

VORSPEISEN

- Kürbissuppe mit Croutons ^{ve}) 5,50 €
• mit Wildwiener 7,00 €
- Auberginengratin mit Tomaten und Parmesan, Weißbrot 8,50 €
- Kalamata Oliven ^{ve}) ^{*} 3,00 €

SALATE

- Salat klein oder groß 7,50€ /12,50€
• mit Schafskäse und Oliven ^{ve}) ^{*}#
• mit Früchten der Saison ^{ve})
- Beilagensalat ^{ve}) 4,50 €

HAUPTSPEISEN - VEGETARISCH

- Bunter Kürbis aus dem Ofen auf cremiger Polenta mit Parmesan 11,50 €
- Auberginengratin mit Tomaten und Parmesan, Weißbrot # ^{ve}) ^{*} 12,50 €
- Pasta mit hausgemachtem Pesto und Parmesan # ^{ve}) ^{*} ^{ve}) 9,00 €
(Bärlauch oder Basilikum)
- Bauernfrühstück mit Schafskäse # 9,50 €

HAUPTSPEISEN

Sauerbraten vom Bio-Angusrind
mit Kartoffel-Pastinakenstampf und Kompott vom Dörrobst # 16,50 €

Wildbratwürste (*Richards Wild*)
dazu Thymian-Bratkartoffeln & Salat ♦*# 13,50 €

Matjes mit Roter Bete, Äpfeln und Walnüssen
dazu Bratkartoffeln ♦*# 11,50 €

Bauernfrühstück mit Speck ♦*# 9,50 €

BROTZEIT

Feines Butter- Brot mit Fisch ♦*#
(Welsfilet, Remoulade, Kapern, Zitrone und Grünes) 7,50 €

Feines Butter- Brot mit Schweinerilette (hausgemacht) #
(mit Gürkchen, marinierter rote Bete und Salat) 6,50 €

Feines Butter- Brot mit Rührei #
(Rührei, Tomaten und Schnittlauch) 6,50 €

Kraatzer Brotzeitbrett klein ♦*# 8,50 €

Kraatzer Brotzeitbrett groß ♦*# 13,50 €

Wild-Schmalzstulle ♦*# 3,50 €

WOCHENEND-FRÜHSTÜCK (Sa & So 9 -13 Uhr)

SCHÄNKENFRÜHSTÜCK "KLEIN UND SÜSS"

3 hausgemachte Marmeladen, Butter, Brot # 5,00 €

SCHÄNKENFRÜHSTÜCK "GROSS UND KRÄFTIG"

hausgemachte Marmelade, Bio-Ei, Butter, Brote,
Auswahl an Bio-Käse und Wurst, Obst und Gemüse
und ein Apfelsaft aus unserer Kelterei ♦*# 12,00 €

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€

EI IM GLAS

Zwei wachsweiche Bio-Eier im Glas mit Schnittlauch
und hausgemachter Remoulade, dazu Röstbrot ♦# 5,50€

PORRIDGE (auf Wunsch vegan)

mit warmem Apfelkompott oder Quittenkompott # 5,50€

MÜSLI (hausgemacht mit Honig und Öl geröstet)

mit Joghurt und Früchten der Saison # 5,50€

1 BIO-FÜRSTÜCKEI # 1,50€

DESSERT DES MONATS

Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis und Birnenkompott # 7,50 €

SÜSSES

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

Eiskaffee / Eisschokolade # 5,00 €

Espresso mit Vanilleeis # 3,00 €

hausgebackener Kuchen # 2,90 - 3,50 €

- 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.

- [Bauernkäserei Wolters - Bandelow - Uckermark](#)

Mit Ausnahme einer kurzen Erhitzung – Pasteurisierung – erfolgt keine weitere Behandlung der Milch. Das Futter für die Kühe wird fast ausschließlich selbst erzeugt. Die Kühe selbst bewegen sich frei, haben freien Zugang zum Wasser und können sich in den mit Stroh eingestreuten Liegeboxen hinlegen.

- [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 eigenem Revier und von befreundeten Waidgenossen.