

Gasthaus Zur Erholung „Mampe“



*Wir freuen uns über Ihren Besuch und heißen Sie
herzlich in unserer Gaststätte willkommen!*

Ihre Gastwirtin Danuta Ehrlich

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag:

11:00 Uhr bis 14:00 Uhr

17:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen

Sie erreichen uns telefonisch unter 03574 /3393

www.gasthaus-zurerholung.de

Historisches

Das „Gasthaus zur Erholung“ wurde in den zwanziger 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 50-iger 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 der Treffpunkt für Jung und Alt.

*„Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen“
das ist unser tägliche Herausforderung!*



Und nun wünschen wir Ihnen „Guten Appetit“!

Vorspeisen:

Geflügelbrühe	3,00€
<i>mit zartem Hähnchenfleisch und frischen Gemüse</i>	
Hausgemachte Soljanka ^{A1,C,F,I,K,4,7,10}	3,50€
<i>mit Jagdwurst, frischer Paprika, Gurke und Baguette</i>	
Würzfleisch ^{A1)} <i>mit Baguette</i> ^{A1)}	3,90€
Camembert ^{G)} <i>mit Preiselbeeren und Toast</i> ^{A1)}	4,50€
<i>dazu Rohkostsalat</i>	
Pommes Frites	2,50€
<i>rot</i> ^{1,2,3,4,F)} & <i>weiß</i> ^{c,3,6)}	

Salate:

Salatteller „Rohkost“	3,50€
<i>hausgemachte frische Rohkost</i>	
Salatteller „Italiano“	5,90€
<i>mit Tomate, Mozzarella, Basilikum und Baguette</i> ^{A1)}	
Salatteller „Rustika“	7,90€
<i>mit frischer Rohkost, Putenstreifen</i> ^{A1,C)} , <i>Ei</i> ^{C)} , <i>Tomate, Mozzarella</i> ^{G)} <i>und Baguette</i> ^{A1)}	

Für unsere kleinen Gäste:

Spirelli ^{A1,C)} <i>mit Tomatensauce</i> ^{1,2,3,5)}	4,90€
Chicken ^{A1,C)} <i>Nuggets</i>	5,50€
<i>dazu Pommes oder hausgemachtes Kartoffelpüree</i> ^{G)}	
Fischstäbchen	4,90€
<i>dazu Pommes oder hausgemachtes Kartoffelpüree</i> ^{G)}	
Schnitzel „Bambino“ ^{2,C,A1)}	5,50€
<i>mit Ei</i> ^{C)} <i>dazu Pommes und Rohkostsalat</i>	

Leckeres aus dem feuchten Element:

<i>Fischstäbchen</i> ^{2,C,A1)}	8,90€
<i>dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree ^{G)} und Gurkensalat</i>	
<i>Rotbarschfilet</i> ^{A1,C)} mit Dillsoße ^{A1)}	10,90€
<i>dazu Petersilien– oder Bratkartoffeln und Gurkensalat ^{G)}</i>	
<i>Zanderfilet mit Dillsoße</i> ^{A1)}	11,90€
<i>dazu Petersilien– oder Bratkartoffeln und Gurkensalat ^{G)}</i>	

Hausmannskost aus Topf und Pfanne:

<i>Bauernfrühstück</i> ^{C)}	7,90€
<i>mit Käse</i> ^{G)} <u>oder</u> <i>Champignons</i>	8,50€
<i>Bauernfrühstück „Bob Spezial“</i> ^{C)}	8,90€
<i>mit Käse ^{G)}, Rahmchampignons</i>	
<i>Sülze mit Zwiebeln und Remoulade</i> ^{J,C)}	7,90€
<i>dazu Bratkartoffeln und Rohkostsalat</i>	

Unser zusätzliches Mittagsangebot von 11:00 bis 14:00 Uhr

<i>Rührei mit Schinken</i> ^{1,2,3,5)}	6,90€
<i>dazu hausgemachtes Kartoffelpüree ^{G)} und Gurkensalat ^{G)}</i>	
<i>Geflügelleber mit Röstzwiebeln</i>	7,90€
<i>dazu Kartoffelpüree ^{G)} und Rohkostsalat</i>	
<i>Grützefülle</i> ^{B,D)} <i>mit Sauerkraut</i> <i>dazu Salzkartoffeln</i>	8,90€
<i>Nudeln</i> ^{A1,C)} <i>mit Tomatensauce</i> ^{1,2,3,5)} und Jägerschnitzel	7,90€
<i>Jägerschnitzel mit Kartoffelpüree</i> ^{G)} <i>und Mischgemüse</i>	7,90€
<i>Zwei Bouletten</i> ^{A1)} <i>mit Spiegelei</i>	7,90€
<i>dazu Bratkartoffeln und Rohkostsalat</i>	
<i>Rahmspinat</i> ^{G)} <i>mit zwei Spiegeleiern</i>	6,90€
<i>dazu Petersilienkartoffeln</i>	

Unsere Schnitzelspezialitäten:

Kokerfrühstück ^{A1,C)} <i>Schnitzel mit Spiegelei auf Brot</i>	8,50 €
Schnitzel „Willi“ ^{A1,C)} <i>mit Spiegelei, Rohkost und Beilage</i>	9,50 €
Schnitzel „Carlos“ ^{A1,C)} <i>mit Champignons, Rohkost und Beilage</i>	9,90 €
Schnitzel „Esmeralda“ ^{A1,C)} <i>mit Letscho, Rohkost und Beilage</i>	9,90 €
Schnitzel „Rührei“ ^{A1,C)} <i>mit Rührei und Camembert ^{G)} überbacken, dazu Rohkost und Beilage</i>	11,90 €
Schnitzel „Hawaii“ ^{A1,C)} <i>mit Ananas und Käse ^{G)} überbacken, dazu Rohkost und Beilage</i>	10,90 €
Schnitzel „Oh ! Fuhr !“ ^{A1,C)} <i>mit Würzfleisch und Käse ^{G)} überbacken, dazu Rohkost und Beilage</i>	11,90 €
Schnitzel „Mediterran“ ^{A1,C)} <i>mit Tomate und Mozzarella ^{G)} überbacken, dazu Rohkost und Beilage</i>	11,90 €
Herrenschnitzel ^{A1,C)} <i>mit gedünsteten Zwiebeln und Käse ^{G)} überbacken, dazu Rohkost und Beilage</i>	10,90 €
Schnitzel „Spaghetti“ <i>mit Spaghetti ^{A1,C)}, Tomatensauce ^{1,2,3,5)} und Käse ^{G)} überbacken, ,dazu Rohkost</i>	10,90 €
Schnitzel „Cordon bleu“ ^{A1,C)} <i>mit Käse ^{G)} und Schinken dazu Pommes und Rohkost</i>	10,90 €
Ketchup ^{1,2,3,4,F)} und Mayonnaise ^{c.3,6)}	0,30 €

Bei den Beilagen können Sie auswählen Bratkartoffeln ,Pommes ,Kroketten oder Kartoffelecken

Für 1.50€ Aufpreis pro Gericht, erhalten Sie Putenschnitzel.

Unsere Steakspezialitäten vom Grill:

Wie möchten Sie Ihr Rumpsteak?
englisch ~ medium ~ fast durch
Ohne besonderen Wunsch servieren wir Ihr Steak medium.

<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter</i> ^{G)} dazu Bratkartoffeln und Rohkostsalat	14,90 €
<i>Rumpsteak mit frischen Champignons</i> dazu Pommes Frites und Rohkostsalat	15,90 €
<i>Steak „au four“</i> Schweinerückensteak mit Würzfleisch ^{A1)} und Käse ^{G)} überbacken dazu Pommes Frites und Rohkostsalat	10,90 €
<i>Steak „Strindberg“</i> ^{A1, G)} dazu Bratkartoffeln	10,90 €
<i>Hähnchenbrustfilet</i> mit frischen Champignons dazu Pommes Frites und Rohkostsalat	9,90 €
<i>Hähnchenbrustfilet</i> mit Tomate und Mozzarella ^{G)} überbacken dazu Kroketten und Rohkostsalat	9,90 €
<i>Putenbrustfilet</i> mit frischen Champignons dazu Pommes Frites und Rohkostsalat	10,90 €
<i>Putenbrustfilet</i> mit Tomate und Mozzarella ^{G)} überbacken dazu Kroketten und Rohkostsalat	10,90 €
<i>Als Beilage können Sie auch eine Folienkartoffel wählen.</i>	2,50 €

Getränke:

	0,3 l	0,5 l
<i>Tafelwasser</i>	1,50 €	1,90 €
<i>Himbeerlimonade ^{2,4)}</i>	1,50 €	2,50 €
<i>Fanta ^{3,4)}, Coca Cola ^{4,7)}, Sprite ⁴⁾</i>	2,00 €	3,00 €
<i>Spezi ^{4,6,7)}, Bitter Lemon ⁸⁾</i>	2,00 €	3,00 €
	0,2 l	
<i>Tonic ⁸⁾, Ginger Ale ^{2,4,8)}</i>	1,80 €	
<i>Bayerisch Malz</i>		2,00 €
<i>Krombacher „Alkoholfrei“</i>		2,50 €
Säfte:	0,3 l	0,5 l
<i>Kirsch, Orangen, Apfel</i>		
<i>Banane, Tomate, Mango</i>	2,50 €	3,20 €
<i>KiBa</i>	2,50 €	3,20 €
Kaffeespezialitäten ¹¹⁾		
<i>Espresso</i>	1,00 € dopp.	1,50 €
		Pott
<i>Kaffee</i>		1,80 €
<i>Cappuccino ^{G,6,7)}</i>		1,80 €
<i>Heiße Schokolade ^{G,C)}</i>		1,80 €
<i>Milchkaffee ^{G,6,7)}</i>		1,80 €
<i>Latte Macchiato</i>		2,00 €
<i>Tee</i>		1,30 €
<i>Kräuter, Pfefferminz, Kamille, Früchte, schwarz oder grün</i>		
<i>Heiße Zitrone</i>		1,40 €
<i>Glühwein ^{L,4,6)}</i>		1,80 €
<i>Grog ⁴⁾</i>		2,20 €

Getränke:

...Sekt..

	0,1 l	0,75 l
Rotkäppchen Sekt	1,90 €	13,00 €
Tr./Halbtr./Liebl.		

		0,3 l
Aperol Sprizz mit Sekt		4,50 €
Aperol Sprizz mit Wein		4,50 €
Hugo		4,50 €

...Weine, direkt vom Winzer...

	0,2 l	1 l
Scheurebe ^{L)}	3,00 €	12,50 €
(weiß, lieblich)		

	0,2 l	0,7 l
Riesling Spätlese ^{L)}	3,00 €	9,50 €
(weiß, halbtrocken)		
Weißer Burgunder ^{L)}	3,00 €	9,50 €
(weiß, trocken)		

Erben Dornfelder ^{L)}	3,00 €	9,50 €
(rot, trocken, halbtrocken, lieblich)		

...Long Drings...

		0,3 l
Gin Tonic ⁸⁾		5,00 €
Wodka „O“		5,00 €
Bacardi Cola		5,00 €
Whisky Cola		5,00 €
Batida Kirsch		4,50 €
Campari Orange		5,00 €

Getränke:

...nach dem Essen...

	<i>2 cl</i>	<i>4 cl</i>
<i>Kümmerling</i>	1,50 €	
<i>Underberg</i>	1,80 €	
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2,10 €	
<i>Thüringer Aromatique</i>		2,10 €
<i>Mampe „halb und halb“</i>		2,10 €
<i>...der Kräuterlikör, der dieser Gaststätte den Namen gab...</i>		
<i>Ramazotti</i>		2,10 €
<i>Wilthener Goldkrone</i>		1,50 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>		1,80 €
<i>Parlament, russischer Wodka</i>		2,10 €
<i>Williams Christ Birne, Obstbrand</i>		2,10 €
<i>Jameson, irischer Whisky</i>		3,20 €

...Liköre...

	<i>4cl</i>
<i>Bananenbols, Rarität mit 30Vol.-%</i>	1,60 €
<i>Kirsch ⁴⁾</i>	1,50 €
<i>Pfeffi ⁴⁾</i>	1,50 €
<i>Dooley's Toffee & Vodka</i>	2,10 €
<i>Küstennebel</i>	1,80 €
<i>Teufel (Stroh 80/Banane)</i>	1,80 €
<i>Tornado (Stroh 80/Banane/Kirsch)</i>	1,80 €