

VORSPEISEN

Tomatensuppe mit Basilikum, Brot #~~100~~) 6,50 €

hausgemachte Antipasti, Brot #~~100~~) 8,50 €

SALATE

Beilagensalat #~~100~~) 4,50€

Großer gemischter Salat der Saison #~~100~~) 10,50€

Blattsalat, gedünstetes Gemüse, Schafsfeta vom Milchschaafhof # 12,50 €

HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

Gebackene Paprikagefüllt mit Risotto auf Salat # 12,50 €

Lauwarmer Salat mit Hirse, Kichererbsen und Gurkend #~~100~~) 13 €
(Auf Wunsch vegan)

immer donnerstags:

hausgemachte Piroggen, Salat #

mit Joghurt 15 €

...und Speck ♦*# 16 €

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom Damwild mit Kartoffel-Gurken-Salat *# 17,50 €

Wildbratwürste (*Richards Wild - Fürstenberg*)

dazu Thymian-Bratkartoffeln & Salat ◊*# 13,50 €

- dazu unsere Weinempfehlung: Bohnapfel 2016 0,1l 16 €

Rindergulasch vom bio Angus-Rind mit Apfelwein,
Rosmarin-Kartoffeln # 15 €

- dazu unsere Weinempfehlung: Adams Parmäne 0,1l 17,50 €

Matjes mit Bratkartoffel ◊*# 11,50 €

BROTZEIT ZUM APFELWEIN

Käseteller zum Wein *# 12,50 €

- mit Weinprobe 3 Sorten 17,50 €

Wildschmalz-Stulle ◊*# 3,50 €

Wildleberwurst-Stulle ◊*# 4,50 €

FÜR KINDER

2 Wiener vom Wild mit Bratkartoffeln ◊*# 7,50 €

2 Wiener vom Wild mit Brot ◊*# 5,50 €

Pasta mit Tomatensauce *# 4,50 €

WOCHENEND-FRÜHSTÜCK (Sa & So 9 -11:30 Uhr)

"KLEIN UND SÜSS"

3 hausgemachte Marmeladen, Butter, Apfelbrot ◊ # 5,50 €

"SCHÄNKENFRÜHSTÜCK"

Bio-Ei, Butter, Brot, Auswahl an Bio-Käse und Wurst,
Obst und Gemüse dazu

1 Glas 0,2l Apfelsaft aus unserer Kelterei ◊*# 12,50 €

BAUERNFRÜHSTÜCK aus Bio-Eiern,

wahlweise mit Speck ◊* oder mit Schafskäse # 9,50€

RÜHREI

aus drei Bio-Eiern, Brot und Butter # 5,50€

SPIEGELEI

Zwei Bio-Spiegeleier mit Salbei, Brot und Butter # 5,50€

PORRIDGE (auf Wunsch vegan)

Apfel- oder Quittenkompott# 5,50€

MÜSLI (hausgemachtes Granola - mit Honig und Öl geröstet)

dazu Schafs-Joghurt vom Milchschaafhof, Früchte der Saison # 7,50€

1 BIO-FÜRSTÜCKEI # 1,50€

Uckermärker Land-Brot # (bio) 1€

SÜSSES

Warme Pfannkuchen gefüllt mit Vanilleeis und Früchten # 7,50 €

Schwedenbecher # 6,50 €
(Vanilleeis, hausgemachtes Apfelmus & Omas Eierlikör)

Pflaumen-Dessertwein mit einer Kugel Vanilleeis # 5,50 €

Eiskaffee / Eisschokolade # 5,50 €

Espresso mit Vanilleeis # 3,50 €

hausgebackener Kuchen # 3,20 - 3,80 €

- mit Vanilleeis # + 1,50 €
- mit Sahne # + 0,50 €

Wir bewirten unsere Gäste mit liebevoll zusammengestellten Speisen aus frischen Zutaten der Uckermark.

Die meisten Produkte stammen aus den umliegenden Dörfern und wenn möglich aus kontrolliert biologischem Anbau. Kurze Wege und persönlicher Kontakt zu den Produzenten garantieren beste Zutaten für die hausgemachten Köstlichkeiten in unserer Weinschänke.

„Verantwortung und Genuss für uns zusammen gehören“
deswegen unterstützen wir **SLOW FOOD**.

*Alle unsere Produkte sind hausgemacht und soweit uns möglich aus bio-Zutaten der Region.
Die Liste unserer Lieferanten finden sie auf der Umschlagseite!*

*Verzeichnis der Zusatzstoffe: Konservierungsstoff ◊, Antioxidationsmittel *, Allergene #, Vegan *

Unverträglichkeiten und Allergene Zutaten

Unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, erhalten sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. - Gerne helfen wir Ihnen weiter.

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen
Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
Eier und Eierzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Erdnüsse, Sojabohnen,
Milch & Milcherzeugnisse, Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamia- und Queenslandnuss)
Sellerie, Senf, Sesam und Lupinen, Sulfite enthalten können

UNSERE PRODUZENTEN:

- [Dorfkäserei Geifertshofen \(bio\)](#)

Heumilchkäse von Hohenloher Bauern. Wurde 1998 gegründet um regionalen Heumilchbetrieben eine Perspektive zu schaffen. Die Milch wird handwerklich und traditionell zu Hart- und Schnittkäse verarbeitet.

- [Eiland Grimme \(bio\)- Uckermark](#)

... betreiben aus Überzeugung Landwirtschaft und Tierhaltung nach Bioland-Richtlinien ohne jeden Einsatz von chemischen Dünge- und Spritzmitteln seit 1993.

- [Hemme Milch, Schmargendorf - Uckermark](#)

(Prüfzeichens „Biosphärenreservat Schorfheide Chorin“

Von der Produktion des Futters bis zur Erzeugung der Milchprodukte geschieht alles im eigenen Betrieb. Es gibt 3 Partnerbetrieben in der Region wobei 90 Prozent des Futters für die Milchkühe selbst erzeugt werden muss.

- [Lew Biobäckerei und Naturkost \(bio\) - Prenzlau](#)

Das Brot wird nach den traditionellen Regeln des Bäckerhandwerks gebacken, absolut vollwertig und ohne Backzusätze.

- [Milchschaafhof am Fuchsberg \(bio\) - Brohmer Berge](#)

„Maximal acht Monate im Jahr melken wir und produzieren leckeren Käse in unserer hauseigenen Käsemanufaktur. In dieser Zeit schlafen die Milchschafe bei uns am Hof und geben zweimal täglich Milch. Ihre Freizeit verbringen sie auf saftigen Weiden.“

- [Regenbogenhof Augustfelde \(bio\) - Uckermark](#)

frisches Obst und Gemüse aus ökologischem Landbau. Mit viel Herzblut zieht Matthias Hermsdorf sein Gemüse und liefert es frisch vom Feld zu uns in den Nachbarort Kraatz in die Weinschänke.

- [Richards Wild - Fürstenberg](#)

...verarbeitet ausschließlich freilebendes Wild aus der näheren Umgebung.

Die Lieferanten sind Forstämter in Brandenburg und MVP sowie hier ansässige Jäger (Uckermark).

- [Schäferei Hullerbusch \(bio\) Feldberger Seen](#)

Im Naturpark Feldberger Seenlandschaft, zwischen den steilen Uferhängen des Zansen und des Schmalen Luzin, liegen die Weideflächen und die Hofstelle der Schäferei Hullerbusch. Hier weiden die 350 Mutterschafe der Rasse Rauhwolliges Pommersches Landschaf und ihre Lämmer.

- [Wildwirtschaft Buchenhain - Uckermark](#)

Nadine Wunsch, Köchin und Jägerin in einer Person vermarktet regionales & saisonales Wildfleisch nach Jagderfolg aus dem Naturpark Uckermärkische Seen.