas und Käse[G] überbacken, dazu Rohkost und Beilage*	**13,90 €**
Schnitzel „Oh! Fuhr!“ [A1,C] *mit Würzfleisch und Käse[G] überbacken, dazu Rohkost und Beilage*	**14,90 €**
Schnitzel „Mediterran“ [A1,C] *mit Tomate und Mozzarella[G] überbacken, dazu Rohkost und Beilage*	**14,90 €**
Herrenschnitzel [A1,C] *mit gedünsteten Zwiebeln und Käse[G] überbacken, dazu Rohkost und Beilage*	**14,50 €**
„Spreewälder“ Schnitzel [A1,C] *mit scharfen Meerettich, Zwiebeln, Gewürzgurken und Käse[G] überbacken, dazu Rohkost und Beilage*	**14,90 €**

Schnitzelspezialitäten

Schnitzel „Spaghetti“ [A1,C] **14,90 €**
mit Spaghetti, Tomatensauce und Käse[G] überbacken, dazu Rohkost

Schnitzel „Cordon bleu“ [A1,C] **14,50 €**
mit Käse[G] und Schinken, dazu Rohkost und Beilage

Schnitzel „Texas Art-Scharf“ [A1,C] **14,50 €**
Letscho mit Mais, Kidneybohnen, Peperoni überbacken mit Käse,[G] dazu Rohkost und Beilage

Aufpreis pro Gericht für Putenschnitzel 2,50 €
Extra Beilage hausgemachter Kartoffelbrei 1,50 €
Als Beilage stehen Bratkartoffeln, Pommes Frites, süße Pommes, Kroketten, Reis oder Kartoffelecken zur Auswahl.

Mittagstisch **von 11.00 bis 14.00 Uhr**

Zwei Bouletten[A1] mit Spiegelei **10,90 €**
dazu Bratkartoffeln und Rohkostsalat

Geflügelleber mit Röstzwiebeln **10,90 €**
dazu Kartoffelpüree[G] und Rohkostsalat

Fisch

Fischstäbchen[A1,2,C] — **9,90 €**
dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree und Gurkensalat[G]

Rotbarschfilet[A1,C] **mit Dillsoße**[A1] — **14,90 €**
dazu petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln und Gurkensalat[G]

Zanderfilet mit Dillsoße[A1] — **14,90 €**
dazu Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln und Gurkensalat[G]

Hausmannskost

Bauernfrühstück[C] — **10,90 €**

Bauernfrühstück[C] **mit Käse**[G] **oder Champignons** — **11,90 €**

Bauernfrühstück „Bob Spezial“[C] — **12,90 €**
mit Käse[G] und Rahmchampignons

Sülze mit Zwiebeln und Remoulade[C,I] — **10,90 €**
dazu Bratkartoffeln und Rohkostsalat

Vegetarische & Vegane Gerichte

Pasta[A1,C] **mit Blattspinat und Kirschtomaten** — **10,90 €**

Bauernfrühstück[C] — **10,90 €**

Gefüllte Ofenkartoffel — **10,90 €**
mit saisonalem Gemüse und Käse[G] überbacken, dazu Tzatziki[G,L,2]

Ofenkartoffel — **9,90 €**
mit Tzatziki[G,L,2], dazu Rohkostsalat

Gefüllte Paprika mit saisonalem Gemüse und Reis — **10,90 €**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Gurkensalat[G] — **9,90 €**

Frikadelle — **9,90 €**
mit Ei, Kartoffelpüree und Gurkensalat[G]

Steak vom Grill - nur am Abend -

Rumpsteak mit Kräuterbutter[G] **18,90 €**
dazu Bratkartoffeln und Rohkostsalat

Rumpsteak mit Rahmchampignons **19,90 €**
dazu Pommes Frites und Rohkostsalat

Steak „au four" **14,90 €**
Schweinerückensteak mit Würzfleisch[A1] *und Käse*[G] *überbacken*
dazu Pommes Frites und Rohkostsalat

Steak „Strindberg"[A1,C] **14,90 €**
Schweinekamm mit Senf-Zwiebelkruste dazu Bratkartoffeln und Rohkostsalat

Als Beilage können Sie auch eine Folienkartoffel mit Tzatziki wählen. **2,50 €**

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

Softeis

Gemischter Eisbecher [A,C,F,G] *mit Sahne*	**6,90 €**
Schwedeneisbecher [A,C,F,G] *Vanilleeis[3] mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne*	**6,90 €**
Eis mit heißen Himbeeren oder heißen Kirschen [A,C,F,G] *Vanilleeis[3] mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Sahne*	**6,90 €**
Eisbecher mit frischen Erdbeeren und Sahne	**6,90 €**
Eisbecher mit frischen Heidelbeeren und Sahne	**6,90 €**
Kindereisbecher [A,C,F,G] *Eis[3] mit Smarties und Sahne*	**4,90 €**
Eiskaffee [3,6,G] **oder Eisschokolade** [3,G] *mit Vanilleeis[3] und Sahne*	**5,90 €**

Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,7 l
Mineralwasser Bad Liebenwerda	2,00 €	4,50 €
Himbeerlimonade[2,A]	2,50 €	
Bitter Lemon[B], Tonic[B], Ginger Ale[2,4,8]	2,50 €	
	0,3 l	**0,5 l**
Fanta[3,4], Coca Cola[4,7], Cola light, Cola Zero,	3,00 €	4,50 €
Sprite,[4] Spezi[4,6,7]	3,00 €	4,50 €
Bayrisch Malz		3,00 €
Eistee - Pfirsich, Zitrone, Himbeere (0,4 l)		3,00 €

Säfte

	0,2 l
Kirsch, Orange, Apfel	2,50 €
Banane, Tomate, Mango	2,50 €
KiBa, Multi	2,50 €

Kaffeespezialitäten

		doppelt
Espresso	1,50 €	2,00 €
Kaffee	Pott	2,50 €
Cappuchino[G,6,7]	Pott	2,50 €
Milchkaffee[G,6,7]	Pott	2,50 €
Latte Macchiato	Pott	2,90 €
Heiße Schokolade	Pott	2,50 €
Tee schwarz oder grün, Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Früchte		1,50 €
Heiße Zitrone		1,50 €
Glühwein		2,50 €
Grog		3,00 €

Alkoholische Getränke

	0,1 l	0,75 l
Rotkäppchen Sekt *Trocken / Halbtrocken / Lieblich*	2,00 €	13,00 €
Aperol Sprizz mit Sekt	0,3 l	6,00 €
Aperol Sprizz mit Wein		6,00 €
Hugo oder Blu		6,00 €
Grüne Wiese		6,00 €

Weine - direkt vom Winzer

	0,2 l	0,7 l
Morio-Muskat[U] *Weißwein, lieblicher Geschmack mit feinen Muskattönen*	3,00 €	10,50 €
Riesling Spätlese[U] *Weißwein, halbtrocken mit feinfruchtigem Geschmack*	3,00 €	10,50 €
Weißer Burgunder[U] *Weißwein, trocken, aromatisch*	3,00 €	10,50 €
Erben Dornfelder[U] *Rotwein beerig-fruchtig, trocken - halbtrocken - lieblich*	3,00 €	10,50 €

Long Drinks

	0,3 l	6,00 €
Gin Tonic[8]		
Wodka „O“		6,00 €
Bacardi Cola		6,00 €
Whisky Cola		6,00 €
Batida Kirsch		6,00 €
Campari Orange		6,00 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Nach dem Essen haut mal rein, ein Verdauer der muß sein ...		
Kümmerling	1,50 €	
Underberg	2,00 €	
Malteserkreuz Aquavit	2,50 €	
Mampenliköre		
Mampe „halb und halb“ ... der Kräuterlikör, der diesem Gasthaus seinen Namen gab ...		3,00 €
Mampe Pfefferminz oder Elefantenkümmel, Gin		3,00 €
Ramazotti		2,50 €
Wilthener Goldkrone		1,50 €
Nordhäuser Doppelkorn		2,00 €
Parlament - Wodka		2,50 €
Williams Christ Birne - Obstbrand		2,50 €
Jameson - Irischer Whisky		3,20 €
... oder ein Likörchen gefällig		
Bananenbols - Rarität mit 30% Vol.		2,00 €
Kirsch[4]		2,00 €
Pfeffi[4]		2,00 €
Dooley‘s - Toffee & Vodka		2,50 €
Küstennebel		2,50 €

Kennzeichnungspflicht

Liebe Gäste,
Sie wollen wissen, was auf Ihren Teller und ins Glas kommt!?
Fast alles bereiten wir aus frischen Zutaten von geprüften Lieferanten für Sie zu.
Dennoch kommen nicht alle Speisen und Getränke ohne Zusatzstoffe aus.
Aus diesem Grund führen wir hier alle Zusatzstoffe auf, die in unseren Speisen und Getränken vorkommen können.

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