

Speisekarte



Der Wirt und sein Team heißen Sie Herzlich Willkommen in unserem mittlerweile nun schon traditionellem Hause, dem Kültzschauer Kartoffelsack,

Dank Ihnen ist es uns gelungen seit September 1998 ohne Unterbrechung und ohne Besitzerwechsel unseren Platz im „gastronomischen Eilenburg“ einzunehmen und zu behaupten. Dafür möchte ich mich bei Ihnen, liebe Gäste, und zahlreichen Freunden sowie meiner ganzen Familie bedanken. Es ist längst nicht mehr selbstverständlich dass sich ein Lokal mit regionaler Küche über so viele Jahre behaupten kann. Ich möchte hier auf die Lokale „Roter Hirsch“, mittlerweile Bibliothek der Stadt Eilenburg, und „Schwarzer Adler“ verweisen, welche über lang oder kurz ihren landestypischen Charakter und Pächter verloren haben... DAS ist schon etwas traurig finde ich... ein endloses Thema leider.

Okay. Was gibt es neues in der „Epernbude“? Wir haben unsere Küche erweitert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht. Auch für Greta wurde was getan 😊 in diesem Zuge der Umbaumaßnahmen, so wurde eine komplett neue Abluftanlage verbaut und die Beleuchtung auf stromsparende LED umgerüstet. Wir haben bessere Kühlanlagen und mehr Platz für unsere kreativen Köche. Ahhh... weil wir bei Köche sind. Unsere jahrelang treue und liebe Mitarbeiterin Isolde wird unser Lokal verlassen und in den wohlverdienten Ruhestand gehen. Nicht aber ohne Ihre Tipps und Tricks an Ihren Nachfolger Sebastian weiterzugeben. Katja ist im Servicebereich ja bereits seit Juli 2019 bei uns und hat sich bereits Ihre Herzen erobert 😊

UND ab März hat der Kültzschauer Kartoffelsack Eier aus eigener Produktion!!! Ja genau Sie lesen richtig. Denn unweit vom Lokal befindet sich nun auch der Biogarten unseres Hauses und wir haben dort viel vor. Neben 2 Schafen welche für das Gras zuständig sind halten wir dort Hühner im Freilauf. Auch die lustigen Laufenten haben dann bei uns ein zu Hause. Dazu kommen noch diverse Kräuter und Gemüse welche dort auf gute alte Art mit Liebe bis zur Ernte reifen werden.

Des Weiteren haben wir unser Speisesortiment überarbeitet und Frische steht bei uns dabei im Fokus. Wobei uns entgegenkommt, dass wir seit jeher auf Zulieferer und Produzenten aus unserer Region zurückgreifen. Dies hat zum einen den Vorteil, dass die Wege kurz sind und zum anderen leisten Sie einen kleinen Beitrag um die ansässigen Firmen zu unterstützen.

Als begleitendes Thema dieser Speisekarte nehme ich Sie gern mit in den Biogarten 😊

Es kann also losgehen mit Vorspeisen

Ragout fin aus eigener Herstellung mit Hühnchen zubereitet

dazu Toast 5,90 €

3 Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse an knackigem Salat 6,50 €

Brokkoli in Sahnesoße überbacken mit jungem Gouda 8,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat der Saison 4,30 €

Großer gemischter Salat der Saison 7,50 €

Gemischter Salat mit Thunfisch und Zwiebelringen 9,90 €

Gemischter Salat der Saison mit knusprig gebratenen

Putenbruststreifen 9,90 €

Fitnesssteller: *Bunt gemischter Salat mit hausgemachten Kräutercroutons, gekochtem Ei und Hähnchenbrustfiletstreifen* 11,90 €

Unsere Kräuter: Küchenkräuter brauchen nicht viel Platz und gedeihen bei uns in wasserdurchlässiger, nicht zu nährstoffreicher Beeterde. Da wir eher lehmigen Boden in unserem

Biogarten vorfinden haben wir die Startbedingungen durch das Einarbeiten von grobem Sand und humusreicher Komposterde verbessert. In unserem Lokal ziehen wir die Gewürze im Topf auf der Terrasse oder in alten Zinkbadewannen im Hofbereich. Das hat den Vorteil dass man den Duft von Minze, Basilikum und anderen Kräutern genießen kann und natürlich gibt es nichts Besseres als frisch geschnittene Kräuter in der



Küche. Viele Küchenkräuter geben ihr Aroma übrigens erst frei, wenn man ihnen im Vorübergehen sanft über die Blätter streicht. Ausdauernde Küchenkräuter haben wir mehrere Jahre am selben Ort oder im selben Topf stehen. Hobbyprofitipp ©: Eine Drainageschicht aus Sand verschafft den Pflanzen Luft und verhindert Staunässe.

weiter geht's mit Suppen

<i>Einfache Kartoffelsuppe deftig und kräftig</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Lauch – Kartoffelsuppe</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Sächsische Kartoffelsuppe mit Schnippelwürstchen ^{2,4,9}</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Zwiebeluppe mit Käse überbacken <small>ein heißes Vergnügen</small></i>	<i>5,20 €</i>

Sie haben Lust auf eine große Suppe?

*Gerne bereiten wir Ihnen die Suppen auch
als Hauptgericht.*



Ofenkartoffel gefüllt ...

<i>... mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	<i>5,90 €</i>
<i>... mit frisch angerichtetem Kräuterquark</i>	<i>6,60 €</i>
<i>... mit Tzatziki nach griechischer Art</i>	<i>6,70 €</i>
<i>... mit feiner Kartoffelcreme nach Art des Hauses</i>	<i>6,80 €</i>
<i>... mit Ragout fin und Gouda überbacken</i>	<i>9,90 €</i>
<i>... mit Schmand und gebratenen Putenstreifen</i>	<i>9,90 €</i>

und nun Kartoffelspezialitäten rustikal

<i>Bauernfrühstück garniert mit saurer Gurke ^{1, 2, 4}</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Bauernomelette gefüllt mit Blattspinat</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Bauernomelette gefüllt mit Brokkoli</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Pfannenkartoffeln mit Speck und Zwiebeln dazu 2 Setzeier ^{1, 3, 4, 7}</i>	<i>12,90 €</i>
<i>Landjägerfanne: ne große Pfanne voll mit Bratkartoffeln, Bohnen, Zwiebeln, Knackerscheiben und 3 Setzeier garniert mit saurer Gurke ^{1, 3, 4, 7}</i>	<i>15,90 €</i>



Das sind Schnitzel a la Kartoffelsack



Riesenschnitzel Wiener Art vom Schweinerücken geschnitten mit...

<i>... Pommes</i>	<i>13,90 €</i>	<i>Sie möchten</i>
<i>... Bratkartoffeln</i>	<i>14,90 €</i>	<i>Bratensoße dazu? 2,- €</i>

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken geschnitten mit...

<i>... Pommes</i>	<i>12,90 €</i>	<i>Sie möchten</i>
<i>... Bratkartoffeln</i>	<i>13,90 €</i>	<i>Gemüse dazu? 3,- €</i>

Riesenschnitzel „Spezial“ mit Rahmchampignons dazu 2 Setzeier

und Bratkartoffeln *19,50 €*

Schnitzel „Spezial“ mit Rahmchampignons dazu 2 Setzeier

und Bratkartoffeln *17,50 €*

Riesen-Sachsen-Schnitzel mit Erbsen, Salzkartoffeln und Bratensoße *19,50 €*

Sachsen-Schnitzel mit Erbsen, Salzkartoffeln und Bratensoße *17,50 €*

Riesenschnitzel „au four“ mit Ragout fin und jungem Gouda

überbacken dazu Pommes ^{1, 2, 4} *19,50 €*

Schnitzel „au four“ mit Ragout fin und jungem Gouda

überbacken dazu Pommes ^{1, 2, 4} *17,50 €*

Riesenschnitzel „Mailänder Art“ mit Tomate und Mozzarella

überbacken dazu Kroketten *19,50 €*

Schnitzel „Mailänder Art“ mit Tomate und Mozzarella

überbacken dazu Kroketten *17,50 €*

Riesenschnitzel „Kültzschauer Art“ mit Rotkraut, Salzkartoffeln

und Bratensoße *18,90 €*

Schnitzel „Kültzschauer Art“ mit Rotkraut, Salzkartoffeln und Bratensoße *16,90 €*



Vom halben Hähnchen bis zum Frühstücksei, vom Eierkuchen bis zum Bauernfrühstück: Eiprodukte und Geflügel sind fester Bestandteil unserer Küche. Damit das weiterhin mit grünem Gewissen möglich ist, betreiben wir ab März 2020 eine artgerechte Hühnerhaltung in unserem

Biogarten. Hühner leben natürlicher Weise in Gruppen um einen Hahn zusammen. Sie streifen auf der Futtersuche umher, scharren und picken im Boden nach etwas Essbarem: Würmer und Insekten, Samen, Körner und Knospen. Zum Schlafen flattern die Tiere auf Äste oder andere hohe Sitzgelegenheiten, die sie nachts vor Fressfeinden wie dem Fuchs beschützen. All das ist Teil des natürlichen Verhaltens eines Huhns und diese Voraussetzungen können die Tiere bei uns auch ausleben. Außerdem haben die Hühner eine Möglichkeit, Staub- sowie Sandbäder zu nehmen und einen überdachten Außenbereich, damit sie auch bei schlechtem Wetter frische Luft bekommen oder sich vor starker Sonne schützen können. Denn glückliche Hühner sind nicht Vergangenheit. In einem Hit der 1930er-Jahre hieß es noch Ich wollt, ich wär' ein Huhn. Seither hat sich in der Hühnerhaltung jedoch einiges verändert und der Text des Meistersextetts aus Berlin würde heute sicherlich anders lauten. Glückliche Hühner, die den ganzen Tag auf der Wiese picken, sich eine Pause auf der Sitzstange gönnen und rumgackern, wie es ihnen beliebt, findet man in Deutschland leider immer seltener. Laut aktuellen Zahlen, welche ich im Internet und auf diversen Messen recherchiert habe leben 2020 im Schnitt 40,6 Millionen Legehennen in Deutschland – etwa 65 Prozent von ihnen in Bodenhaltung. Betriebe mit ökologischer Erzeugung machen mit rund vier Millionen Tieren nur zehn Prozent aus.



Schnitzelchen mit Pommes an frischem Salat	6,90 €
Portion Pommes mit Ketschup und Majo	3,90 €
Kleiner Bauer (halbes Bauernfrühstück)	6,90 €
3 Minibratwürstchen mit Kartoffelbrei und Bratensobe	4,90 €
3 Fischstäbchen mit Kartoffelbrei und Kräutersobe	4,90 €

Jetzt läuft die Kartoffel zur Hochform auf

<i>Kartoffel – Brokkoli – Auflauf</i> <small>vegetarisch</small>	11,50 €
<i>Bunter Kartoffelauflauf mit Schinkenstreifen</i>	12,50 €
<i>Kartoffelauflauf „Züricher Art“ mit Rahmchamignons und Geschnetzeltem vom Schwein</i>	12,90 €
<i>Kartoffelauflauf mit Brokkoli und knusprig gebratenen Putenbruststreifen</i>	12,90 €
<i>Kartoffelauflauf a la Ragout fin 4</i>	12,90 €
<i>Nudelauflauf mit Schinken und jungen Erbsen</i>	11,90 €

Vom Grill und aus der Pfanne

Argentinisches Rumpsteak

mit Kräuterbutter und Zuckererbsen dazu Bratkartoffeln 20,90 €

Argentinisches Rumpsteak

mit gebackenen Zwiebeln dazu Ofenkartoffel mit Kräuterbutter 20,90 €

Schweinesteak „au four“

mit Ragout fin und Käse überbacken dazu Kroketten 17,90 €

Thüringer Rostbrätel

mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln an frischem Salat 15,90 €

Ungarisches Schweinesteak

mit feurigem Letscho ein paar Erbsen und Bratkartoffeln 17,90 €

Thüringer Rostbratwurst aus Sachsen ☺

Doppelpack (2 Bratwürste) mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 10,90 €

Einfache Ausführung mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 8,90 €

Der Dreier

Drei Schweinefilets umrahmt mit Sc. Hollandaise dazu

Butterblumenkohl, Brokkoli, frische Salatgarnitur

und Bratkartoffeln mit Zwiebeln

20,90 €

Ochsenfetzen

Hauchdünne Rindersteaks pikant gewürzt dazu

saure Gurke und deftige Bratkartoffeln

20,90 €

Sauenfetzen

Hauchdünne Schweinsteaks auf Bratkartoffeln

zu frischem Salat in der Pfanne serviert

19,90 €

Spezialpfanne Kartoffelsack

Drei Filetsteaks vom Schwein dazu eine

Ofenkartoffel gefüllt mit Rahmchampignons

19,90 €

Grillhaxe

mit Sauerkraut und Thüringer Klößen serviert

17,90 €

Hausgemachte Sülze

Mit Remoulade nach Art des Hauses dazu Bratkartoffeln

10,90 €



Unser Gewächshäuschen haben wir im Januar aufgebaut und zeitgleich damit begonnen aus Samen Pflänzchen zu ziehen im Minigewächshaus auf der Fensterbank der heimischen Küche. Diese werden wir dann umtopfen in Tongefäße und nach und nach an die Bedingungen draußen gewöhnen indem wir von der Fensterbank in den Hausflur und schließlich ins Gewächshaus umziehen. Wir hoffen doch dass es dann ab Juni bei uns genauso aussieht wie auf diesem Bild.

Vom Fischmarkt

<i>Wildlachs auf gelben Frischeinudeln in feiner Dillsoße</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Forelle Müllerin ausgelöst mit zerlassener Butter und Sahnemeerrettich dazu Salzkartoffeln</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Zanderfilet in Mandelbutter dazu Petersilienkartoffeln</i>	<i>18,90 €</i>
<i>Alaska Seelachsfilet in knuspriger Panade überbacken mit Brokkoli und Käse dazu eine Ofenkartoffel mit feiner Kartoffelcreme nach Art des Hauses</i>	<i>16,90 €</i>
<i>2 Matjesfilets in Sahnesoße dazu Bratkartoffeln</i>	<i>10,90 €</i>
<i>dazu Salzkartoffeln</i>	<i>10,90 €</i>



Und nun süßer Nachtisch

<i>3 hausgemachte Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Eierkuchen mit Apfelmus und Vanillesoße dazu eine Kugel Vanilleeis</i>	<i>5,70 € 6,70 €</i>
<i>Eierkuchen mit Kirschen und Vanillesoße dazu eine Kugel Vanilleeis</i>	<i>5,70 € 6,70 €</i>

Heiß auf Eis

<i>„Tag und Nacht“ Schokoladeneis in Vanillesoße Vanilleeis in Schokoladensoße umringt von Sahnestern</i>	<i>5,90 €</i>
<i>„Moorland“ Schokoladeneis und Vanilleeis in Schokoladensoße dazu Eierlikör und Sahne</i>	<i>5,90 €</i>
<i>„Schwedenpokal“ Vanilleeis in Apfelmus dazu Eierlikör und Sahne</i>	<i>5,90 €</i>