



# TROMPETER

Historisches Restaurant



## SPEISEKARTE





# TROMPETER

Historisches Restaurant



## Brotzeiten & Kaltes & Feines

Ofenfrische Brezen Stk. mit Butter<sup>a-w, g</sup> 2,50 €

Würzfleisch vom Huhn <sup>a-w, g, i, L, j, l</sup> klein 5,50 €  
mit Käse <sup>g</sup> gratiniert und Hausbrot <sup>a-w</sup> gross 8,90 €

Frischer Tatar vom Rind 11,90 €  
mit Eigelb, Zwiebelringen, Gewürzgurke, Hausbrot <sup>a-w, a-G, a-R</sup>

Hausgemachter Obatzda <sup>g</sup> 7,10 €  
bayrische Käsespezialität, mit roten Zwiebeln, Gewürzgurken,  
Butter, serviert mit Hausbrot <sup>a-w, a-R</sup>

## Suppenschüssel

Klare Rinderbrühe mit Leberknödeln <sup>i, c</sup> 5,50 €  
und Gemüsestreifen, Hausbrot <sup>a-w</sup>

Dunkle Wildsuppe vom Hirsch und Wildschwein <sup>8 a-w a-R</sup> 5,90 €  
mit Hausbrot



# TRUMPETER

Historisches Restaurant



## Salate

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

### Sennerin-Salatteller

in knuspriger Kürbiskernpanade gebratene Hähnchenbrust h, a-W, a-G, a-R an knackigem Rucola mit versch. Blattsalaten und Wirtshausdressing a.-W, a-G, j mit Quark-DIP und Hausbrot

12,90 €

### 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 <sup>a-w</sup>

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

### Frischer Langburkersdorfer Karpfen Blau <sup>2 3 7 8 11 d g i j</sup>

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

### Matjesfilet nach Hausfrauenart <sup>d, 2, 4</sup>

mit Äpfeln, saurer Gurke und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln <sup>5, g</sup> 11,90 €

## Zarte Steaks

### Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 gr. )

Arg. Rindersteak mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>g</sup> 23,50 €

### Steak au four <sup>a-w, i, L, 1</sup>

mit Würzfleisch vom Huhn überbackene zarte Schweinesteaks 15,90 €

### Steak Knoblauch Schafskäse <sup>g</sup>

zarte Schweinesteaks mit reichlich Knoblauch und Schafskäse <sup>g</sup> überbacken 16,50 €

### Trompeter Dreierlei Steaks

mit Gegrilltem vom zarten Schweinesteak, Hähnchensteak natur, Rumpsteak, Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter <sup>g</sup> 19,90 €  
gebratene

Zu allen Steakgerichten reichen wir einen gemischten Salat <sup>a-w, a-G, j</sup>, wählen sie bitte ihre Beilage ; Ofenkartoffel mit Quarkdipp <sup>g</sup>, Bratkartoffeln, Pommes oder Kroketten <sup>a-w 5, g</sup>



# 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 €
- Sächsischer Rinder-Sauerbraten**, nach traditioneller Art eingelegt i  
mit Rosinensoße L und Rotkohl L an Kartoffelklößen 2, 3 14,50 €
- Steirisches Kürbiskernhendl**  
Hähnchenbrust in der Kürbiskernpanade a-W, a-R, c gebraten, auf buntem Pfannengemüse g, L  
und gebutterten Drillingen 13,90 €
- Großes Bauernfrühstück**  
mit Speck, Zwiebeln, Majoran und saurer Gurke 5, c, g 9,90 €
- Jagdgulasch vom Damwild und Wildschwein** 1 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 1
- 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.