



TROMPETER

Historisches Restaurant



SPEISEKARTE





TROMPETER

Historisches Restaurant



Brotzeiten & Kaltes & Feines

Ofenfrische Brezen Stk. mit Butter^{a-W, g} 2,10 €

Würzfleisch vom Huhn ^{a-W, g, i, L, j, l} klein 5,50 €
mit Käse ^g gratiniert und Hausbrot ^{a-W} gross 8,50 €

Frischer Tatar vom Rind 11,50 €
mit Eigelb, Zwiebelringen, Gewürzgurke, Hausbrot ^{a-W, a-G, a-R}

Hausgemachter Obatzda ^g 6,90 €
bayrische Käsespezialität, mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken,
Butter, serviert mit Hausbrot ^{a-W, a-R}

Suppenschüssel

Klare Rinderbrühe mit Leberknödeln ^{i, c} 4,90 €
und Gemüsestreifen, Hausbrot ^{a-W}

Dunkle Wildsuppe vom Hirsch und Wildschwein ^{8 a-W a-R} 5,90 €
mit Hausbrot



T R O M P E T E R

Historisches Restaurant



Salate

Kleiner gemischter Salat a-W, a-G, j 5,50 €

Großer gemischter Fitness Salat

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Wirtshausdressing a-W, a-G, j,
mit verschiedenen Salaten und Obst 12,50 €

Hirtensalat (bulg. Schopska-Salat) a-W, a-G, g, j

Gurke, Tomate, Paprika, rote Zwiebeln und fein geriebener Schafskäse g

klein	6,20 €
gross	11,90 €

Wandergerichte und Fleischloses

Käsespätzle mit Champignons a-W, L, g, c

mit würzigem Almkäse, gebratenen Champignons, zweierlei Zwiebeln 9,90 €

Gesunde Heide Pfanne

geschwenktes buntes Pfannengemüse i mit Drillingen
verfeinert mit Rucolapesto h, gratiniert mit Schafskäse g 10,50 €

Spreewaldteller j

sahniger Quark g an gebutterten Kartoffeln g, Spreewaldgurken, Leinöl,
hausschlachtener Leberwurst 2,4 Zwiebelwürfel 9,90 €



TROMPETER

Historisches Restaurant



Fisch

Gebratenes Zanderfilet a-w

Zanderfilet auf der Haut gebraten an Brokkoli und Rosmarinkartoffeln 14,90 €

Frischer Langburkersdorfer Karpfen Blau 237811dgij

an Rotkraut, Kartoffeln mit Meerrettich und Butter 17,90 €

Zarte Steaks

Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 gr.)

Arg. Rindersteak mit hausgemachter Kräuterbutter g 23,50 €

Steak au four a-w, i, L, 1

mit Würzfleisch vom Huhn überbackene zarte Schweinesteaks 15,90 €

Steak Knoblauch Schafskäse g

zarte Schweinesteaks mit reichlich Knoblauch und Schafskäse g überbacken 16,50 €

Trompeter Dreierlei Steaks

mit Gegrilltem vom zarten Schweinesteak, gefüllten Hähnchensteak, Rumpsteak, gebratene Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter g 19,90 €

Zu allen Steakgerichten reichen wir einen gemischten Salat a-w, a-G, j,

wählen sie bitte ihre Beilage ; Ofenkartoffel mit Quarkdipp g,

Bratkartoffeln, Pommes oder Krokette a-w 5, g



TRUMPETER

Historisches Restaurant



Klassiker zum Satt werden

- Großes Wiener Schnitzel aus der Schweinelachse** a-W, a-R, g
paniertes zartes Schweineschnitzel mit deftigen Bratkartoffeln g, 5 oder Pommes,
dazu Krautsalat 15,50 €
- Hausgemachte Wildsülze** i
mit Hausfrauendip g und herzhaften Bratkartoffeln g, 5 11,90 €
- Klassischer Tafelspitz vom Rind**
auf Meerrettichsauce mit Rüben-Lauchgemüse und Kartoffeln g i l 14,20 €
- Hähnchenbrust „Saltimbocca“**
auf gedünsteten Frühlingzwiebeln und Balsilikumnudeln a-W g l 11,90 €
- Großes Bauernfrühstück**
mit Speck, Zwiebeln, Majoran und saurer Gurke 5, c, g 9,90 €
- Jagdgulasch vom Damwild und Wildschwein** l c
an Rosenkohl L und Kroketten a-W 5 g 13,90 €
- „Medium oder Durch“ gebratene Kalbsleber** 14,50 €
mit Apfel-Zwiebelgemüse und hausgemachtem Kartoffelpüree g l
- Braten vom Moritzburger Wild** (nach Angebot) 3 5 7 1 i j L 18,20 €
(Wildschw.o. Rotwild n. Schuss und Verfügbarkeit) an Speckbohnen, Beilg. nach Wahl
- Gordon (Österreich), Gordon bleu**
Hausgemachtes nach Öst. Rezeptur mit Bergkäse und Kochschinken gefülltes zartes
Schweineschnitzel an Krautsalat, Beilage nach Wahl L C g a C W R G H 2 3 5 16,50 €
Zubereitungszeit ca 25 min, wir füllen noch per Hand



TRUMPETER



Historisches Restaurant

.....und das liegt uns noch sehr am Herzen

Essen sollte mehr als nur beiläufige Nahrungsaufnahme sein. Gutes Essen bedeutet Lebensqualität. In unserer Küche sind wir deshalb um höchste Sorgfalt bei der Zubereitung regionaler Gerichte bemüht. Bei der Auswahl und Frische der Zutaten gehen wir keine Kompromisse ein. Wir bereiten unsere Speisen schonend wie möglich zu - denn nur so können sich die Aromen voll entfalten. Geben sie uns bitte auch die dafür notwendige Zeit für gute Qualität und Geschmack. Wir beziehen viele unserer Produkte von einheimischen Jägern, Landwirten, Geflügelfarmen und Biobauern.

Auf der Menüliste unseres Küchen- und Serviceteams stehen zufriedene Gäste ganz oben.

Wenn Sie gerne wiederkommen, ist dies das schönste Lob für uns.

.....auch das sind wir verpflichtet ihnen mitzuteilen !

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene;

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1 mit Farbstoffen | a Glutenhaltiges Getreide |
| 2 mit Konservierungsstoffen | W Weizen |
| 3 mit Antioxidationsmittel | R Roggen |
| 4 mit Geschmacksverstärker | G Gerste |
| 5 mit Schwefeldioxid | H Hafer |
| 6 mit Schwärzungsmittel | b Krebstiere und Erzeugnisse |
| 7 mit Phosphat | c Eier und Erzeugnisse |
| 8 mit Milcheiweiß | d Fisch und Erzeugnisse |
| 9 Koffeinhaltig | e Erdnüsse und Erzeugnisse |
| 10 Chininhaltig | f Soja und Erzeugnisse |
| 11 mit Süßungsmittel | g Milch und Erzeugnisse |
| 12 enthält eine Phenylalaninquelle | h Schalenfrüchte und Erzeugnisse |
| 13 gewachst | i Sellerie und Erzeugnisse |
| 14 mit Taurin | j Senf und Erzeugnisse |
| | k Sesam und Erzeugnisse |
| | l Schwefeldioxid und Sulfide (>10mg/kg) |
| | m Lupine und Erzeugnisse |
| | n Weichtiere und Erzeugnisse |

In den meisten Gerichten von uns finden Sie aus Milch hergestellte Butter. Bei Fragen wenden sie sich bitte an das Serviceteam.