



*Einen gemütlichen Aufenthalt  
und gesunden Appetit  
wünscht Ihnen,  
das Team von Wenzelshof.*

## Suppen

1. Käse- Weißweinsüppchen 4,60 €  
*Cheese Wine Soup* (B, C)  
mit Karottenstreifen
2. Knoblauchrahmsuppe 4,60 €  
*Garlic cream soup* (B, C)  
CROUTONS & frische Kräuter
3. „Die Suppe“ 4,80 €  
*„The soup“ – depending on the chef's mood* (B, C)  
abhängig von Lust und Laune des Kochs

## Davor oder zwischendurch ganz nach Belieben

4. Baguette Dreierlei 4,90 €  
*A trio of baguette* (B, C)  
gratinierte Weißbrotscheiben, bestrichen mit  
Knoblauch/Olive; Tomate/Chili und Basilikum-Pesto  
- dazu Sauerrahm- Dip

5. Matjes-Lachstatar, garniert 6,20 €  
*Herring salmon tartar* (B, C, J, L)  
bestehend aus Staudensellerie  
Limonensaft & roten Zwiebeln  
– Schwarzbrot & Butter
6. Backkartoffel & Kräuterschmand 6,40 €  
*Baked potato and herb sour cream* (B)  
an einem bunten Salatbukett
7. Feines Geflügelragout 5,30 €  
*Fine hen ragout* (B, C, L)  
Käse, Zitrone & Toast; klassisch lecker

## Salate

8. Mozzarellabällchen & Kirschtomaten 6,50 €  
*Mozzarella balls and cherry tomatoes* (B, C)  
mariniert auf verschiedenen Blattsalaten; Toast  
  
Wählen Sie bitte bei den folgenden Salaten zwischen  
Balsamico-Öl- und  
Sauerrahm-Kräuter-Dressing (B, C, J, L)
9. Bunter Salat (Klein) (A, C) 5,40 €
10. Bunter Salat (Groß) 8,90 €  
*Mixed salad* (A, C)  
– Toast

*Wir freuen uns über Ihren Besuch .  
Es ist unser alter Wunsch, Sie mit unserem Angebot an Speisen und  
Getränken zu verwöhnen .  
Da bei uns alles frisch und mit Liebe zubereitet wird, kommt es  
manchmal zu Wartezeiten . Wir bitten um Verständnis und erinnern  
an ein altes Sprichwort :  
„Gut Ding will Weile haben“*

*Einen gemütlichen Aufenthalt  
und gesunden Appetit  
wünscht Ihnen,  
das Team von Wenzelshof.*

11. Salatschüsselchen „Parma“ 11,20 €  
*Salad bowl "Parma"* (B, C, D, E, F)  
 knackige Blattsalate, schwarze Oliven  
 getrocknete Aprikosen, knusprige Schinkenrauten  
 Röstkernmix & Parmesanspäne – Baguette

12. Salatteller „Neptun“ 12,70 €  
*Salad plate "Prann"* (C, M)  
 in Knoblauchöl gebratene Garnelen  
 auf diversen Salaten & Gemüsen – Toast

13. Großer Salat „Wenzels Hof“ 13,90 €  
*Large "Wenzels Hof" salad plate* (A, B, C)  
 in Butter & Curry sautierte  
 Putenbruststecken & Zwiebelspalten  
 zu einer Salatvariation & Fetawürfel – Toast

## Rustikales

14. Pikantes Bierkutschergoulasch 12,30 €  
*Tasty goulash* (B, C)  
 mit Krautfleckerln & Rahm; dazu Semmelknödel

15. Auswahl Schinken, Wurst & Käse 10,60 €  
*Assorted cold bacon, meat and cheese* (A, B, C)  
 liebevoll angerichtet auf einem Holzbrett  
 – Butter & Brot

16. Arrangement verschiedener Käse 10,60 €  
*Assorted cheese platter* (B, C)  
 sowie Weinbeeren, Butter & Baguette

17. „Spätzletopf“ 12,90 €  
*sautéed pork filet & mushrooms, served in a stonepot* (B, C)  
 gebratene Streifen vom Schweinefilet, eingebettet im  
 Steintopf zwischen Spätzle & Rahmchampignons

18. „Des armen Bauern Frühstück“ 10,20 €  
*"A farmer's breakfast"* (A, B)  
 kleines Salatbukett & Gurkenfächer

## Hauptgerichte

### vegetarisch ...

19. Großer gerösteter Gemüsespieß 12,90 €  
*Large fried skewer of vegetables* (B)  
 an Langkorn-Wildreis sowie einer Kurkuma-Sahnesauce

Sollte Ihr Hunger nicht so üppig sein, bereiten wir  
 Ihnen die Hauptgerichte auch etwas kleiner.  
 Sie bezahlen 1,40 € weniger.

20. Spinat-Kartoffel (oder Nudel)- Gratin 10,80 €  
*Spinach-potato(or noodle)- au gratin* (B, C, D, E)  
 mit Röstkernmix, Paprikastreifen & Käse gebacken

21. Grüne Tagliatelle 10,80 €  
*Green "Tagliatelle"* (B, C, J, L)  
 in einer raffinierten Würz-Sauce aus  
 verschiedenen pikanten Aromaten  
 ( Knoblauch, Oliven, Peperoni, frische Kräuter etc.)  
 – geriebener Parmesan vom Laib

### aus Neptuns Reich ...

22. Goldgelb gebratene  
 Forelle & Limone 13,90 €  
*Golden pan-fried trout* (L)  
 auf Kartoffel-Grillgemüsebett

23. Edle Matjes &  
 geröstete Speckkartoffeln 10,80 €  
*Young herring and roasted potatoes in bacon fat* (B, L)  
 serviert mit roten Zwiebeln, Apfelstreifen  
 sauren Gurken und einer Joghurt-Zitronensauce

24. Gebackenes Fischfilet  
 frisch, je nach Angebot 16,20 €  
*Baked fresh fillet of fish* (B, C, K, L)  
 hierzu gerahmtes Zucchini-Gurkengemüse  
 und Petersilienkartoffeln

### der fleischigen Art ...

25. Geröstete Schweinefiletspitzen  
 in der Stiepfanne 13,90 €  
*Fried pork stripes* (B, C)  
 kombiniert mit Honig-Thymian-Karotten  
 Rahmchampignons & Röstiecken

26. Drei Medaillons vom Schwein 14,90 €  
*Three pork medallions* (B, C)  
 in einer Zwiebel-Schinkenspeckschmelze geschwenkt  
 zu Brokkoli, Sauce Hollandaise & Kroketten

27. Scharf gebratenes  
 Schweinerückenstück 13,90 €  
*Spicy roasted piece of pork back* (B, C)  
 auf Paprika-Sahnekraut  
 umgeben von karamelisierten Kartoffeln

28. Putenbrustfilet „Florenz“ 13,90 €  
*Turkey breast "Florentine"* (B, C)  
 unter Blattspinat, mit einem Hauch Knoblauch  
 Tomatenspalten & Käsestreifen gratiniert  
 – Reistimbale

29. Sautierte Filetecken von der Pute 13,90 €

*Sautéed turkey fillets in wine cream* (B, C)  
und knackige Gemüse in Weißwein-Frischkäse-Kräutersauce; anbei Kartoffel-Kürbiströti

30. Hähnchenbrust & Mango-Ananas-Chutney 13,90 €

*Chicken breast with mango & pineapple* (B, C)  
mit Curry und temperamentvoller Note aus dem Ofen; dazu reichen wir Langkorn-Wildreis und einen kleinen Salat

31. Zwethauer Scheunenspieß 15,90 €

*"Zwethauer steners" – poultry, pork and roast beef* (B, C)  
*with potato wedges, herb butter and rum-pepper-sauce*  
Schweinerücken, Roastbeef & Geflügel am Spieß zu gebackenen Kartoffelspalten  
Kräuterbutter & Rum-Pfeffersauce, Salatbukett

32. Lammrücken, „rosa“ 19,50 €

*Lamb back "pink"* (B, C)  
mit würziger Oliven- Knoblauch-Tapenade & grünen Stangenbohnen zu einer Backkartoffel & Tomaten-Paprika-Creme

33. Knuspriges Schnitzel „Limoné“ 14,90 €

*Crispy escalope "lime"* (A, B, C)  
frische gerahmte Champignons & Pommes Frites

34. Schnitzel unter der Käsekruste 15,40 €

*Cheese crusted escalope in fine pepper-cream-sauce* (A, B, C)  
an feiner Paprikacreme, gebackenen Kartoffelspalten sowie einem kleinen Salat

35. Rindersteak „Onion“ 21,50 €

*Steak with fried onions* (B)  
inklusive Schrottpfeffer, buntem Zwiebelgemüse  
Kräuterbutter & Pommes Frites

36. Rindersteak „Salsa“ 22,90 €

*Steak "hot and spicy"* (B, C)  
feurig aromatisierte Salsa & geschmolzener Mozzarella aufgetragen mit in Olivenöl gerösteten Kartoffelscheiben

37. Rindersteak „Knoblauch“ 22,90 €

*Steak "garlic"* (B, C)  
hierzu servieren wir Butterstangenbohnen deftige Koblachtunke & gefüllte Kartoffeltaschen

38. Stücke vom Rind, kurz gebraten 19,90 €

*Pieces of beef in blue cheese cream* (B, C)  
in Blauschimmel-Zwiebelsauce mit einem Schuss Madeira  
Herzoginkartoffeln & kleinem Salat

Wir bitten um Verständnis, dass wir jede Beilagenänderung mit 0,80 € berechnen müssen.



## Warme Getränke

Pott Kaffee (9)	3,50 €
Glas Tee	2,00 €
Tasse Kaffee (9)	2,10 €
Milchkaffee (B, 9)	3,20 €
Latte macchiato (B, 9)	3,20 €
Espresso (9)	2,10 €
doppelter Espresso (9)	3,80 €
Cappuchino (B, 9)	2,80 €
Heiße Schokolade (B)	3,00 €
Heiße Zitrone	2,00 €
Glühwein	2,80 €
Grog	3,00 €
Tee mit Rum (4 cl)	4,00 €
Glas Milch (0,2 l) (B)	2,00 €



## Weine

<b>Schoppen</b> 0,2 l	4,90 €
<b>Flasche</b> 0,75 l	16,90 €

### Weißwein (5)

lieblich:	Cuveé Création 1,0 (Deutschland)
halbtrocken:	Bachus (Deutschland)
trocken:	Sauvignon Blanc Chardonnay Müller-Thurgau (Deutschland)

### Roséwein Rotwein (5)

lieblich:	Dornfelder (Deutschland)
halbtrocken:	Dornfelder (Deutschland)
trocken:	Dornfelder (Deutschland) Ebony (Südafrika) Garnacha (Spanien) Merlot (Frankreich)

### Zusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen  
(3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmacksverstärker  
(5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) mit Milcheiweiß  
(9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel  
(12) enthält eine Phenylalaninquelle (13) gewachst (14) mit Taurin  
(A) Eier (B) Milch (C) Gluten (D) Erdnüsse (E) Nüsse  
(F) Schwefeldioxid (G) Lupinen (H) Sesam (I) Soja (J) Sellerie (K) Senf  
(L) Fisch (M) Krebs- u. Krustentiere (N) Weichtiere

## Bier

### Aus dem Faß ...

Jever Pils,	0,3 l	2,90 €
das friesisch Herbe	0,5 l	4,20 €

Ur-Krostitzer	0,3 l	2,90 €
das Einheimische	0,5 l	4,20 €

Sächsisches Schwarzbier	0,3 l	2,90 €
das Einheimische	0,5 l	4,20 €

### Aus der Flasche ...

Jever fun, das Alkoholfreie	0,33 l	2,90 €
Radeberger Pils	0,33 l	3,10 €
Hefeweizen hell und dunkel	0,5 l	3,90 €

### und auch anders ...

Radler	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	4,20 €

## Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Spezi (1, 2, 4, 9)	0,30 l	2,60 €
	0,50 l	4,20 €

Bad Liebenwerdaer		
Mineralwasser	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	3,90 €

Tonic, Lemon, Ginger Ale	0,25 l	2,60 €
(10)		

### Bauer-Säfte

Apfel, Orange,	0,2 l	2,70 €
	0,5 l	4,90 €

Multi-Vitamin,	0,2 l	2,90 €
Tomate, Grapefruit	0,5 l	5,20 €

(Bio-Gemüsesaft)

### Bauer-Nektar

Kirsch, Pfirsich, Banane	0,2 l	2,90 €
Schwarze Johannisbeere	0,5 l	5,20 €

### Saftschorle,

mit dem Preis des jeweiligen Saftes/Nektars

Auf Wunsch werden diese Getränke mit Eis serviert !

## Mixgetränke

Campari-Orange, Gin-Tonic,		
Bacardi-Cola, Wodka-Lemon,		
Whisky-Cola (alle 4 cl) u.a.	0,2 l	4,90 €

## Spirituoßen

<b>Kräuterlikör aus der Region</b>	2 cl	2,00 €
Kümmel, Wodka	2 cl	1,80 €
Willams Christ	2 cl	2,00 €
Malteserkreuz	2 cl	2,00 €
Linie Aquavit	2 cl	2,20 €
Grappa	4 cl	4,00 €
Goldkrone	4 cl	3,00 €
Mariacron	4 cl	3,40 €
Asbach Uralt	4 cl	3,60 €
Cognac V.S.O.P	4 cl	6,00 €
Calvados V.S.O.P.	4 cl	5,00 €
Scotch Whisky Glen Grand,	4 cl	4,50 €
Irish Whisky Jameson	4 cl	4,50 €
Tenn. Whisky Jack Daniels	4 cl	4,00 €
Bourbon Whiskey Jim Beam	4 cl	4,00 €
Jägermeister	2 cl	1,80 €
Fernet branca	2 cl	1,80 €
Underberg, Kümmerling	2 cl Fl.	2,00 €
Kleiner Feigling	2 cl Fl.	2,00 €
Liköre	2 cl	1,80 €
Batida de Coco	4 cl	3,50 €
Baileys-Original Irish Cream	4 cl	4,00 €
Ramazzotti	2 cl	2,00 €

## Apertif / Sekt

Martini	0,1 l	2,90 €
Cherry-Sandemann	0,1 l	2,90 €

Rotkäppchen (5)		
trocken u. halbt.	0,75 l	16,50 €

Prosecco (5)	0,75 l	21,50 €
Champagner (5)	0,75 l	45,00 €
Piccolo (5)	0,2 l	5,80 €
Glas Sekt (5)	0,1 l	3,00 €