

*Weißt Du, worin der Spaß des Lebens liegt,  
Sei lustig! Geht es nicht, so sei vergnügt.*

*Johann Wolfgang Goethe*



## *Brauereigasthof des Herrn Otto Vettters (1868-1946)*

*Wir begrüßen Sie in unserem gemütlichen Gasthaus.*

*Das heute denkmalgeschützte Gebäude wurde 1926/27 errichtet. Der Bauherr, Otto Vettters, war Braumeister und Eigentümer der Zwönitztalbrauerei Burkhardtsdorf am gegenüberliegenden Zwönitzufer gelegen.*

*Er betrieb diese Brauerei in der Zeit von 1904 bis 1946. Danach wurde sie von seinen Nachkommen bis zur Schließung 1972 als Privatbrauerei weitergeführt. Als Gastwirt des Vettters Hof war über 30 Jahre sein Sohn Emil Vettters tätig. Es folgten verschiedene Pächter.*

*Nach umfangreicher Sanierung von Gebäude und Gaststätte präsentieren wir uns nun wieder traditionsgemäß mit unserer freundlichen Bedienung und den mit viel Liebe zubereiteten Speisen, die hoffentlich Ihren Beifall finden.*

*Alle Gerichte bereiten wir nach eigenen Rezepten und frisch für Sie zu.*

*Für Ihren Besuch bedanken wir uns und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit.*

*Ihre Familie Vettters*

### *Öffnungszeiten*

*Mittwoch bis Freitag 11:00-14:00 sowie ab 17:00 Uhr*

*Samstag und Sonntag ab 11:00 Uhr*

*Montag und Dienstag ist Ruhetag*

*Feiertags Mittagstisch*

*Tel. 037209 81 410*



## *Speisekarte*

## *Salate und Suppen*

---

<i>Schlankmacher Salat mit Kräuterdressing</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Sattmacher Salat mit Putenbruststreifen und Kräuterdressing</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Karottensüppchen mit hausgebackenem Zwiebelbrot</i>	<i>3,10 €</i>
<i>Gulaschsuppe vom Rind mit hausgebackenem Zwiebelbrot</i>	<i>3,90 €</i>

## *Für den kleinen Hunger*

---

<i>Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu hausgebackenes Zwiebelbrot</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Rostbrätl, Schweinesteak mit Senf und Zwiebeln auf Malzbrot</i>	<i>6,10 €</i>
<i>Kraftschnitte, Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Malzbrot</i>	<i>6,70 €</i>
<i>Jägerbrot, Rückensteak auf Malzbrot mit Rahmchampignons</i>	<i>6,90 €</i>

## *Kinderkarte*

---

<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus<sup>(2)</sup></i>	<i>4,10 €</i>
<i>Spaghetti mit Wurst, geriebenem Käse und Ketchup</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes frites oder Kartoffelpüree</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit buntem Gemüse, Pommes frites und Ketchup</i>	<i>5,80 €</i>



## *Speisekarte*

## *Vom Schwein*

---

<i>Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Remoulade und Zwiebeln</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Rahmchampignons und Pommes</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Kasslerbraten in Meerrettichsoße dazu Sauerkraut und Klöße</i>	<i>12,30 €</i>
<i>Pökelzunge in geklärter Butter mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Kroketten</i>	<i>12,90 €</i>
<i>„Pfeffersteak“, Schweinesteak mit einer deftigen Pfeffersoße, dazu Bratkartoffeln</i>	<i>13,40 €</i>
<i>Steak „au four“, Rückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites</i>	<i>13,80 €</i>
<i>Hausgepökeltes Eisbein mit Meerrettichsoße, dazu Sauerkraut und Klöße</i>	<i>13,90 €</i>



## *Speisekarte*

### *Vom Rind*

---

<i>Deftiger Rindergulasch mit Champignons, dazu Apfelrotkohl und Klöße</i>	<i>13,10 €</i>
<i>Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klöße</i>	<i>14,60 €</i>
<i>Rindsroulade nach Hausfrauenart, dazu Apfelrotkohl und Klöße</i>	<i>14,90 €</i>

### *Aus Fluß und Meer*

---

<i>Forelle „Müllerin“, dazu Apfelrotkohl und Bratkartoffeln</i>	<i>14,10 €</i>
<i>Lachsfilet mit gebutterten Petersilienkartoffeln, dazu Broccoli mit Sauce Hollandaise</i>	<i>14,90 €</i>

### *Vegetarische Gerichte*

---

<i>Bratkartoffeln mit Spiegelei, dazu Salat</i>	<i>6,80 €</i>
<i>Feines Omelett mit Rahmchampignons oder Gemüse, dazu Zwiebelbrot</i>	<i>7,40 €</i>
<i>Gebutterte Spaghetti mit Blattspinat und frischem Knoblauch</i>	<i>7,80 €</i>

### *Eiskarte*

---

<i>Kleiner gemischter Eisbecher mit zwei verschiedenen Sorten Eiscreme und Sahnehaube</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Schokoeis mit Krokantstreusel, Walnüssen und Sahnehaube</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehaube</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>	<i>4,60 €</i>

#### Zusatzstoffe

- 1 „mit Farbstoff“
- 2 „mit Antioxidationsmittel“
- 3 „geschwefelt“ (Schwefeldioxid und Sulphite)
- 4 „mit Süßungsmittel(n)“
- 5 „enthält eine Phenylalaninquelle“ Aspartam (E951)
- 6 „caffeinhaltig“
- 6 „chininhaltig“

Über die in unseren Angeboten enthaltenen allergenen Zutaten geben wir Ihnen gern mündliche Auskunft, ebenso halten wir für Sie eine Speisekarte mit allen uns bekannten Informationen bereit.



## Getränkekarte

### Wasser und Limonade

<i>Lichtenauer Mineralwasser</i>	0,25 / 0,75 Ltr.	1,80 / 4,80 €
<i>Lichtenauer Tonic Water<sup>(6)</sup></i>	0,25 Ltr.	2,30 €
<i>Lichtenauer Ginger Ale<sup>(1)</sup></i>	0,25 Ltr.	2,30 €
<i>Lichtenauer Orangen- oder Zitronenlimonade</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,20 / 3,80 €
<i>Vita Cola pur<sup>(1,5)</sup></i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,20 / 3,80 €
<i>Einsiedler Faßbrause<sup>(4)</sup></i>	0,33 Ltr.	2,40 €

### Süßmosterei Max Rudolph Stollberg

<i>Apfelsaft klar oder naturtrüb</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,20 / 4,00 €
<i>Apfel-Holundersaft</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,20 / 4,00 €
<i>Apfel-Aronia-Saft</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,50 / 4,80 €
<i>Schwarzer Johannisbeer-Nektar</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,20 / 4,00 €
<i>Sauerkirsch-Nektar</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,20 / 4,00 €
<i>Stachelbeer-Nektar</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,20 / 4,00 €
<i>Edel-Ebereschen-Nektar</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,20 / 4,00 €
<i>Saftschorle</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,10 / 3,80 €

### Heißgetränke

<i>Kaffee<sup>(5)</sup></i>	0,15 / 0,30 Ltr.	1,60 / 2,60 €
<i>Milchkaffee<sup>(5)</sup></i>	0,15 Ltr.	2,10 €
<i>Espresso<sup>(5)</sup></i>	0,05 / 0,08 Ltr.	1,90 / 2,40 €
<i>Kakao</i>	0,20 Ltr.	1,80 €
<i>Tee</i>	0,20 / 0,30 Ltr.	1,80 / 2,20 €
<i>Schwarzer, Grüner, Rooibos-Vanille, Aronia, Kräuter Kamille, Pfefferminze, Melisse, Fenchel, Salbei, Brennnessel</i>		
<i>Grog</i>	0,16 Ltr.	2,90 €



## Weinkarte

## Offene Weißweine

<i>Müller-Thurgau Qualitätswein</i> Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim Typischer Müller-Thurgau - fruchtig, spritzig, angenehm.	0,20 Ltr. Rheinhessen Trocken	3,50 €
<i>Riesling Qualitätswein</i> Weingut Hubertus Reis Nachhaltig, ausdrucksstarke Nase, fruchtig, nussig, an Melone erinnernd ausgewogenes Säure-Süße-Spiel.	0,20 Ltr. Mosel Halbtrocken	3,40 €
<i>Kerner Spätlese</i> Weingut Mayer, Gau-Algesheim Vollmundige, fruchtig-süße Spätlese.	0,20 Ltr. Rheinhessen Lieblich	3,20 €

## Offene Rotweine

<i>Spätburgunder Qualitätswein</i> Weinkell. am Goldberg, Osthofen Samtig und mild, feiner Spätburgundertyp	0,20 Ltr. Rheinhessen Trocken	3,70 €
<i>Cabernet Sauvignon Domaine de la Baume</i> VdP d'Oc In der Nase ein kraftvoller Duftstrauß, am Gaumen Noten von schwarzen Beeren, gute Tanninstruktur, lang anhaltend.	0,20 Ltr. Frankreich Trocken	5,50 €
<i>Portugieser Qualitätswein</i> Staatsweingut Bad Kreuznach Weiche Tannine, angenehmer Trinkfluß	0,20 Ltr. Nahe Halbtrocken	4,00 €
<i>Toro de Valencia</i> D.O. Valencia Rund, ausgewogen und unkompliziert.	0,20 Ltr. Spanien Lieblich	3,70 €

## Sekt

<i>Schloß Funkenzell</i> Jahrgangssekt Sekt von großer Milde und Reife.	0,75 Ltr. Halbtrocken	16,50 €
<i>Fürst Ludwig</i> Jahrgangssekt Angenehm spritzig, belebend, von feiner Fruchtigkeit.	0,75 Ltr. Trocken	17,80 €
<i>Layat Cabinett</i> Sektellerei Layat, Rassiger Sekt, belebende Art	0,20 Ltr. Piccoloflasche Trocken	5,60 €



## Weinkarte

## Weißweine

<i>Kreuznacher Hinkelstein</i> <i>Silvaner Qualitätswein</i> <i>Staatsweingut Bad Kreuznach</i> <i>Herzhaft-frischer Spitzensilvaner,</i> <i>ein anregend lebendiges Weinerlebnis.</i>	<i>0,75 Ltr.</i> <i>Nahe</i> <i>Trocken</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Meißner Kapitelberg</i> <i>Riesling Qualitätswein</i> <i>Weingut Vincenz Richter, Meissen</i> <i>Ein sächs. Riesling, duftend nach würzigem Apfel.</i> <i>Spritzig, finessenreich, mineralisch, mit guter Fülle.</i>	<i>0,75 Ltr.</i> <i>Elbtal</i> <i>Trocken</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Riesling Qualitätswein</i> <i>Weingut Hubertus Reis</i> <i>Nachhaltig, ausdrucksstarke Nase, fruchtig, nussig,</i> <i>an Melone erinnernd ausgewogenes Säure-Süße-Spiel.</i>	<i>0,75 Ltr.</i> <i>Mosel</i> <i>Halbtrocken</i>	<i>14,60 €</i>
<i>Gau-Algesheimer Abtey</i> <i>Kerner Spätlese</i> <i>Weingut Mayer, Gau-Algesheim</i> <i>Vollmundige, fruchtig-süße Spätlese.</i>	<i>0,75 Ltr.</i> <i>Rheinhessen</i> <i>Lieblich</i>	<i>12,50 €</i>

## Rotweine

<i>Merlot Villa Viola</i> <i>I.G.T. Veneto</i> <i>Rubinrot, voller und angenehmer Geschmack.</i>	<i>0,75 Ltr.</i> <i>Italien</i> <i>Trocken</i>	<i>12,40 €</i>
<i>Edition Nachtwächter</i> <i>Spätburgunder Qualitätswein</i> <i>Winzergen. Burkheim</i> <i>Ein fruchtiger, gehaltvoller Rotwein aus der</i> <i>wärmsten Region Deutschlands, dem Kaiserstuhl.</i>	<i>0,75 Ltr.</i> <i>Baden</i> <i>Trocken</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Cabernet Sauvignon Domaine de la Baume</i> <i>VdP d`Oc</i> <i>In der Nase ein kraftvoller Duftstrauß,</i> <i>am Gaumen Noten von schwarzen Beeren,</i> <i>gute Tanninstruktur, lang anhaltend.</i>	<i>0,75 Ltr.</i> <i>Frankreich</i> <i>Trocken</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Portugieser Qualitätswein</i> <i>Staatsweingut Bad Kreuznach</i> <i>Weiche Tannine, angenehmer Trinkfluß</i>	<i>0,75 Ltr.</i> <i>Nahe</i> <i>Halbtrocken</i>	<i>18,20 €</i>



## Bier

## Bier vom Faß

<i>Freiberger Premium Pils</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	1,90 / 2,90 €
<i>Freiberger Schwarzes Bergbier</i>	0,30 / 0,50 Ltr.	2,10 / 3,50 €

## Flaschenbier

<i>Privatbrauerei Specht Ehrenfriedersdorf, Spezial &amp; Bock</i>	0,50 Ltr.	3,10 €
<i>Maisel's Weisse hell, dunkel oder alkoholfrei</i>	0,50 Ltr.	3,40 €
<i>Kloster Andechs Weissbier, Genuß für Leib &amp; Seele</i>	0,50 Ltr.	3,70 €
<i>Wernesgrüner Alkoholfrei</i>	0,50 Ltr.	3,10 €

## Biermischgetränke

<i>Radler</i>	0,20 / 0,40 Ltr.	2,10 / 3,40 €
<i>Colaweizen<sup>(1,5)</sup></i>	0,50 Ltr.	3,70 €
<i>Bananenweizen, Weizenmix</i>	0,50 Ltr.	3,90 €

## Spirituosen

*2cl*

## Ernst F. Ullmann Lauterbach

<i>Lauterbacher Tropfen, Grünbitter<sup>(1)</sup></i>	40% vol	1,20 €
<i>Ebereschengeist, „der Erzgebirgs-Obstler“</i>	40% vol	2,10 €

## Otto Ficker Crottendorf

<i>Fichtelberger Tropfen, Grünbitter<sup>(1)</sup></i>	40% vol	1,20 €
<i>Grenzwald Kräuterlikör</i>	35% vol	1,40 €
<i>Heidelbeer-Likör</i>	20% vol	1,40 €
<i>Schweden-Kräuter</i>	40% vol	2,30 €
<i>Enthält Auszüge aus Wermut, Johanniskraut, Anis Kardamom, Muskatblüte, Enzianwurzel, Kümmel, Kamille, Salbei und Pomeranzenfrüchten</i>		
<i>Drachenfeuer</i>	56% vol	2,50 €
<i>Blutwurz mit Kräutern</i>	60% vol	2,50 €