



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

Suppen

1. Karotten- Ingwersüppchen 4,60 €
Carrot- ginger soup (B, C)
leicht scharf
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 7,90 €
Baked potato and herb sour cream (B)
an einem bunten Salatbukett
7. Feines Geflügelragout 5,80 €
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
9. Bunter Salat (Klein); Toast (A, C) 5,40 €
10. Bunter Salat (Groß); Toast (A, C) 8,90 €
Mixed salad (A, C)
wahlweise mit Balsamico-Öl oder
Sauerrahm-Kräuter-Dressing (B, C, J, L)
mit Kochschinken- und Käsestreifen (B) 2,50 €

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

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 "Prawn" (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)
liebervoll 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, C)
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. Gemüse-Kartoffel (oder Nudel)- Gratin 10,80 €
Vegetables- potato(or noodle)- au gratin (B, C, D, E)
mit Röstkernmix & 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 oder
gerahmter Blattspinat 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 Champignonrahm
zu Brokkoli, Mandelbutter & 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 Filetstecken von der Pute 13,90 €

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

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 „Lime“ 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“ 22,50 €

Steak with fried onions (B)
inklusive Schrot Pfeffer, buntem Zwiebelgemüse
Kräuterbutter & Pommes Frites

36. Rindersteak „Salsa“ 23,90 €

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

37. Rindersteak „Knoblauch“ 23,90 €

Steak “garlic” (B, C)
hierzu servieren wir Butterstangenbohnen deftige Knoblauchtunke & gefüllte Kartoffeltaschen

Beilagen extra nach Wunsch 4,00 €

Eiskarte/Kuchen

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	3,00 €
Glühwein	3,00 €
Grog	3,00 €
Tee mit Rum (4 cl)	4,00 €
Glas Milch (0,2 l) (B)	2,00 €



Weine

Schoppen 0,2 l 4,90 €

Flasche 0,75 l 16,90 €

Weißwein (5)

lieblich: Cuveé Création 1,0 (Deutschland)

halbtrocken: Bachus (Deutschland)

trocken: Sauvignon Blanc

Chardonnay

Müller-Thurgau (Deutschland)

Roséwein Spätburgunder, trocken

Rotwein (5)

lieblich: Dornfelder (Deutschland)

halbtrocken: Dornfelder (Deutschland)

trocken: Dornfelder (Deutschland)

Cabernet Sauvignon

Garnacha

Merlot

Garnatxa Cabernet (biologisch)

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 (10)	0,25 l	2,60 €
Rhabarber Schorle	0,33 l	3,80 €
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, Pflirsich, 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 €
Ramazzotti Rosato Mio		
Hugo, Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €

Spirituosen

Kräuterlikör aus der Region	2 cl	2,00 €
Kümmel, Wodka	2 cl	2,00 €
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 €
Asbach Uralt	4 cl	3,60 €
Cognac V.S.	4 cl	8,00 €
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 €
Fernet branca, Jägermeister	2 cl	1,80 €
Underberg, Kümmerling	2 cl Fl.	2,00 €
Kleiner Feigling	2 cl Fl.	2,00 €
Liköre	2 cl	1,80 €
Ouzo	2 cl	2,00 €
Batida de Coco	4 cl	3,50 €
Baileys-Original Irish Cream	4 cl	4,00 €
Ramazzotti	2 cl	2,00 €
Gin, Rum, Whisky & Whiskey	auf Anfrage	

Aperitif / Sekt

Martini	0,1 l	2,90 €
Cherry-Sandemann	0,1 l	2,90 €
Rotkäppchen (5)		
trocken und halbtrocken	0,75 l	16,50 €
Flaschengärung trocken	0,75 l	19,50 €
Flaschengärung Rosé trocken	0,75 l	19,50 €
klassische Flaschengärung extra trocken		
mit Weißburgunderweinen Saale-Unstrut	0,75 l	29,50 €
Prosecco (5)	0,75 l	21,50 €
Champagner (5)	0,75 l	45,00 €
Glas Sekt (5)	0,1 l	3,00 €