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

Guten Appetit!

Davor und Dazu

Feines Würzfleisch (Geflügel) 7,95
mit Käse überbacken,
dazu ein kleines ofenwarmes Kartoffelbaguette*

2 Kartoffelpuffer „Hawaii" 9,95
mit Ananas, Kochschinken
und Käse überbacken*

Direkt vom Alten Fritz:
Fritzens Kartoffelbier, 0,5l für 4,49

2 Kartoffelpuffer „Mailand" 8,95
mit Tomaten und
Käse überbacken*

3 Kartoffeltaschen 9,95
mit Frischkäsefüllung
an knackigem Salat

Matjessalat 9,95
mit Zwiebel, Gewürzgurke, Ei
und dazu zwei kleine ofenwarme Kartoffelbaguettes*

Ofenwarmes Kartoffelbaguette 6,41
wahlweise mit:
Kräuterquark oder Tzatziki

Kartoffelecken 9,95
wahlweise mit: Kräuterquark oder Tzatziki

3 Kartoffelpuffer 14,95
mit norwegischem Räucherlachs und Meerrettich**

Für den Suppenkasper

	klein ca.225ml	groß ca. 350ml
Einfaches Kartoffelsüppchen	5,95	8,95
Kartoffelsüppchen mit Wiener Würstchen*	6,95	10,49
Kartoffelsüppchen mit Räucherlachsstreifen**	6,95	10,49
Großes ofenwarmes Kartoffelbaguette		3,46

Da haben wir den Salat

mit Salatdressing	klein ca. 20ml	groß ca. 40ml
Gemischter Salat	5,95	12,95
Gemischter Salat mit Thunfischstückchen & Oliven*	7,95	13,95
Gemischter Salat mit Putenbruststreifen	7,95	15,95
Salat Tomate-Mozzarella (Burrata) mit Olivenöl, Balsamico und Basilikum	8,95	
Großes ofenwarmes Kartoffelbaguette		3,46
extra Salatdressing (ca. 80ml)		1,95

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" 19,95
3 Schweinemedaillons auf Spezialbratkartoffeln
mit 2 Speckbohnenbündchen, Schinkenspeck
und feingehackten Zwiebeln*

„Schlesisches Himmelreich" 16,95
Kasslerscheibe mit Backobst in süß-saurer Soße,
dazu Kartoffelklöße*

„Schlesisches Bierfleisch" 16,95
mit Sauerkraut und Kartoffelklößen

„LPG-Bauernfrühstück"* 12,95

Hausgemachte Rinderroulade 20,95
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

„Griechische Bauernpfanne" 17,95
mit Schweinegeschnetzeltem, Paprika,
Champignons, Zwiebeln, Bratkartoffeln,
Schinkenspeck und Tzatziki*

Jägerschnitzel 14,95
(panierte Jagdwurst)
mit Gemüse und Appernmauke – schlesisch!*

„Schlesische Kartoffel-Bratwurst" 14,95
auf Sauerkraut mit Appernmauke*

Halbe junge knusprige Ente (ca. 900-1000g) 22,95
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Folienkartoffel

Für Davor, Dazwischen & Danach
Kartoffelschnaps 32%, 2cl für 2,40

Leckere Folienkartoffel
gefüllt mit:

- Kräuterquark oder Tzatziki	8,95
- Matjessalat	10,95
- Sauerkraut mit Kasslerwürfeln*	10,95
- mit Räucherlachsstreifen auf Kräuterquark*	12,95
- mit Würzfleisch und Käse überbacken*	10,95
extra Portion Quark/Tzatziki	2,95

Gratiniertes – mit Käse überbacken

Kartoffelauflauf „Bombay" 14,95
mit Putenstreifen, Curry und Früchten

Kartoffelauflauf „Schöne Gärtnerin" 14,95
vegetarisch (Kartoffeln, Bohnen, Möhren,
Blumenkohl, Paprika, Zwiebel, Champignons)

„Aufgelaufener Fritz" 14,95
Kasslerwürfel, Sauerkraut, Kartoffeln,
Zwiebeln und Speck

Nudelauflauf mit Kochschinken 14,95

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

Für Davor, Dazwischen & Danach
Kartoffelschnaps 32%, 2cl für 2,40

Klassiker

Bratkartoffeln 10,95
mit 2 Spiegeleiern und Gurke

Bratkartoffeln 11,95
mit Schinkenspeck, Zwiebeln,
2 Spiegeleiern und Gurke*

Spezialbratkartoffeln 13,95
mit 2 Spiegeleiern, Champignons,
Paprika, Schinkenspeck, Zwiebeln und Gurke*

extra Spiegelei 2,50

Fleischiges (ohne Beilagen)

Känguru-Steak 18,95
mit gebratenen Zwiebeln*

3 zarte Schweinemedaillons 16,95
im Speckmantel auf
Rahmchampignons
mit 2 Speckbohnenbündchen

Rumpsteak* 19,95
wahlweise mit gebratenen Zwiebeln
oder 2 Speckbohnenbündchen

„Kartoffelhaus-Schnitzel" vom Schwein

- nach „Wiener Art"	12,95
- nach „Jäger Art" mit Rahmchampignons	13,95
- nach „Hamburger Art" mit Spiegelei	13,95
- mit Sauerkraut und Käse überbacken	16,95
- mit Tomate und Mozzarella überbacken	16,95
- mit Würzfleisch und Käse überbacken	19,95

(Wahlweise auch als Puten-Schnitzel: 4,00€ extra.)

Delikates Schweinesteak 19,65
mit Würzfleisch und Käse überbacken*

Schweinesteak mediterran 16,95
mit Tomate und Mozzarella überbacken

Schweinesteak „Hawaii" 16,95
mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken*

Schweinesteak mit Rahmchampignons 14,95
(Wahlweise auch als Putensteaks: 4,00 € extra.)

Gegrillte Schweinehaxe auf Sauerkraut* 21,95

Feuerfleisch SCHARF! 12,95
Schweinegeschnetzeltes, Champignons
Zwiebeln, Paprika und Gurken

Hausgemachte „Bauernsülze" 10,95
mit Remoulade
extra Portion Remoulade 2,95

Unsere Schnitzel, Steaks und Rouladen haben ein Rohgewicht von ca. 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	4,15
Bratkartoffeln mit Schinkenspeck und Zwiebeln*	4,95
Spezialbratkartoffeln (mit Champignons, Paprika, Zwiebeln, Schinkenspeck)*	5,95
4 Rösti-Taler oder Kartoffelecken	4,95
Kroketten oder Pommes Frites	4,95
Salzkartoffeln oder Appernmauke	4,05
dazu 2 Spiegeleier	3,95
Kartoffelklöße	4,95
2 Kartoffeltaschen	5,95
Großes ofenwarmes Kartoffelbaguette	3,46
extra dunkle Soße ca. 100ml	2,49
Senf	0,50
Ketchup	0,50
Mayonnaise	0,50

Ooch Fisch kommt auf'n Tisch

3 Matjesfilets** 13,95
mit Hausfrauensoße und Bratkartoffeln

Eingelegter Brathering** 12,95
mit Bratkartoffeln

Forelle „Müllerin Art" ** 17,95
mit feinem Gemüse und Kartoffeln
** Fischgerichte können Gräten enthalten!

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

Für Naschkatzen

3 Kartoffelpuffer 9,95
mit Apfelmus und Zucker

Schwedenbecher mit Eierlikör (4cl) 10.00
Apfelmus und 3 Kugeln Vanilleeis

3 Kugeln gemischtes Eis nach Wahl 6,00
(Vanille, Schokolade, Erdbeere)

Früchtebecher mit 3 Kugeln gemischtem Eis 10,00
(Vanille, Schokolade, Erdbeere) und frischem Obst

1 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker 3,95

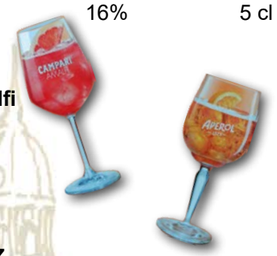
Portion Schlagsahne 1,50

Apfelkuchen/Schokokuchen 3,95

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. Alle Preise in Euro. Es werden keine 200,- bzw. 500,- Euroscheine in Zahlung genommen.

Aperitifs

Martini bianco, rosso, d'Oro, extra dry	9-15%	5 cl	**4,50**
Sherry	16%	5 cl	**4,50**
Campari Amalfi			**7,49**
Aperol Spritz			**7,49**
Campari Spritz			**7,49**



Kaffeespezialitäten von Illy

Tasse Kaffee	**2,90**
Latte Macchiato	**3,99**
Cappuccino	**3,49**
Espresso	**2,90**
Doppelter Espresso	**3,90**
Espresso Macchiato	**3,09**
Heiße Schokolade	**3,80**

Heißgetränke 0,2l

Heiße Zitrone **aus frisch gepressten Zitronen (unbehandelt)**	**3,95**
Grog mit 4cl Rum (40%)	**4,10**
Neubert Glühwein (saisonbedingt)	**3,60**

Teespezialitäten von Heimbs

„Vitamin Oase" aromatisierte Früchteteemischung	**2,95**
„Darjeeling First Flush" Schwarzer Tee	**2,95**
„Rooibos - Vanille" aromatisierter Rooibostee mit Vanillestückchen	**2,95**
„Pfefferminze" Kräutertee, aromatisch und erfrischend	**2,95**
„Japan Sencha" Grüner Tee	**2,95**
Honig	**0,65**

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 weiß/rot	**4,20**

Weißweine

„Richard's Riesling" Mosel-Saar-Ruwer Riesling, Deutschland, trocken	**5,70**
„Richard's Riesling" Mosel-Saar-Ruwer Riesling, Deutschland, lieblich	**5,70**

Roséweine

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

Les Granges de Félines Vin de Pays d'Herault Rosé Frankreich, Provence fruchtig, trocken	**5,70**

Rotweine

L`Or du Sud Merlot Frankreich trocken	**5,70**
Oromonte Tempranillo Vino de Mesa Spanien lieblich	**5,70**
Jede Flasche Wein (außer Sächsische Weine)	**19,70**

Sächsische Weine

Sächsischer Weißwein **Bennoschoppen** Sachsen, Bereich Meißen, Deutschland Landwein, trocken	**6,95**
Sächsischer Rotwein **Bennoschoppen** Sachsen, Bereich Meißen, Deutschland Landwein, trocken	**6,95**
Sächsischer Roséwein **Bennoshoppen** Sachsen, Bereich Meißen, Deutschland Landwein trocken	**6,95**

Flaschenpreise für Sächsische Weine auf Anfrage.

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