

Herzlich Willkommen

im



Restaurant
Zum Pferdestall

*Wir möchten Sie herzlich in unserem Haus
begrüßen und wünschen Ihnen einen
guten Appetit!*

Vorspeisen

Cremiges Würzfleisch

mit Champignons, Gouda, Toastecken und Zitrone 6,50 €

Gebackener Ziegenkäse

mit roter Zwiebelmarmelade, Salatmix und Hausdressing 8,50 €

Hausgemachte Spargelterrine

auf kanckigen Blattsalaten und Schwarzwälder Schinken 8,50 €

Carpaccio vom Rind

mit gebratenem grünen und weißen Spargel, marinierten Tomaten und Hartkäse 14,50 €

Suppen



Erfrischendes Gurken- Joghurtsüppchen

mit zweierlei Spargel und rosa Pfefferbeeren 6,00 €

Cremesuppe vom deutschen Spargel

mit Räucherlachs oder Schinkenstreifen 6,00 €

Fruchtige Tomaten- Karottensuppe

mit Bärlauchpesto und Käsecroutons 6,50 €

Salate

Spargel- Erdbeersalat

*mit Rucola und Nussmischung, dazu unser hausgemachtes
Salatdressing*

9,50 €

Caesar Salat

*knackiger Römersalat, französischem Senfdressing,
Croûtons und Grana Padano*

9,50 €

- wahlweise mit gebratener Maishähnchenbrust -

15,00 €

Blattsalatvariation der Saison

mit Gurke, Tomate, Paprika, Sprossen und Kräutern

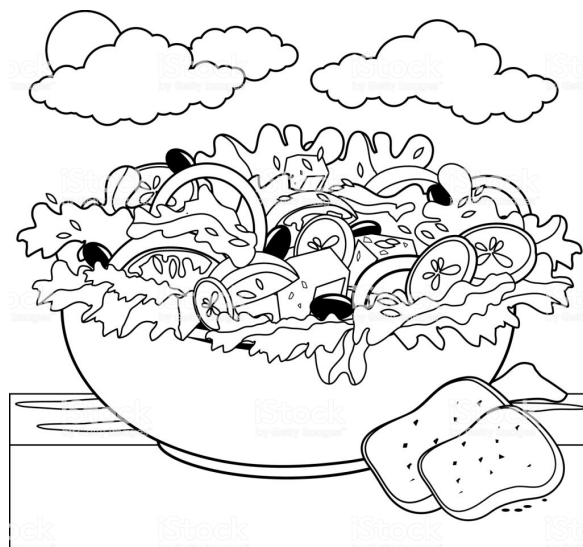
- klein

5,50 €

- groß

7,50 €

Wahlweise mit Hausdressing, französisches Senfdressing oder Essig/Öl



Deutscher Spargel in verschiedenen Variationen

Gekochter Spargel

<i>250 Gramm</i>	<i>14,50 €</i>
<i>500 Gramm</i>	<i>17,50 €</i>

Wahlweise bieten wir Ihnen dazu als Beilage an:

<i>Roher und gekochter Schinken</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Knuspriges Schweinelachsschnitzel</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Zarte Maishähnchenbrust 160g</i>	<i>5,50 €</i>
<i>3 Stück Schweinemedallions 180g</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Lachsfilet 160g</i>	<i>7,00 €</i>
<i>Zanderfilet 200g</i>	<i>8,50 €</i>

Dazu servieren wir Ihnen in Butter geschwenkte Frühkartoffeln, hausgemachte Sauce Hollandaise oder zerlassene Nussbutter

Spargeltoast

mit gebratenen Schweinefiletmedallions, Spargelragout und Gouda

16,50 €

Gebratene Lachswürfel

mit Bärlauchsauce, geschmolzene Cherrytomaten und grünem Spargel und Tagliatelle

18,50 €

Gebratenes Zanderfilet

mit zweierlei Spargel und Bärlauchrisotto

19,50 €

Spargel- Kartoffelpfanne

mit zweierlei Spargel, dazu Sauce Hollandaise, Kräuter und Gouda

14,50 €

Cremiges Bärlauchrisotto

mit gebratenem grünen und weißen Spargel, dazu Rucola und Grana Padanao

14,50 €

„Unsere Pferdestall- Klassiker“

<i>Rustikale und hausgemachte Bauernsülze mit Salatmix, Remouladensauce, roten Zwiebeln und Bratkartoffeln</i>	<i>12,50 €</i>
<i>„Kutscherschmaus“ – Schweinesteak au four mit Würzfleisch, Gouda, Steakhouse Pommes und einem kleinen Salat</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Deftige Rinderroulade oder Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Bauernfrühstück (nur Montag bis Freitag) mit Speck und Zwiebeln, Frühlingslauch, Kräutern , Salat und Gewürzgurke</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Braumeister Art“ mit Gouda, Kochschinken, Speckbohnen und Schwenkkartoffeln</i>	<i>16,50 €</i>
<i>„Kutscherpfanne“ Schweinefilet am Stück 200g mit Champignon- Tomatengemüse und Kräuterkartoffeln</i>	<i>18,50 €</i>

Desserts



Fruchtiger Quarkknödel

*mit Erdbeerfüllung, süße Butterbrösel,
Minzpesto und Vanilleeis*

6,50 €

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Cashew-Sauerrahmeis

7,50 €

Crème brûlée

von der weißen Schokolade

6,00 €

Eine große Kugel Eiscreme

*Vanille, Erdbeere, Schoko, Nuss oder
Joghurt-Rote Grütze*

2,00 €

Erdbeereisbecher

*2 Kugeln Erdbeereis, 1 Kugel Vanilleeis,
marinierte Erdbeeren, Sahne und Minze*

6,50 €

Schwedenbecher

*3 Kugeln Vanilleeis und Apfelmus, Eierlikör
und mit Sahnehäubchen garniert*

6,00 €

Schwarzwälder- Kirsch- Eisbecher

*2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, Kirschen,
Schlagsahne und Haselnusskrokant*

6,50 €

Getränkekarte



Aperitif

Sandeman Sherry

-dry und medium dry-

5 cl 3,50 €

Martini Bianco

5 cl 3,50 €

Campari-Orange

0,2 l 5,90 €

Campari-Soda

0,2 l 5,70 €

Rotkäppchen Sekt trocken - halbtrocken - mild - rose

0,1 l 3,10 €

0,75 l 17,50 €



Aperol Sprizz

Prosecco, Aperol, Soda

0,2 l 5,90 €

Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda

0,2 l 5,50 €

Lillet Wild Berry

0,2 l 5,50 €

Lillet, Wild Berry Schweppes

Bier



Ur-Krostitzer Pilsener

0,3 l 2,90 €

0,5 l 4,30 €

Radeberger Pilsener

0,3 l 3,10 €

0,5 l 4,50 €

Ur-Krostitzer Schwarzbier

0,3 l 2,90 €

0,5 l 4,30 €

Radler, Diesel

0,3 l 2,90 €

0,5 l 4,20 €

Krefelder (Schwarzbier mit Cola)

0,3 l 3,10 €

Radler alkoholfrei / mit Clausthaler

0,5 l 4,30 €

Clausthaler Extra herb, alkoholfrei

0,33 l 3,20 €

0,5 l 4,40 €

Bananen-Weizen

0,5 l 4,50 €

Cola-Weizen

0,5 l 4,40 €

Russen-Weizen (Weizenbier mit Sprite) 0,5 l 4,40 €

Schöffelhofer Weizen

hell (vom Fass) 0,3 l 3,10 €

0,5 l 4,40 €

dunkel 0,5 l 4,40 €

alkoholfrei 0,5 l 4,40 €

kristall 0,5 l 4,40 €

Weizenmix Grapefruit 2,5% vol. 0,33 l 3,50 €

Berliner Weisse (Himbeer oder Waldmeister) 0,33 l 3,80 €

Alkoholfreie Getränke

Pepsi-Cola, Pepsi Light

0,2 l 2,30 €

Mirinda, 7Up, Spezi

0,4 l 4,10 €

Fassbrause

0,25 l 2,60 €



"Bad Liebenwerda"

Tonic Water 0,25 l 2,60 €

Bitter Lemon 0,25 l 2,60 €

Ginger Ale 0,25 l 2,60 €

Mineralwasser Classic, Medium, Naturell 0,25 l 2,30 €

0,75 l 5,50 €

Säfte und Nektare

Ananas, Apfel, Orangen, Kirsch, Multivitamin, Banane, 0,2 l 2,50 €

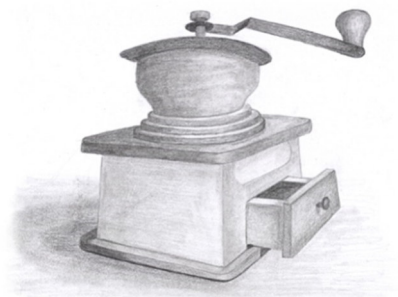
Tomate, Grapefruit, Multivitamin, Johannisbeere 0,4 l 4,40 €

-oder als Schorle-

Erdbeer, Pfirsich, Tomate 0,2 l 2,70 €

-oder als Schorle- 0,4 l 4,70 €

Kaffeespezialitäten



Cafe Creme

Klein 2,70 €
Groß 4,20 €

Cafe au lait (Milchpulver)

3,90 €

Espresso

Einfach 2,60 €
Doppelt 4,20 €

Espresso Macchiato

Einfach 2,60 €
Doppelt 4,20 €

Cappuccino (Milchpulver)

Klein 3,20 €
Groß 4,60 €

Cappuccino Spezial

(mit Kakao versetzt)

Klein 3,10 €
Groß 4,70 €

Latte Macchiato (Milchpulver)

4,00 €

Verfeinern Sie Ihre Kaffeespezialität mit einem aromatischen Sirup!

Cocos, Mandel, Vanille, oder Caramel

zuzügl. 1,00 €

Warme Getränke

Grog

Glas 3,40 €

Heiße Zitrone mit frischem Zitronensaft

Glas 2,80 €

Heiße Schokolade (Milchpulver)

Tasse 2,60 €

-mit Sahne-

3,40 €

Teespezialitäten



Premium Darjeeling

Delikate Mischung feinsten Spitzentees. Zart, mit wundervoll blumigen Aroma.

Premium Earl Grey

Eine spritzig-frische Spezialität, verfeinert mit dem natürlichen Aroma der Bergamotte, einer Zitrusfrucht.

Premium Pfefferminze

Erfrischend leicht und wohltuend. Edle Pfefferminze mit außergewöhnlicher Geschmacksfülle.

Premium 8 Kräuter

Ein vitalisierender Kräutertee, erfrischend leicht und belebend.

Premium Kamille

Mild, ausgewogen und bekömmlich. Aus naturbelassenen, ausgesuchten Kamilleblüten.

Premium Grüner Tee

Erlesener Grüner Tee aus China, dem Mutterland des Tees. Mit zartem, typischem Geschmack und hellem Jadegrün in der Tasse.

Premium Rooibos-Vanille

Natürlicher Wohlgenuss ohne Koffein. Angenehm mild-aromatisch im Geschmack, verfeinert mit feinstem Vanille-Aroma.

Premium Waldbeeren

Erfrischender Tee aus Brombeeren- und Himbeeren. Fruchtig, sonnig und besonders aromatisch.

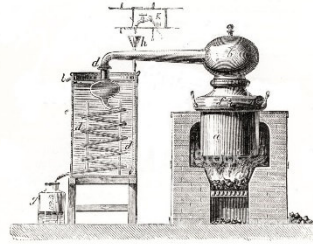
Premium Früchte Auslese

Ein fruchtig frischer Genuss mit dem Geschmack sonnengereifter Früchte.

Alle Sorten als Tasse / Glas

3,50 €

Spirituosen



Kräuter

<i>Ramazzotti</i>	4 cl	4,80 €
<i>Jägermeister</i>	4 cl	4,80 €
<i>Fernet Branca</i>	4 cl	4,80 €
<i>Wilthener Gebirgskräuter</i>	4 cl	4,40 €
<i>Underberg</i>	2 cl Flasche	2,80 €
<i>Kümmerring</i>	2 cl Flasche	2,30 €

Obst

<i>Obstler</i>	4 cl	4,80 €
<i>Williams Birne</i>	4 cl	5,20 €
<i>Grappa</i>	4 cl	4,40 €
<i>Feigling</i>	2 cl Flasche	2,30 €

Kümmel

<i>Linie Aquavit</i>	4 cl	5,20 €
<i>Leipziger Allasch</i>	4 cl	4,60 €
<i>Ouzo</i>	4 cl	4,70 €

Weinbrand und Cognac

<i>Wilthener Goldkrone</i>	4 cl	4,30 €
<i>Asbach Uralt</i>	4 cl	4,80 €
<i>Rémy Martin V.S.O.P. Cognac</i>	4 cl	6,60 €
<i>Metaxa *****</i>	4 cl	5,20 €

Klare Schnäpse

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	4 cl	4,60 €
<i>Wodka Russian Standard</i>	4 cl	4,90 €
<i>Leipziger Brotschnaps</i>	2 cl	2,90 €
<i>Tequilla silver</i>	4 cl	4,90 €
<i>Tequilla gold</i>	4 cl	4,90 €

Cremeliköre

<i>Eierlikör</i>	4 cl	4,30 €
<i>Edelkirschlikör / Pfefferminzlikör</i>	4 cl	4,90 €
<i>Baileys Irish Cream</i>	4 cl	5,20 €

Whiskey

<i>Jim Beam</i>	4 cl	4,80 €
<i>Jack Daniels</i>	4 cl	5,20 €
<i>Dimple</i>	4 cl	6,80 €

Der Scotch für Genießer

Gragganmore

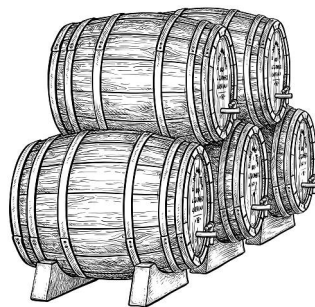
<i>Speyside Malt 40 Vol %</i>	2 cl	3,80 €
<i>Age: 12 Years</i>	4 cl	7,40 €

Dalwhinnie

<i>Single Highland Malt 43 Vol%</i>	2 cl	4,20 €
<i>Age: 15 Years</i>	4 cl	8,20 €

Talisker

<i>Single Malt 45,8 Vol %</i>	2 cl	4,20 €
<i>Age: 10 Years</i>	4 cl	8,20 €



Glenkinchie

<i>Single Highland Malt 43 Vol %</i>	2 cl	4,40 €
<i>Age: 12 Years</i>	4 cl	8,60 €

Oban

<i>West Highland Malt 43 Vol%</i>	2 cl	5,10 €
<i>Age: 14 Years</i>	4 cl	10,00 €

Lagavulin

<i>Single Islay Malt 43 Vol%</i>	2 cl	6,20 €
<i>Age: 16 Years</i>	4 cl	12,20 €

Longdrink *mit 4 cl Spirituose*

<i>Gin Tonic</i>		6,50 €
<i>Wodka-Lemon</i>		6,50 €
<i>Wodka-Cola</i>		6,50 €
<i>Wodka Red Bull</i>		6,80 €
<i>Barcardi Cola</i>		6,50 €
<i>Batida de Coco-Kirsch</i>		6,50 €
<i>Batida de Coco-Orange</i>		6,50 €
<i>Jim Beam Cola</i>		6,50 €
<i>Jack Daniel's Cola</i>		6,80 €



Cocktail - alkoholisch -

<i>Caipirinha</i>	<i>Limette, Rohrzucker, Pitu, crushed Ice</i>	6,90 €
<i>Pina Colada</i>	<i>Coconut Creme, Rum, Ananassaft, Sahne</i>	6,90 €
<i>Swimming Pool</i>	<i>Rum, Wodka, Blue Curacao, Coconut Creme Ananassaft, Sahne,</i>	7,50 €
<i>Tequila Sunrise</i>	<i>Tequila, Limone- und Grenadine Sirup, Orangensaft</i>	6,90 €
<i>Mai Tai</i>	<i>Rum, Mandel-, Limonen- und Grenadine Sirup, Orangensaft</i>	7,50 €
<i>White Russian</i>	<i>Wodka, Kaffeelikör, Sahne</i>	7,20 €

Cocktail -alkoholfrei -

<i>Coconut Beach</i>	<i>Coconut Creme, Ananassaft, Sahne</i>	5,80 €
<i>Paradise Dream</i>	<i>Erdbeere-, Pfirsich- und Ananassaft, Sahne</i>	5,80 €
<i>Driver Caipi</i>	<i>Limette, Rohrzucker, Ginger Ale oder Apfelsaft, crushed Ice</i>	5,80 €

Shot's

<i>B52</i>	<i>Kahlua, Baileys, Jamaica Rum</i>	4,40 €
<i>StrawShot</i>	<i>Batida de Coco, Erdbeerlimes, Erdbeersirup</i>	4,00 €
<i>Gisela</i>	<i>Wodka mit LimeJuice</i>	4,20 €

Weißwein

Saale-Unstrut

Freyburger Müller-Thurgau Q.b.A.

Weingut Deckert

-trocken-

Zarte Muskat-Note, Duft von Passionsfrüchten und Ananas

0,2 l 5,20 €

1,0 l 23,00 €



Nahe

Adelseck Riesling Q.b.A.

Weingut Carl Adelseck

-trocken-

feines Pfirsich Bouquet, frisch und spritzig

0,2 l 5,20 €

1,0 l 22,00 €

Baden

Zimmerlin Weissburgunder Q.b.A.

Weingut Rudolf Zimmerlin

-trocken-

duftiges, weiniges Aroma, eleganter Körper, angenehme Säure

0,2 l 5,20 €

1,0 l 23,00 €

Rheinhessen

Manz Silvaner Q.b.A.

Weingut Manz

-trocken-

zartes Bouquet, milde Säure, feine Apfelfrucht, mit einem Hauch von Pfirsich

0,2 l 5,20 €

1,0 l 21,00 €

Nahe

Bacchus Q.b.A.

Weingut Carl Adelseck

-lieblich-

wunderschöne Frucht, Aromen von reifen Melonen und Birnen

0,2 l 5,20 €

1,0 l 21,00 €

Roséwein

Rheinhessen

Ebbes Rosé Qualitätswein

Weingut Adelseck

-trocken-

leicht, fruchtig, Aromen von vollreifen Früchten

0,2 l 5,10 €

0,75 l 19,00 €



Rotwein

Pfalz

Wachenheimer Mandelgarten Dornfelder Q.b.A.

Wachtenburg Winzer

-trocken-

tiefrote Farbe mit violetten Reflexen, im Bouquet, und am Gaumen

leichte Marmeladentöne nach reifen roten Beeren

0,2 l 5,10 €

1,0 l 22,00 €

Württemberg

Thalheimer Schloßberg Schwarzriesling Q.b.A.

Weingut Golter

-halbtrocken-

leicht, jugendlich, gefällig

0,2 l 5,10 €

1,0 l 22,00 €

Pfalz

Ellerstädter Blauer Portugieser Q.b.A.

Weingut Heinrich Vollmer

-lieblich-

kräftig, rund, fruchtig

0,2 l 5,10 €

1,0 l 22,00 €

Spanien/Rioja

Rioja Primicia Tinto

Bodegas Primicia

-trocken-

5 Monate im Barrique ausgebaut, saftig, attraktive Feuchtigkeit

0,2 l 4,80 €

0,75 l 18,00 €

Unsere Öffnungszeiten:

<i>Montag bis Donnerstag</i>	<i>11:30 Uhr bis 23:00 Uhr</i>
<i>Freitag</i>	<i>11:30 Uhr bis 24:00 Uhr</i>
<i>Samstag</i>	<i>11:30 Uhr bis 24:00 Uhr</i>
<i>Sonntag und Feiertag</i>	<i>11:30 Uhr bis 23:00 Uhr</i>

*Küchenschluss Mo-Sa 22:00 Uhr
Sonn- und Feiertage 21:00 Uhr*

*Bei Veranstaltungen und Feierlichkeiten sind gesonderte
Öffnungszeiten nach Absprache möglich !*

Hotel & Restaurant

Tagung – Bankett – Catering

Bowlingbahn

Espacio Resort GmbH

Hotel 3 Linden und Restaurant "Zum Pferdestall"

Kastanienweg 11

04178 Leipzig

Tel. 0341 / 94 10 124

Fax 0341 / 94 10 129



*Restaurant
Zum Pferdestall*

www.hotel3linden.de