

Speisekarte



Der Wirt und sein Team heißen Sie Herzlich Willkommen in unserem traditionellen Hause, dem Kältzschauer Kartoffelsack.

Dank Ihnen ist es uns gelungen seit September 1998 ohne Unterbrechung und Besitzerwechsel unseren Platz im „gastronomischen Eilenburg“ einzunehmen und zu behaupten. Dafür möchte ich mich bei Ihnen, liebe Gäste, zahlreichen Freunden und meiner Familie recht herzlich bedanken. Trotz aller Widrigkeiten aus unserer Politik schaffen wir es immer wieder uns zu entwickeln und Ihnen bessere und gesündere Angebote zu machen. Seit 2019 produzieren wir ja schon Eier und allerlei Zutaten zum Kochen in unserem Biogarten selbst. Wir haben im Jahr 2023 fast alle Salate aus unserem Biogarten und Gewächshaus selbst gezogen und geerntet. Auch Tomaten und Gurken sowie natürlich viele Kräuter kommen aus eigenem Anbau. Sie können unseren Biogarten gerne besuchen, ein kleiner Platz zum Verweilen ist überdacht und wartet darauf von Ihnen erlebt zu werden. Auch die Schafe, Hühner, Enten und Kaninchen freuen sich auf Ihre Gesellschaft... Also Hereinspaziert 😊

Da das Vertrauen in diese Regierung meinerseits erschöpft ist setzen wir in Sachen Produktqualität nun noch mehr auf Eigenanbau (wir bauen noch 2 Hochbeete im Herbst) sowie noch intensiverem Einkauf bei unseren Bauern und Produzenten der Region.

Großes Thema dieser Karte ist diesmal das Wasser und das kommt nicht ohne Grund. Wir haben unser Leitungswasser unabhängig testen lassen, die Ergebnisse waren erschreckend. Stichwort Vertrauen... es geht einfach gegen Null. Seit August 2023 kochen wir nun mit reinstem Wasser aus unserer Hauseigenen Osmoseanlage. Auch Wasser trinken wird bei uns zum Erlebnis, denn auch die energetische Kraft und den Informationsgehalt des Wassers berücksichtigen wir mit speziellen Gläsern und Karaffen, eigens angefertigt von Burkhard Koller für den Kältzschauer Kartoffelsack, also für Sie liebe Freunde 😊

Unsere Regierung glänzt ja mit Beschlüssen bezüglich Heizung und Energie ganz besonders, von daher sind wir gezwungen im Januar und Februar auf „Winteröffnungszeiten“ zu setzen, das schmeckt uns natürlich nicht, ist aber unvermeidlich um wirtschaftlich zu arbeiten. Entschuldigung dafür.

Unser neuer überdachter Biergarten hat sich nun bestens bewährt, das erste Sommerkabarett ist Geschichte, eine die wir auf jeden Fall fortführen werden 😊. Auch andere Events wie Hochzeiten und Jubiläen sind nun wirklich schön machbar bei uns, sprechen Sie uns bei Interesse einfach an.

Auf geht's in die Welt des Wassers und natürlich in die Welt der Speisen ...

Es kann also losgehen mit Vorspeisen

Ragout fin aus eigener Herstellung mit Hühnchen zubereitet dazu Toast	7,90 €
3 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse an knackfrischem Salat	
dazu Kartoffelcreme	9,90 €
Brokkoli in Sahnesoße überbacken mit jungem Gouda	10,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat der Saison	5,50 €
Großer gemischter Salat der Saison	9,90 €
Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebelringen	13,20 €
Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	13,30 €
Fitnesssteller: Bunt gemischter Salat mit hausgemachten Kräutercroutons, gekochtem Ei und gebratenen Putenbruststreifen	15,50 €

Welche Rolle spielt Wasser in unserm Körper eigentlich? Und warum ist es so wichtig?

In jungen Jahren besteht unser Körper aus 75 % Wasser, später wenn man selbst bezahlen darf, zum Beispiel im Kühltischauer Kartoffelsack, ☺ sind es immerhin noch ca. 65 %... Für alle Organe und deren Gesundheit ist Wasser das wichtigste Element. Zum Beispiel für Konzentrations- und Denkvermögen, da unser Gehirn zu 90% aus Wasser besteht. Wasser übernimmt in unserem Körper viele Arbeiten, es wirkt reinigend, transportiert Sauerstoff und regelt die Körpertemperatur und den Elektrolythaushalt. Durch reines Trinkwasser, wie Sie es bei uns bekommen, sichern Sie den besten Ablauf der verschiedenen Funktionen des Wassers. Reines Wasser kann mehr Nährstoffe aufnehmen und in die Zellen bringen und aus den Zellen auch mehr Ablagerungen abtransportieren. Wenn Sie so wollen ist Wasser also tatsächlich kein Lebensmittel im Sinne der Ernährung sondern eher DAS Transportmittel zu und aus den Zellen. Reines Wasser kann all diese Funktionen natürlich am besten erfüllen. Deshalb ist reines Trinkwasser gerade bei Babys, aber auch für den Erwachsenen sehr wichtig. Durch das Verfahren der Umkehrosiose wird das Trinkwasser nahezu komplett gereinigt und kann bedenkenlos getrunken werden.



weiter geht's mit Suppen

Einfache Kartoffelsuppe deftig und kräftig	5,80 €
Lauch – Kartoffelsuppe	5,90 €
Sächsische Kartoffelsuppe mit Schnippelwürstchen _{2,4,9}	6,30 €
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken, ein heißes Vergnügen	6,60 €

Sie haben Lust auf eine große Suppe?

Gerne bereiten wir Ihnen die Suppen auch als Hauptgericht.



Ofenkartoffel gefüllt mit...

... mit hausgemachter Kräuterbutter	7,90 €
... mit frisch angerichtetem Kräuterquark	8,50 €
... mit Tzatziki nach griechischer Art	9,10 €
... mit feiner Kartoffelcreme nach Art des Hauses	9,10 €
... mit Ragout fin und jungem Gouda überbacken	13,90 €
... mit Schmand und gebratenen Putenbruststreifen	13,90 €

und nun Kartoffelspezialitäten rustikal

Bauernfrühstück garniert mit saurer Gurke _{1,2,4}	12,90 €
Bauernomelette gefüllt mit Blattspinat	13,90 €
Bauernomelette gefüllt mit Brokkoli	13,90 €
Pfannenkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu 2 Spiegeleier _{1,3,4,7}	17,50 €
Landjägerpfanne: ne große Pfanne voll mit Bratkartoffeln, Bohnen, Zwiebeln, Knackerscheiben und 3 Spiegeleiern garniert mit saurer Gurke _{1,3,4, 7}	21,50 €



„Das Prinzip aller Dinge ist das Wasser, aus Wasser ist alles und ins Wasser kehrt alles zurück.“ *Thales von Milet*



das sind Schnitzel a la Kartoffelsack



Riesenschnitzel Wiener Art vom Schweinerücken geschnitten mit...

... Pommes	18,90 €	Sie möchten	
... Bratkartoffeln	19,90 €	Bratensoße dazu?	2,90 €

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken geschnitten mit...

... Pommes	17,90 €	Sie möchten	
... Bratkartoffeln	18,90 €	Gemüse dazu?	3,90 €

Riesenschnitzel „Spezial“ mit Rahmchampignons dazu 2 Spiegeleier

und Bratkartoffeln 24,50 €

Schnitzel „Spezial“ mit Rahmchampignons dazu 2 Spiegeleier

und Bratkartoffeln 22,50 €

Riesen – Sachsen – Schnitzel mit Erbsen, Salzkartoffeln

und Bratensoße 24,50 €

Sachsen - Schnitzel mit Erbsen, Salzkartoffeln

und Bratensoße 22,50 €

Riesenschnitzel „au four“ mit Ragout fin und jungem Gouda

überbacken dazu Pommes_{1,2,4} 24,50 €

Schnitzel „au four“ mit Ragout fin und jungem Gouda

überbacken dazu Pommes_{1,2,4} 22,50 €

Riesenschnitzel „Mailänder Art“ mit Tomate und Mozzarella

überbacken dazu Kroketten 24,50 €

Schnitzel „Mailänder Art“ mit Tomate und Mozzarella

überbacken dazu Kroketten 22,50 €

Riesenschnitzel „Kültzschauer Art“ mit Rotkraut, Salzkartoffeln

und Bratensoße 24,50 €

Schnitzel „Kültzschauer Art“ mit Rotkraut, Salzkartoffeln

und Bratensoße 22,50 €

100 % sauberes Wasser - das bietet nur Osmosewasser

Umkehrosmose ist die einzige Technologie, die wirklich alle Schadstoffe aus dem Wasser entfernt und ihm seinen naturgegebenen reinen Geschmack verleiht. Das Wasser lagert nicht zuerst wochenlang in Plastikflaschen, sondern wird frisch aus der Leitung gefiltert, es gibt wohl kein besseres Wasser für Ihre Gesundheit! Mineralwasser enthält zwar mehr Mineralstoffe, gesünder ist es deshalb allerdings erstmal nicht. Die meisten Mineralstoffe werden laut der deutschen Gesellschaft für Ernährung sowieso über die feste Nahrung aufgenommen. Ein schöner Nebeneffekt des Osmosewassers ist sein weicher angenehmer Charakter. Unsere Filter schaffen es dank Osmose den Kalkgehalt auf ein absolutes Minimum zu reduzieren. Das heißt, keinen Film mehr auf ihrem Tee und auch unsere Kaffeespezialitäten bietet ein völlig neues Geschmackserlebnis. Wer einmal Osmosewasser probiert hat, ist sicher begeistert. Da wir auch mit Osmosewasser kochen, können Sie sicher sein dass wir alles dafür tun Ihnen Speisen in bester Qualität und frische anzubieten

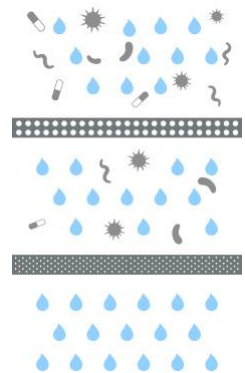


100 % sauberes Wasser. Nur durch Umkehrosmose.

Filter Entfernt grobe Verunreinigungen und unterstützt die Leistung der Membrane.

Membrane Das Herzstück der Osmoseanlage. Die Oberfläche ähnelt einem feinen Sieb und lässt ausschließlich Wassermoleküle hindurch. Kalk und Schadstoffe wandern in das Abwasser.

Osmosewasser Dank dem Verfahren der Umkehrosmose erhalten Sie reinstes und weiches Wasser. Keine andere Wasserfilterung bietet Ihnen dieses Ergebnis.



Kleiner Bauer_{1,2,4} (halbes Bauernfrühstück)

8,90 €

Schnitzelchen mit Pommes an frischem Salat

9,50 €

Portion Pommes mit Ketschup und Majo

5,90 €

3 Minibratwürstchen mit Kartoffelbrei und Bratensoße

7,90 €

3 Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Kräutersoße

7,90 €

Jetzt läuft die Kartoffel zur Hochform auf

Kartoffel – Brokkoli – Auflauf <small>vegetarisch</small>	15,50 €
Bunter Kartoffelauflauf mit Schinkenstreifen	15,90 €
Kartoffelauflauf „Züricher Art“ mit Rahmchampignons und Geschnetzeltem vom Schwein	16,60 €
Kartoffelauflauf mit Brokkoli und knusprig gebratenen Putenbruststreifen	16,60 €
Kartoffelauflauf a la Ragout fin ₄	16,60 €
Nudelauflauf mit Schinken und jungen Erbsen	15,50 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Zuckererbsen dazu Bratkartoffeln 26,90 €

Argentinisches Rumpsteak

mit Röstzwiebeln dazu Ofenkartoffel mit Kräuterbutter gefüllt 26,90 €

Schweinesteak „au four“

mit Ragout fin und Käse überbacken dazu Kroketten 22,90 €

Thüringer Rostbrätel

mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln an frischem Salat 21,50 €

Ungarisches Schweinesteak

mit feurigem Letscho, Zuckererbsen und Bratkartoffeln 22,50 €

Thüringer Rostbratwurst aus Sachsen 😊

Doppelpack (2 Bratwürste) mit Sauerkraut und Kartoffelbrei 15,50 €

Einfache Ausführung mit Sauerkraut und Kartoffelbrei 13,50 €

wissenswert:

Was ist Molekularfiltration / Umkehrosmose?

Unser reines Wasser wird aus Trinkwasser gewonnen, das durch eine Molekularfilteranlage gereinigt wird. Moleküle, die größer sind als Wasser, (das kleinste Molekül der Natur – H₂O) können den Filter nicht passieren. So werden mögliche Schadstoffe, Gifte, Bakterien, Viren, Medikamentenrückstände und überschüssige Mineralien zuverlässig entfernt.

Der Dreier

Drei Filetsteaks vom Schwein umrahmt mit Sc. Hollandaise dazu

Butterblumenkohl, Brokkoli, frischer Salatgarnitur

und Bratkartoffeln mit Zwiebeln

26,90 €

Ochsenfetzen

Hauchdünne Rindersteaks pikant gewürzt dazu

saure Gurke und deftige Bratkartoffeln

26,90 €

Sauenfetzen

Hauchdünne Schweinefiletsteaks auf Bratkartoffeln

zu frischem Salat in der Pfanne serviert

25,90 €

Spezialpfanne Kartoffelsack

drei Filetsteaks vom Schwein dazu eine

Ofenkartoffel gefüllt mit Rahmchampignons

25,90 €

Grillhaxe

mit Sauerkraut und Thüringer Klößen serviert

22,90 €

Hausgemachte Sülze

mit Remoulade nach Art des Hauses dazu Bratkartoffeln

15,50 €

wissenswert:

Keine Mineralien?

Der Mensch braucht Mineralien. Diese kommen organisch aufbereitet und in ausreichender Menge in jeder ausgewogenen Nahrung vor. Im Wasser gelöste Mineralien sind anorganischer Art und können nur schlecht verstoffwechselt werden. Nur Wasser mit höchstens 60 mg/Liter gelöster Mineralien ist optimal für den Organismus. Unser Wasser ist mit weniger als 20 mg/Liter so mineralarm wie Gletscherwasser.

wissenswert:

Warum Vitalisierung?

Wasser in der Natur ist ständig in Bewegung, nicht nur als Eis, sondern auch in flüssiger Form. Es speichert Informationen - wie ein Computerchip. Die im Wasser enthaltenen Informationen sind für jedes Leben von Bedeutung. Unser Wasser wird durch eine Hochleistungs-Energetisierungsmodul auf ein natürliches Niveau vitalisiert. Diese Vitalität – wie aus einer Bergquelle – schmecken Sie nicht nur. Sie können dies positiv verspüren durch einen ausgeglicheneren Energiehaushalt und die Steigerung des persönlichen Wohlbefindens.

vom Fischmarkt

Wildlachsfilet auf gelben Frischeinudeln in feiner Dillsoße	22,50 €
Forelle Müllerin ausgelöst mit zerlassener Butter und Sahnemeerrettich dazu Salzkartoffeln	22,50 €
Zanderfilet in Mandelbutter zu Petersilienkartoffeln und Brokkoli	24,50 €
Alaska Seelachsfilet in knuspriger Panade überbacken mit Brokkoli und Käse dazu eine Ofenkartoffel gefüllt mit feiner Kartoffelcreme nach Art des Hauses	22,50 €
2 Heringsfilets in Sahnesoße dazu Bratkartoffeln	16,50 €
dazu Salzkartoffeln	16,50 €



und nun süßer Nachtisch




3 hausgemachte Kartoffelpuffer dazu Apfelmus	6,90 €
Eierkuchen mit Apfelmus und Vanillesoße dazu eine Kugel Vanilleeis	7,90 € 8,90 €
Eierkuchen mit Kirschen und Vanillesoße dazu eine Kugel Vanilleeis	7,90 € 8,90 €

Heiß auf Eis

„Tag und Nacht“ Schokoladeneis in Vanillesoße Vanilleis in Schokoladensoße	7,90 €
„Moorland“ Schokoladeneis und Vanilleeis in Schokoladensoße dazu Eierlikör und Sahne	7,90 €
„Schwedenpokal“ Vanilleeis in Apfelmus dazu Eierlikör und Sahne	7,90 €
„☺Zoppi Spezial ☺“ 3 Kugeln Vanilleeis in Schokoladensoße, heiße Kirschen, viel Sahne und Eierlikör	9,90 €

Getränkekarte

Gerstensaft vom Fass

Ur-Krostitzer Premiumpils	0,3l		3,70 €
Ur-Krostitzer Premiumpils	0,5l		4,70 €
Eibauer Schwarzbier	0,3l		3,80 €
Eibauer Schwarzbier	0,5l		4,80 €
Jever Pils	0,3l		4,10 €
Jever Pils	0,5l		5,10 €

Gerstensaft aus der Flasche

Schöffelhofer Hefe hell	0,5l		5,20 €
Schöffelhofer Hefe dunkel	0,5l	Schöffelhofer	5,20 €
Schöffelhofer Hefe kristall	0,5l	WEIZEN	5,20 €
Schöffelhofer Hefe alkoholfrei	0,5l	<i>Säuerliche Kölsch</i>	5,20 €
Jever fun alkoholfrei	0,33l		4,30 €



Saftladen

Apfel, Orange, Pfirsich, Kirsch, Banane	0,2l		3,50 €
	0,4l		4,90 €
Tomatensaft	0,2l		3,70 €

Null Promille

Mineralwasser (Osmose)		0,365l	4,00 €
Tonic-Water	0,3l	3,60 €	0,4l 4,60 €
Bitter-Lemon	0,3l	3,60 €	0,4l 4,60 €
Ginger Ale	0,3l	3,60 €	0,4l 4,60 €
Apfelschorle	0,3l	3,60 €	0,4l 4,60 €
Cola-Cola	0,3l	3,50 €	0,4l 4,50 €
Fanta	0,3l	3,50 €	0,4l 4,50 €
Sprite	0,3l	3,50 €	0,4l 4,50 €

Gepanschtes

Radler _{1,20,3}		0,3l	4,10 €
Radler _{1,20,3}		0,5l	5,10 €
Diesel _{1,10,3}		0,3l	4,10 €
Diesel _{1,10,3}		0,5l	5,10 €
Cola-Weizen		0,5l	5,50 €
Banane-Weizen		0,5l	5,60 €
Weinschorle		0,2l	5,50 €

Blubberwasser

Gläschen Rotkäppchen Sekt
Flasche Rotkäppchen Sekt



3,90 €
19,00 €

Mixgetränke

Gin – Tonic	6,20 €
Campari – Orange	6,20 €
Batida – Kirsch	6,20 €
Bacardi – Cola	6,20 €
Wodka – Cola	6,20 €
Goldi – Cola	6,20 €
Beam – Cola	6,50 €
Wodka – Red Bull	7,80 €



für Frostnasen



*Eilenburg's weltweit größte
Weihnachtsfeier mit Livemusik
und hunderten von Besuchern.
Jeden letzten Freitag vor
Heilig Abend hier!*

Vorsicht Feuer – Grog mit Rum	6,10 €
Jaga – Tee Alpenmax original	6,10 €
Gute – Laune – Macher Glühwein Sachsenobst	4,50 €
Gute – Laune – Macher Plus Glühwein mit Amaretto oder Rum	5,50 €

Wein

Weißwein

Richard's Riesling tr.	0,2l	6,90 €
Richard's Riesling htr.	0,2l	6,90 €
Richard's Riesling Spätlese	0,2l	6,90 €
Richard's Weißwein	Fl. 0,75l	22,90 €

Rotwein

Richard's Dornfelder	0,2l	6,90 €
Richard's Dornfelder halbtrocken	0,2l	6,90 €
Dornfelder unser Hauswein süß	0,2l	6,90 €
Richard's Dornfelder	Fl. 0,75l	22,90 €



Rose'

Richard's Rose' halbtrocken	Fl. 0,75l	22,90 €
-----------------------------	-----------	---------

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee – Creme	2,50 €
Pott Kaffee – Creme	3,90 €
Große Tasse Cappuccino	4,00 €
Große Tasse Milchkaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,70 €
Heiße Schokolade	4,00 €
Espresso	2,90 €
Doppio	4,70 €
Tasse Pure Tee (je nach Saison)	3,90 €



Eilenburg ist einfach schön! Man muss es nur auch sehen wollen ☺



Schnapsblatt alle 4cl wo leben wir denn? ☺

Kartoffelschnaps	3,90 €	Nordhäuser Doppelkorn	3,90 €
Wodka Gorbatschow	3,90 €	Altenburger Klarer	3,50 €
Grappa	4,50 €	Obstler	3,90 €
Jägermeister	3,90 €	Ramazotti	3,90 €
Fernet Branca	3,90 €	Schirker Feurstein	3,90 €
Killepitsch	4,30 €	Becherovka	3,90 €
Wilthener Goldkrone	3,50 €	Metaxa 7 Stars	5,40 €
Tequilla	4,00 €	Ouzo 12	3,90 €
Linie Aquavit 2cl	3,90 €	Malteser Kreuz 2cl	3,50 €
Fischargeist 2cl		4cl	4,50 €
brennend serviert	3,60 €		
Saure Kirsche	3,50 €	Saurer Apfel	3,50 €
Pfefferminzlikör	3,50 €	Eierlikör im Waffelbecher	3,30 €
Dooley's	3,50 €		
Kümmerling	1,50 €	Feigling	2,00 €
Baileys on Ice	4,50 €	Southern Comfort on Ice	4,50 €
Jim Beam	4,50 €	Jack Daniels	4,70 €
Glenfiddich 12y	5,90 €	Jameson	4,70 €



Die Geschichte der Kartoffel

Die Kartoffelpflanze hat ihren Ursprung in Südamerika und nahm ihren Weg aus den steinigten Böden der Andenhochebenen in die Kochtöpfe unserer Zeit. Die ältesten Spuren einer Wildkartoffel wurden auf der Insel Chiloé (Región de los Lagos, Chile) gefunden. Ihr Alter wird auf 13.000 Jahre vor Chr. datiert.

Mit den Spaniern kam die Kartoffel nach Europa. 1533 eroberten sie das Inkareich. Erst am 31. Juli 1537 entdecken sie auf der Suche nach "El Dorado" diese einzigartige Frucht. 1565 wurde eine erste Kiste dieser Speisefrucht nach Europa gebracht und dem spanischen König Phillip II. überreicht. Er schenkte diese teilweise als giftig geltende Frucht dem kranken Papst Pius IV als Genesungsgeschenk ein Paket mit Kartoffeln. Später sollte die Kartoffel dazu beitragen, Europa aus den Hungersnöten zu erretten, und die Welt aus dem Mittelalter durch die Industrialisierung in die Neuzeit zu führen. Nie zuvor hatten die Landwirte Nahrung für so viele Menschen erzeugen können. Dadurch war für die Menschen Europas die Chance entstanden, sich auch anderen Arbeiten als nur dem Ackerbau widmen zu können.

1584 wurde die Kartoffel durch Sir Walter Raleigh in Irland eingeführt.

1623 wurde sie dann aus Virginia nach England mitgebracht. Zuvor war bereits zweimal der Versuch gescheitert, sie dort einzuführen. Ab 1684 wurden sie dann aber in Lancashire im großen Stil angebaut.

1717 begann ihr großflächiger Anbau in Sachsen. 1728 war es dann in Schottland so weit.

1738 wurde sie nach Preußen mitgebracht, und Friedrich der Große verhalf ihr dann in der zweiten Hälfte des 18.

Jahrhunderts mit Verordnungen zum Durchbruch.



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe laut MFKV.

Legende der Fußnoten

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Süßstoffe / Säuerungsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 Schwefeldioxid / Sulfite
- 7 Eisensalz
- 8 Überzugsmittel / Oberflächenbehandlung
- 9 Stabilisator / Phosphate
- 10 Coffein