

# Ostpreußische Wochen 2024



**TRAKEHNERHOF**  
landhotel\*\*\*

## **Werte Gäste,**

*anknüpfend an die bäuerliche Tradition in unserer Familie sind wir darum bemüht, unsere Produkte in der unmittelbaren Umgebung einzukaufen.*

*Wir möchten unseren Gästen beste Qualität, größtmögliche Frische und Originalität bieten.*

*So bekommen wir unser Federvieh aus Breitenau, Kälber und Rinder aus Großwaltersdorf (stehen hinter dem Trakehnerhof, auf der Weide), Strohschweine und Wurstwaren von Eppendorf, Wildspezialitäten aus den heimischen Wäldern, Kartoffeln aus Großwaltersdorf.*

*Darüber hinaus beziehen wir unseren Honig vom Imker aus Großwaltersdorf. Kräuter, Wildkräuter, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Holunderbeeren, Vogelbeeren und Marillen aus unserem Garten. Von unseren Obstbäumen ernten wir Äpfel, Birnen und Pflaumen.*

*Der gezielte Einsatz von natürlichen Aromen und Zutaten macht unsere Küche aus.*

*Darum bitten wir um Ihr Verständnis, wenn es einmal länger dauert.*

*Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien einen angenehmen Aufenthalt!*

**Familie Kerber und Reichel  
sowie das Team vom Trakehnerhof**

# APERITIF

## **Schwarzteekombucha 0,1 l**

*mit Himbeeren*

5,90 €

## **Aromatique 0,1 l**

*Echt Dünnebiere Kräuterlikör mit Limette und Eis*

6,90 €

## **Pechstein meets Gin 0,1 l**

*Echt Dünnebiere Orangenliqueur*

*„Pechstein“*

*mit Gin und Tonic Water*

7,90 €

## HOMEMADE DRINKS – PRICKELND UND ANREGEND

### **Aroniabeeren Limonade**

*mit Aroniabeerensirup und Minze 0,4 L*

5,90 €

### **Johannisbeer Limonade**

*mit Johannisbeere und Minze 0,4 L*

5,90 €

## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

### **2021er Blanc de Noir Spätburgunder**

*Aus Spätburgunder-Trauben wurde dieser Weißwein gekeltert,  
ein perfekt frisch-fruchtiger Wein mit feiner Mineralität*

*Schoppen 5,90 €*

*Flasche 19,50 €*

## Auszug aus einer ostpreußischen Speisekarte

*Wer bei uns sich einquartiert so auf drei, vier Wochen,  
dem wird bald die West zu eng, weil wir richtig kochen.*

*Fett und kräftig angemacht ist bei uns das Essen.*

*Wer es einmal hat probiert kann es nicht vergessen.*

*Beetenbartsch und saurem Kumst, rescher Schweinebraten.*

*Karmenade und Reicherwurst, Silz und Streiselfaeden, Wickelfließ  
und Rinderfleck müssen Sie versuchen.*

*Wruken, Keilchen, Pflaumenkreid, Klops und Raderkuchen,*

*Plieskes, Flinsen und Kissehl schmecken auch nicht übel.*

*Krapfen, Stint und Schmad mit Glums und gebratne Zwiebel.*

*Kleckermus und Kümmelkäs müssen Sie probieren.*

*Schabbelbohnen, Schuppenis und gedämpfte Nieren. Sauerampfersupp  
mit Ei, dicke Milch und sieße,*

*Spirgel, Brennsupp und Haschee, Schlunz und Kuchelfließe.*

*Trinkst du dann e Tulpche Bier, Bärenfang und Klaren  
wirst du die Erinnerung daran lang bewahren.*

*Landsmannschaft Ost- und Westpreußen  
Landesgruppe Sachsen  
Kreisgruppe Limbach-Oberfrohna*



# GENUSSKARTE

## VORSPEISEN

### **Ostpreußische Salatvariation**

(Gurken-, Beten-, Kartoffel- und & Blattsalat)

9,50 €

### **Linsensalat mit Schmandschinken<sup>1</sup>**

auf geröstetem Landbrot

12,50 €

## SUPPE

### **Betenbartsch**

Betensuppe serviert an saurer Sahne und Speck

8,50 €

## VOM FISCH

### **Gebackenes Dorschfilet**

in Speckbuttersauce mit Kartoffelsalat und Naturjoghurt

23,90 €

### **Ostseelachs**

mit Holländischer Sauce, Flusskrebsschwänze,  
Petersilienwurzelgemüse und sautierte Kartoffeln

29,90 €



# GENUSSKARTE

## GEBRATENES UND GESOTTENES VOM GUTEN VIEH

### **Ostpreußische Sülze**

mit Kalbshaxe und Entenklein

serviert zu Bratkartoffeln<sup>1</sup>, Weißwein-Essig, Solei und Senf<sup>4</sup>

15,90 €

### **Geschmorter Schweinerücken**

in fruchtiger Pflaumensauce<sup>3</sup>

mit Pommerschen Klößen und buntem Betensalat

19,90 €

### **„Kümmelfleisch“**

geschmorter Lamnbraten

serviert zu Kumst und Kartoffel-Apfel-Püree

23,90 €

### **Oma Inges Königsberger Klopse (vom Kalb)**

- nach einem Originalrezept zubereitet -  
dazu Salzkartoffeln und Schmand-Gurken-Salat

24,50 €

### **Gefüllte Roulade vom Puter**

- nach Küchenmeister Meinhardts Art -

mit Kalbshackfleisch und Steinpilzen gefüllt

dazu gestowtes Karotten-Wruken-Gemüse und Kartoffelkeilchen

25,90 €

# TRADITIONSKARTE

## VORSPEISEN & SALATE

**Würzfleisch von der Ente,**  
*im Näpfchen, mit Käse<sup>2</sup> überbacken*  
8,90 €

**Salatteller „Trakehnerhof“**  
*gemischte Blattsalate und angemachte Rohkostsalate*  
– klein 8,90 €  
– groß 12,90 €

## ERZGEBIRISCHE SPEZIALITÄTEN

*IMMER DONNERSTAGS UND FREITAGS*

**Buttermilchgetzen**  
*Eine ganz besondere Spezialität unseres Hauses,  
serviert mit Apfelmus*  
12,90 €

# TRADITIONSKARTE

## AUßERDEM FÜR SIE GEKOCHT

**Schnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein**  
serviert zu Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur  
19,50 €

**Burger vom Bio-Angusrind**  
mit 200 g Rindfleisch, mariniertes Rotkohl,  
saurer Gurke<sup>4</sup>, Zwiebelringen  
und Mayonnaise, dazu Pommes Frites  
22,90 €

## VEGAN

**Bärlauch Gnocchi**  
serviert zu Rotweinreduktion,  
Kürbisspilzkohlgemüse  
und wahlweise:

**Vegan:** mit gebackenem Wintergemüse

21,50 €

**Vegetarisch:** mit geschmolzenem Brie

22,50 €



# TRADITIONSKARTE

## **„FÜR „ZWISCHENDURCH“**

### **Hackepeter – Frisch vom Metzger**

*Gehacktes vom Strohschwein mit Eigelb, Zwiebeln, Butter,  
3 Scheiben Sauerteigbrot und Salatgarnitur*

11,00 €

### **Scharfe Sache**

*kalter Braten vom Strohschwein auf 2 Scheiben Sauerteigbrot,  
Meerrettich<sup>3</sup> und Gewürzgurke<sup>4</sup>*

12,90 €

## **ZUM VERDAUEN**

### **Bärenfang**

*der Honigschnaps aus Ostpreußen*

4,30 €

### **Pillkaller**

*der Korn mit Leberwurst und Senf<sup>4</sup>*

*Geschicklichkeitstest*

4,90 €

# Unsere Werte

- nachhaltig
- regional
- 100% Verwertung
- direkt vom Bauern
- Soulfood

- handmade
- aus dem Garten
- von der Wiese
- biologische Landwirtschaft
- natürlich

## LEGENDE

- 1...Konservierungsstoffe
- 2...Farbstoffe
- 3...Schwefeldioxid
- 4...Süßungsmittel



# Hinweise

*Liebe Gäste, bitte übergeben Sie Gutscheine bereits vor Rechnungslegung an unser Personal. Vielen Dank!*

*Gern bieten wir Ihnen unsere Gerichte auch als „kleine“ Portionen an. Hierfür ziehen wir Ihnen 25% vom Preis ab.*

*Für Umbestellungen mit Bratkartoffeln berechnen wir einen Aufpreis von 2,00 €.*

*Wir sind gute Gastgeber und achten darauf, dass Sie unbeschwert genießen können.*

*Seit geraumer Zeit nehmen Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten stetig zu. Für unser Haus stehen die Serviceleistungen, zu denen unter anderem auch eine qualifizierte Auskunft über Gefahren von allergischen Reaktionen zählen, an erster Stelle.*

*Unsere Mitarbeiter wissen um die Gefahren von allergischen Reaktionen und stehen den Gästen bei Fragen und der Suche nach alternativen Gerichten mit Rat und Tat zur Seite.*

*Anfragen von Lebensmittelallergikern werden bei uns ernst genommen und die gewünschten Informationen bereitgestellt.*

# Unsere Termine

**Mittwoch: 14.02.2024**

**Valentinsmenü für 2, die sich einig sind**  
4-Gang-Menü mit Begrüßungsaperitif  
und 4 handgefertigten Pralinen

**Donnerstag: 08.02.2024**

**Oma Inges Erzgebirgskurs**  
Kalbsbraten, Klöße, Getzen, ...

**23.02 – 24.02.2024**

**Brotbackkurs mit Bäckermeister**  
**Volker Gehmlich**

*Brote backen & Brotaufstriche inkl.*  
*3 Gang-Menü, Übernachtung,*  
*Frühstück und Give Away*

**Freitag: 05.04.2024**

**Italienische Pastaküche**  
4-Gang-Menü

**Freitag: 12.04.2024**

**Frutti di Mare**  
4-Gang-Menü