Es ist ein guter, alter Brauch: Wo man gut ißt, da dauert's auch.

Guten Appetit!

Davor und Dazu

Feines Würzfleisch (Geflügel) 6,20
mit Käse überbacken,
dazu ein kleines ofenwarmes Kartoffelbaguette*

2 Kartoffelpuffer „Hawaii" 7,45
mit Ananas, Kochschinken
und Käse überbacken*

Direkt vom Alten Fritz:
Fritzens Kartoffelbier, 0,5l für 3,95

2 Kartoffelpuffer „Mailand" 6,29
mit Tomaten und
Käse überbacken*

3 Kartoffeltaschen 7,95
mit Frischkäsefüllung
an knackigem Salat

Matjessalat 8,95
mit Zwiebel, Gewürzgurke, Ei
und dazu zwei kleine ofenwarme Kartoffelbaguettes*

Ofenwarmes Kartoffelbaguette 3,95
wahlweise mit:
Kräuterquark oder Tzatziki

Kartoffelecken 7,40
wahlweise mit: Kräuterquark oder Tzatziki

3 Kartoffelpuffer 12,95
mit norwegischem Räucherlachs und Meerrettich**

Für den Suppenkasper

	klein	groß
Einfaches Kartoffelsüppchen	3,35	4,95
Kartoffelsüppchen mit Wiener Würstchen*	3,95	5,95
Kartoffelsüppchen mit Räucherlachsstreifen**	4,95	6,95
Soljanka	3,95	5,95
Großes ofenwarmes Kartoffelbaguette		2,46

Da haben wir den Salat

	klein	groß
mit Salatdressing	0,02l	0,04l
Gemischter Salat	4,95	11,95
Gemischter Salat mit Thunfischstückchen & Oliven*	6,95	12,95
Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	6,95	13,95

Salat Tomate-Mozzarella (Burrata) 7,95
mit Olivenöl, Balsamico und Basilikum

Großes ofenwarmes Kartoffelbaguette 2,46

extra Salatdressing (0,08l) 1,49

Wir servieren mit hausgemachtem Kräuterdressing.

Die Bezeichnung „Kartoffel" beruht auf einem Missverständnis: auf Grund ihres knollenartigen Äußeren hielt man sie zunächst für einen Trüffel (abgel. v. Tatuffel, ital. tartufolo).

Aus Topf, Pfanne und vom Lavasteingrill

Spezialpfanne „Kartoffelhaus" 16,50
3 Schweinemedaillons auf Spezialbratkartoffeln
mit 2 Speckbohnenbündchen, Schinkenspeck
und feingehackten Zwiebeln*

„Schlesisches Himmelreich" 12,90
Kasslerscheibe mit Backobst in süß-saurer Soße,
dazu Kartoffelklöße*

„Schlesisches Bierfleisch" 12,90
mit Sauerkraut und Kartoffelklößen

„LPG-Bauernfrühstück"* 9,95

Hausgemachte Rinderroulade 15,95
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

„Griechische Bauernpfanne" 16,95
mit Schweinegeschnetzeltem, Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln,
Schinkenspeck und Tzatziki*

Jägerschnitzel 11,95
(panierte Jagdwurst)
mit Gemüse und Appernmauke – schlesisch!*

„Schlesische Kartoffel-Bratwurst" 10,95
auf Sauerkraut mit Appernmauke*

Kartoffelhaus-Platte für 2 Personen 33,95
Putensteak, Schweinemedaillons, Kasslersteak,
Würstchen, 2 Speckbohnenbündchen, Grilltomaten,
mit feinem Gemüse und Salat*

Halbe junge knusprige Ente (ca. 900-1000g) 17,95
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Folienkartoffel

Für Davor, Dazwischen & Danach:
Kartoffelschnaps 32%, 2cl für 1,99

Leckere Folienkartoffel
gefüllt mit:
- Kräuterquark oder Tzatziki 6,95
- Matjessalat 8,95
- Sauerkraut mit Kasslerwürfeln* 8,95
- mit Räucherlachsstreifen auf Kräuterquark* 10,95
- mit Würzfleisch und Käse überbacken* 8,95
- extra Portion Quark/Tzatziki 1,49

Gratiniertes

Kartoffelauflauf „Bombay" 13,95
mit Putenstreifen, Curry, Früchten
und Käse überbacken

Kartoffel-Lachs-Gratin 14,95

Kartoffelauflauf „Schöne Gärtnerin" 11,95
vegetarisch (Kartoffeln, Bohnen, Möhren, Spinat,
Blumenkohl, Paprika, Zwiebel, Champignons)

Kartoffelauflauf mit Blattspinat 11,95
mit Speck und Zwiebeln

„Aufgelaufener Fritz" 12,95
Kasslerwürfel, Sauerkraut, Kartoffeln,
Zwiebeln und Speck mit Käse überbacken

Nudelauflauf mit Kochschinken 11,95

Nudelauflauf 14,95
mit Lachs und Blattspinat

Mit Goethe gesprochen: „Morgends rund, mittags gestampft, abends in Scheiben - dabei soll's bleiben: Es ist gesund!"

Wildgerichte
aus eigener Zerlegung nach Angebot

Wildbraten°° 17,50
mit Apfelrotkohl, Birne, Preiselbeeren
und Kartoffelklößen

Wildschweinschnitzel°° 18,95
in Haselnusspanade mit Waldpilzen und Bratkartoffeln

Wildgulasch (Reh/Wildschwein)°° 16,30
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Wildgerichte servieren wir Ihnen, solange der Vorrat reicht. Fragen Sie gern auch unser Servicepersonal nach aktuellen Angeboten.

Für Davor, Dazwischen & Danach:
Kartoffelschnaps 32%, 2cl für 1,99

Fleischiges (ohne Beilagen)

Känguru-Steak 13,95
mit gebratenen Zwiebeln*

3 zarte Schweinemedaillons 13,95
im Speckmantel auf
Rahmchampignons
mit 2 Speckbohnenbündchen

Rumpsteak* 16,95
wahlweise mit gebratenen Zwiebeln
oder 2 Speckbohnenbündchen

„Kartoffelhaus-Schnitzel" vom Schwein
wahlweise auch als Puten-Schnitzel: 1,00 € extra
- nach „Wiener Art" 10,95
- nach „Jäger Art" mit Rahmchampignons 11,95
- nach „Hamburger Art" mit Spiegelei 11,95
- mit Sauerkraut und Käse überbacken 11,95
- mit Tomate und Mozzarella überbacken 13,95
- mit Würzfleisch und Käse überbacken 14,95

(Alle Steaks wahlweise auch als Putensteaks: 1,00 € extra)

Delikates Schweinesteak 13,95
mit Würzfleisch und Käse überbacken*

Schweinesteak mediterran 13,95
mit Tomate und Mozzarella überbacken

Schweinesteak „Hawaii" 13,95
mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken*

Schweinesteak mit Kräuterbutter 11,95

Schweinesteak mit Rahmchampignons 12,95

Gegrillte Schweinehaxe auf Sauerkraut* 15,95

Feuerfleisch 10,95
Schweinegeschnetzeltes, Champignons
Zwiebeln, Paprika und Gurken SCHARF!

Hausgemachte „Bauernsülze" 9,95
mit Remoulade

extra Portion Remoulade 1,49

„Grill-Teller" 15,95
Putensteak, Schweinemedaillon, Kasslersteak,
Würstchen, Grilltomate, Speckböhnchen*

Unsere Schnitzel, Steaks und Rouladen haben ein Rohgewicht von 200g.

Seitens der NASA gibt es Versuche hinsichtlich dae Verhaltens von Kartoffelpflanzen unter den Bedingungen der Schwerelosigkeit. Sollten sie erfolgreich sein, können Kartoffeln künftig auch im All geerntet werden.

Wählen Sie zum „Fleischigen" die Beilagen aus!

Beilagen

Bratkartoffeln 3,15
Bratkartoffeln 3,85
mit Schinkenspeck und Zwiebeln*

Spezialbratkartoffeln 4,95
(mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Schinkenspeck)*

4 Rösti-Taler oder Kartoffelecken 3,15

Kroketten oder Pommes Frites 3,15

Salzkartoffeln oder Appernmauke 3,05

dazu 2 Spiegeleier 2,85

2 Kartoffel-Taschen 3,85

Großes ofenwarmes Kartoffelbaguette 2,46

extra dunkle Soße 1,49

Flasche Kartoffelschnaps
(0,7l, 32%) Preis: 19,95 €

Klassiker

Bratkartoffeln 8,95
mit 2 Spiegeleiern und Gurke

Bratkartoffeln 9,50
mit Schinkenspeck, Zwiebeln,
2 Spiegeleiern und Gurke*

Spezialbratkartoffeln 10,20
mit 2 Spiegeleiern, Champignons,
Paprika, Schinkenspeck, Zwiebeln und Gurke*

extra Spiegelei 1,42

Ooch Fisch kommt auf'n Tisch

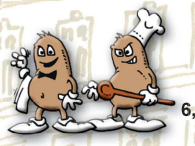
3 Matjesfilets** 11,95
mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln

Eingelegter Brathering 10,95
mit Bratkartoffeln**

Forelle „Müllerin Art" ** 14,95
mit feinem Gemüse und Kartoffeln

** Fischgerichte können Gräten enthalten!

Für Naschkatzen



3 Kartoffelpuffer 6,95
mit Apfelmus und Zucker

Schwedenbecher mit Eierlikör (4cl) 6,95
Apfelmus und 3 Kugeln Vanilleeis

3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl 4,80
(Vanille, Schokolade, Erdbeere)

Früchtebecher mit 3 Kugeln gemischtem Eis 6,95
(Vanille, Schokolade, Erdbeere)

1 extra Kartoffelpuffer 2,15

Portion Schlagsahne 0,85

Kuchen nach Angebot!

Es ist unser erklärtes Ziel, ohne Zusatzstoffe, Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe auszukommen, denn wir servieren LEBENsmittel. (Manchmal jedoch kommen auch wir nicht umhin.) * Eine Liste der verwendeten Zusatzstoffe können Sie beim Personal erfragen.
Eine Allergikerkarte (Übersicht aller verwendeter Allergene) liegt separat vor. °°Bei erlegtem Wild kann trotz größtmöglicher Sorgfalt ein Rest des Geschossteils im Produkt enthalten sein. Alle Preise in Euro.

Aperitifs

Martini bianco, rosso, d'Oro, extra dry	9-15%	5 cl	**4,50**
Campari	25%	5 cl	**4,50**
Sherry	16%	5 cl	**4,50**

Kaffeespezialitäten von Illy

Tasse Kaffee	**1,90**
Kännchen Kaffee	**3,09**
Latte Macchiato	**2,99**
Irish Coffee, mit Whiskey	**3,99**
Baileys Coffee	**3,99**
Cappuccino	**2,49**
Espresso	**1,90**
Doppelter Espresso	**2,90**
Espresso Macchiato	**2,09**
Heiße Schokolade	**2,49**
Baileys Schokolade	**3,69**

Heißgetränke 0,2l

Heiße Zitrone **aus frisch gepressten Zitronen (unbehandelt)**	**2,89**
Grog mit 4cl Rum (40%)	**2,70**
Neubert Glühwein (saisonbedingt)	**2,70**

Teespezialitäten von Heimbs

„Vitamin Oase" aromatisierte Früchteteemischung	**2,69**
„Darjeeling First Flush" Schwarzer Tee	**2,69**
„Rooibos - Vanille" aromatisierter Rooibostee mit Vanillestückchen	**2,69**
„Pfefferminze" Kräutertee, aromatisch und erfrischend	**2,69**
„Japan Sencha" Grüner Tee	**2,69**
Honig	**0,60**

Görlitzer Kartoffelhaus

Wie die Bratkartoffeln zu ihrem Namen kamen.

Vor mehr als 100 Jahren hießen unsere so beliebten Bratkartoffeln noch „Brathskartoffeln". Die heutige Orthographie lässt ja vermuten, dass sich der Name des Gerichts auf die Art und Weise seiner Zubereitung bezieht. Dem ist aber mitnichten so, denn die Bratkartoffeln verdanken ihre Bezeichnung der Henriette Josepha Braths, deren merkwürdiger Familienname der Dummheit eines des Schreibens nur mäßig begabten Standesbeamten geschuldet ist, welcher im Geburtsregister statt „Barths", als Familiennamen „Braths" eintrug.

Geboren in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts, wuchs sie im rheinischen Dörfchen Vettweiß, unweit von Düren, auf. Jahre später verschlug es sie nach Wien – wohl auch der Liebe halber. Jedenfalls ist bekannt, dass sie dort über einen langen Zeitraum mit dem geheimnisumwitterten Grafen Lajos liiert war, bei dem sie offiziell die Stellung der Köchin versah. Dessen Mutter war es auch, die Henriette überredete, an einem Rezeptwettbewerb teilzunehmen um ihr Gericht, die – wie sie es nannte – „Röstkartoffeln" einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen.

Die eigentliche Namensschöpfung geht aber auf den Redakteur einer Wiener Tageszeitung zurück, der beim Abdruck des Rezeptes in einer Fußnote riet: *„Anmerkung der Redaction: Frau Braths, die als Köchin im Hause des Grafen L. Z. thätig ist und uns dieses Rezept eingeschickt, sollte ihre einfache, jedoch sehr schmackhafte Kochcomposition „Brathskartoffeln"* nennen.

„Die Zubereithung von Röstkartoffeln"

Nach einem Rezepte von Henriette Braths

„Ein treffliches und schnell zubereitetes Gericht sind geröstete Kartoffeln, jedoch nicht solche,die man als rohe Kartoffelscheiben in die Pfanne gibt und dort brät. Solche Zubereitung ist eine Qual, weil die rohe Kartoffel mit dem Fette spritzt und außerdem gerne schwarz anbrät, was einen unguthen Geschmack ergibt.

Man muß die Kartoffeln garen, bevor man sie weiterverarbeitet. Dabei darf die Kartoffel nicht zu weich gekocht werden, sonst zerfällt sie beim Schneiden in Scheiben. Die etwa zwei Zündhölzer dick geschnittenen Scheiben werden in eine zuvor mäßig erhitzte Pfanne gegeben und in guter Butter unter ständigem Wenden geröstet. Hinzuzugeben ist eine feingehackte Zwiebel und eine Prise Salz. Sind die Kartoffelscheiben angeröstet, kann man noch zwei Teelöfel fein geriebene Semmelbrösel hinzugeben und beides unter stetigem Wenden braun und knusprig werden lassen. Die Röstkartoffeln sind alsodann heiß zu servieren." *(Wiener Tageblatt, 1910 – in originaler Rechtschreibung zitiert.)*

Was steckt in der Kartoffel:

Inhaltsstoffe der Kartoffel pro 100 g:			
Wasser:	77,8 g	Phosphor:	50 mg
Fett:	0,1 g	Eiweiss:	2,1 g
Ballaststoffe:	2,5 g	Kohlenhydrate:	18,5 g
Vitamin B1:	0,11 mg	Mineralstoffe:	1 g
Vitamin B6:	0,21 mg	Vitamin B2:	0,05 mg
Biotin:	0,4 mg	Niacin:	1,22 mg
Natrium:	3,2 mg	Vitamin C:	17 mg
Magnesium:	25 mg	Kalium:	443 mg
		Calcium:	9,5 mg
		Eisen:	0,8 mg

Angebot für Vereine aller Art:

(aus dem Landkreis Görlitz, nur nach Vorbestellung)

Für Ihren Besuch im Kartoffelhaus bedanken wir uns bei Ihnen mit einer Spende auf Ihr Vereinskonto in Höhe von 10% des erbrachten Netto-Umsatzes. Das Angebot gilt für Gruppen ab 5 Personen, die nachweislich dem gleichen Verein angehören.

Weinlandschaft

je 0,2l

Schorle **3,90**
Weinschorle, rot/weiß

Weißweine

„Richard's Riesling" **4,49**
Mosel-Saar-Ruwer Riesling,
Deutschland 2015, trocken

„Richard's Riesling" **4,49**
Mosel-Saar-Ruwer Riesling,
Deutschland 2015, lieblich

Roséweine

Les Granges de Félines **4,49**
Vin de Pays d'Herault Rosé
Frankreich, Provence 2015,
fruchtig, trocken

Rotweine

Cheval d'Ór Merlot **3,99**
Vin de Pays DÒc
Frankreich 2015
trocken

Oromonte Tempranillo **3,99**
Vino de Mesa
Spanien 2015,
lieblich

Jede Flasche Wein **15,99**
(außer Sächsische Weine)

Sächsische Weine

Apfel-Tafelwein **2,09**

Sächsischer Weißwein **5,99**
Bennoschoppen
Sachsen, Bereich Meißen, Deutschland 2015
Landwein, trocken

Sächsischer Rotwein **5,99**
Bennoschoppen
Sachsen, Bereich Meißen, Deutschland 2015
Landwein, trocken

Flaschenpreise für Sächsische Weine auf Anfrage.

Görlitzer Kartoffelhaus
Steinstraße 10 02826 Görlitz
Tel.: 03581- 412702
www.goerlitzer-kartoffelhaus.de