

Speisen



Liebe Gäste,
wir begrüßen Sie ganz herzlich zum „Abendmahl“ im Schaarschmidts.
Obwohl wir stets frisch kochen und darüber hinaus unsere Speisen und deren Zubereitung in der Karte genauer beschreiben, kann es zu Unsicherheiten über deren Inhaltsstoffe kommen.
Bitte wenden Sie sich an unseren Service und lassen sich beraten, wenn es um Allergene in unseren Speisen geht. Darüberhinaus liegt eine Speisekarte, mit den 14 wichtigsten Allergenen Stoffen für Sie bereit.
Ihre Schaarschmidts

Alles auf einen Blick:

Kalte Vorspeisen:	Seite:
Schaarschmidt's Schlemmerschnitte	1
Vitello Tonnato	1
Carpaccio von der gebeizten Geflügelleber	2
Carpaccio vom Rinderfilet	2

Warme Vorspeisen:	Seite:
Weinbergschnecken obdachlos	3
Lammfiletchen „Frau Kühn“	3
„Oelsnitzer Speck“	3

Suppen:	Seite:
Sächsische Kartoffelsuppe	4
Vogtländische Waldpilzsuppe	4

Salate:	Seite:
Gemischter Salatteller	5
Chicoreesalat	5
Schopskasalat	5

Fisch:	Seite:
Zanderfilet „Spreewälder Art“	6
Lachsfilet Rahmspinat	6
Seezunge (Nordsee)	6



Vegetarisch:	Seite:
Zucchini-Schiffchen	7
Kohlrabizirkus	7

Topf und Pfanne	Seite:
Gohliser Filetteller	8
Piccatta a la Milanaise	8
Schweinefilet Moutarde	8
Sächsische Rinderroulade	9
Ochsenschwanz in Burgunder	9

Wild	Seite:
Lausitzer Hasenkeule	9
Moritzburger Jagdfasan	9

Steaks:

Unser aktuelles Steakangebot entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte (Tafel)
Gerne braten wir für Sie ein Chateaubriande oder Entrecote double
Unsere Küche ist mit einem 800°- Grill ausgestattet!

Kaltes:	Seite:
Tatar	12
Käselehnmann lässt grüßen	12

Dessert:	Seite:
Crème Brulée	13
Quarkkeulchen	13
Karlsbader Eisoblate	13
Rotweinpflümchen	13
Gohliser Guller	14

Flambes für Sie am Tisch zubereitet :	Seite:
Crepes Suzette	14
Pfefferkirschen	14

Aperitifs

EUR

Martini bianco/rosso/doro¹⁾/rosé¹⁾ , Zitrone u. Cocktailkirsche	6 cl	4,20
Martini dry , Olive	6 cl	4,20
Nolly prat , der trockenste Wermut Schmeckt ausgezeichnet mit ein bisschen Cassis	6 cl	4,20
Martinicocktail sweet (Gin, Wermut weiß, Angostura, Kirsche, Zitrone)	6 cl	7,50
Martinicocktail dry , (Gin, Wermut trocken, Angostura, Olive)	6 cl	7,50
Manhattan (Canadian club, Wermut rot, Angostura, Kirsche)	6 cl	7,90
Sandemann Sherry cream/medium/dry	5 cl	4,20
Sandemann Port withe, tawny, ruby	5 cl	4,20
Cynar auf Eis	5 cl	4,10
Aperol¹⁾ bitter auf Eis		
Aperol spritz	0,1 l	7,90
Pernod¹⁾ auf Eis mit Soda	2 cl	4,10
Absinth auf Eis mit Soda	2 cl	4,00
Hugo	0,1 l	7,90
Campari¹⁾	5 cl	4,50
Campari-Orange¹⁾	0,1 l	5,90
Campari-Soda¹⁾	0,1 l	5,50
Kir Johannisbeerlikör – Weißwein	0,1 l	6,90
Kir Royal Johannisbeerlikör - Sekt	0,1 l	7,90

¹⁾ mit Farbstoff

²⁾ koffeinhaltig

³⁾ chininhaltig



Kalte Vorspeisen



Schaarschmidt's Schlemmerschnitte

Tatar, natürlich ganz frisch und gut gewürzt,
bestreut mit Zwiebel- und Gurkenwürfelchen,
belegt mit Scheiben von gekochtem Ei, darauf Seehasenrogen.

Darüber eine Fingerspitze frische Kräuter und
Pfeffer aus der Mühle.

Dies alles auf Vollkornbrot.

EUR 11,50

Vitello Tonnato

Seine Wiege steht in Italien, nicht in Sachsen, ist bei uns aber nicht mehr wegzudenken.

Um es besonders gut zu machen nehmen wir feines, rosa gebratenes Kalbsrückenfilet, Olivenöl,
eine pikante Thunfischmayonnaise und obenauf natürlich feinste Kapern.

Dann noch ein Salatbouqettchen und Zitrone.

Baquette darf nicht fehlen.

EUR 13,50

Carpacci

Carpaccio von der Geflügelleber

Die haben wir erst rosa gebraten, anschließend in feurigem Chili-Walnuss-Oel gebeizt, kalt aufgeschnitten, und dann mit caramelisierten Walnüssen und mit einem kleinen Salatbouquet und Baguette angerichtet.

Guten Appetit

EUR 11,00



Carpaccio vom Rinderfilet

Klassiker von hauchdünnem Rinderfilet, mit kaltgepresstem Olivenoel beträufelt, leicht gesalzen und gepfeffert, darüber geriebener Parmesan. Mit einem kleinen Salatsträußchen Zitrone und Butter dazu. Baguette nebenher.

EUR 14,00



Warme Vorspeisen

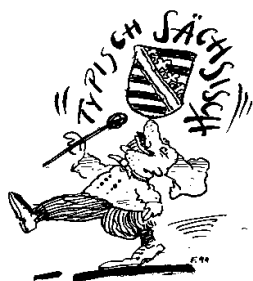
Weinbergsschnecken „obdachlos“ ...

Na ja, weil ohne Haus, dafür im Tässchen.
Ein gutes, halbes Dutzend Schnecken in einem
Kräuter-Champignon-Mus mit Knoblauch,
zu guter Letzt mit Parmesan überbacken.
Auch hier das französische Weißbrot dazu
EUR 9,50



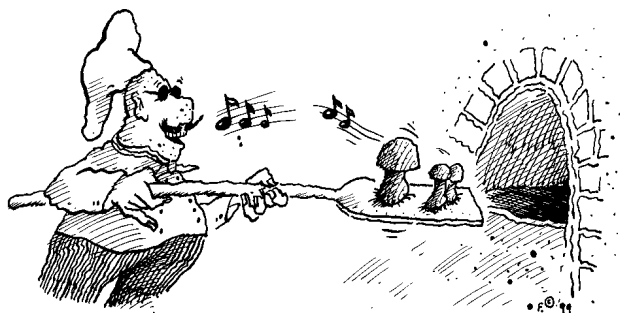
Lammfiletchen

Sie waren Steffi Kühns Leibgericht !
Mundgerechte Lammfiletchen mit Kräuterknoblauchbutter
in einem Schneckenpfännchen gratiniert.
Die Knoblauchbutter wird traditionell mit Baguette
„uffgediddschd“
EUR 12,00



„Oelsnitzer Sperk“

Was für eine Geschichte...beinahe wären alle Oelsnitzer Sperken(Spatzen) geblieben,
zum Glück gab es da aber doch den Raben und fast alles hat sich wieder zum Guten
gewendet. Bei uns ist der „Sperk“ ein Wachtelchen, entbeint, pikant gefüllt, auch mit
einer dritten Brust !! Ja, ja, die Oelsnitzer sind schon was Besonderes...
dann mit Thymianhonig bepinzelt und ab unter die „Höhensonne“
Damit das Kleingeld nicht alle wird, haben wir in einem Pastetchennest , alles auf
bunten Linsen angerichtet. Zum Gericht gehört ein Buch, in dem ist die ganze
Geschichte beschrieben.
EUR 14,50



Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe

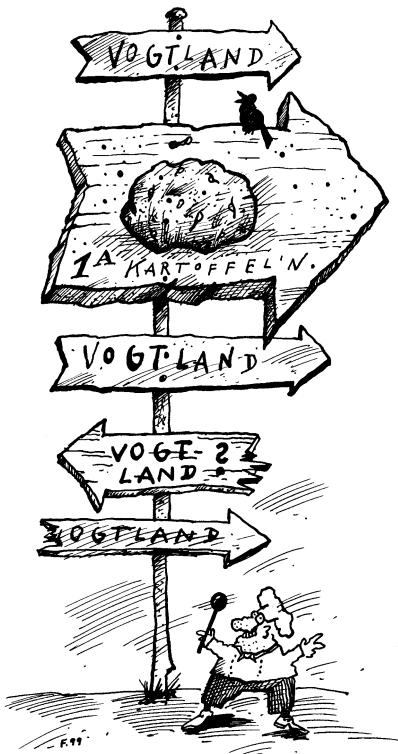
Wussten Sie, dass auch Sachsen – hier besonders das Vogtland – die Heimat des Kartoffelanbaus in Deutschland war?

Wir kochen die Kartoffelsuppe wie in meiner Vogtländischen Heimat: Mit Möhre, Sellerie, Zwiebel, Speck ...und natürlich Kartoffeln, gewürzt wird mit reichlich Majoran und Liebstöckel.

Ein Grillwürstchen und Croutons obenauf.

Guten Appetit!

EUR 7,50



Sächsische Waldpilzsuppe

In meiner alten Heimat sagt man "Schwammespalken" dazu. Also reichlich Pilze, Kartoffelstückchen, Zwiebeln und Speck, eine gute Brühe, Kümmel muss dran, Zucker, Essig und natürlich Petersilie und Schnittlauch. (Ich könnte wochenlang davon leben... – Der Wirt)

EUR 7,90



Noch mehr Suppen finden Sie auf unserer Tageskarte!

Salate

Schopskasalat

(Seine Heimat liegt vor den Toren Sofias!)

Wir würden Bauernsalat sagen...

Tomaten-, Gurken- und Paprikawürfel zusammen mit Zwiebel und Knoblauch und Olivenöl
(Pärchen sollten ihn beide essen!)

Darüber Schafskäse, Schnittlauch, Petersilie und Pfeffer aus der Mühle.

EUR 8,90



Chicoreesalat Blattsalate werden zusammen mit Blättern und Streifen vom Chicoree mit einer sächsischen Orangen-Honigmarinade beträufelt, danach mit frischen Erdbeeren und Orangenfilets hübsch garniert.
EUR 8,50

Gemischter Salatteller

Bunter, mit viel Liebe arrangierter Salatmix, beträufelt mit Zitronensaft, kaltgepresstem Olivenöl und French Dressing.

EUR 7,50

Fisch

Zanderfilet „Spreewälder Art“

Von dort, wo die Gurken zu Hause sind...

Das Zanderfilet dünsten. Feine Streifen von Sellerie, Möhre, etwas Zwiebel und grüner Gurke schneiden, darauf das Zanderfilet und darüber geklärte Butter mit fein gewürfeltem gekochtem Ei, eine Fingerspitze Petersilie und Dill. Salzkartoffeln nebenher.

EUR 19,90



Lachsfilet

in guter Butter auf der Haut gebraten, dann mit Kartoffelstampf und jungem Rahmspinat zusammen mit Cherrytomaten angerichtet.

EUR 22,50

Seezunge (Nordsee)

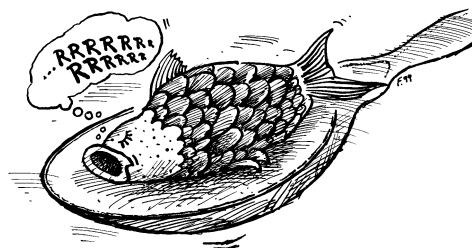
Was für ein Fisch...

Natürlich von uns für Sie filetiert, mit einer Zitronenbutter, einem bunten Gemüse und Petersilienkartoffeln angerichtet.

Preis nach Gewicht:

Pro 100 g 6,90

Beilagen: 9,50



Aus Topf und Pfanne



Zucchini-Schiffchen

Die Zucchini werden ausgehöhlt, kurz blanchiert und dann mit feinem Gorgonzolagemüse gefüllt. Dies alles wird auf Butternudeln angerichtet.

EUR 15,50

„Kohlrabizirkus“

In unserer großen Gemüseschüssel finden Sie fast alles wieder, was der alte legendäre Leipziger Gemüsemarkt an frischem Gemüse zu bieten hat. Dazu servieren wir Butternudeln.

EUR 18,50



Gohliser Filetteller

Medaillons vom Schwein und argentinischem Angusrind zu einem bunten Gemüse, Rahmchampignons und gebratenen, spanischen Pellkartoffeln. Darüber Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, und Sauce Choron. Die Soßen müssen alle gut durcheinanderlaufen, das macht gerade den besonderen Geschmack aus.

EUR 26,50

Aus Topf und Pfanne



Piccata a la Milanaise

Kleine Schnitzelchen vom Schweinefilet mit Parmesan paniert, in guter Butter gebraten, mit Cherrytomaten, zu tomatierten Spagetti mit Champignonköpfchen und feinen Schinkenstreifen.

EUR17,50

Schweinefilet Moutarde

Die Landschweinmedaillons werden bardiert, kurz gebraten und bekommen dann im Grill ein Kräutersenfhäubchen aufgesetzt, dazu ein buntes Gemüsebett mit Champignonköpfchen und Kartoffelpüree

EUR19,50



Aus Topf und Pfanne

Sächsische Rinderroulade

Gefüllt wie d'rHeme: mit Speck und Zwiebel, saurer Gurke, Champignons und Möhre, gewürzt mit Senf, Pfeffer und Salz und dann mit viel Liebe hinein ins Rohr. Rosenkohl und unsere Wickelklöße dazu ... und wenn die dann noch in guter Butter gebraten wurden, ach ja ...

EUR 18,90



Eines von 7 Leibgerichten von August dem Starken und natürlich von unserem Erich Loest...

„Hier aß ich den besten Ochsenschwanz nördlich von Nancy“!!!

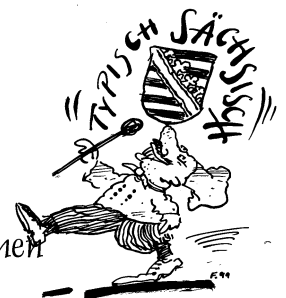
Wir werden ihn nie vergessen...

Ochsenschwanz in Burgunder

Mindestens 24 Stunden mariniert im guten Roten und dann in den Ofen.

„hernachens“ angerichtet mit Bohnenbündchen und in guter Butter gebratenen Wickelklößen.

EUR 22,00



Wild

Moritzburger Jagdfasan (für 2 Personen)

Nach " Art der Leipziger Vogelfrauen "

Wussten Sie, dass die berühmte Fasanerie August des Starken die einzige Fasanerie in Deutschland ist, die man besuchen darf...? Sie sollten es einmal tun, ob Hafen mit Leuchtturm... oder Fasanenschlösschen, es ist einfach „enzschardsch“ da.

Wir haben den Fasan komplett entbeint, fürstlich gefüllt, dann mit Speck umwickelt und auf einem Gemüsebett im Ofen gegart. Angerichtet wird auf sächsischem Weinsauerkraut mit caramelisierten Weinbeeren, dann noch gebratene Wickelklöße dazu, August dem alten Vielfraß hätte es so bestimmt gefallen.

EUR 24,00 pP



Lausitzer Hasenkeule

Obwohl er ein guter Renner war – was hat es ihm genützt? Nun ist er doch bei uns in der Pfanne gelandet. Vorher hatten wir ihn aber gut eingelegt, mit 'ner Menge Kräutern und viel Geheimniskrämerei. Angerichtet wird mit Rosenkohl und bunten Beeten.

Am besten schmecken gebratene, sächsische Wickelklöße dazu!

EUR 22,00



Steaks

Rumpsteak oder Entrecote, siehe Tageskarte

Filetsteak à 100g EUR 12,00



Die Steaks braten wir immer medium, es sei denn,
Sie hätten es gern anders.

Für zwei Personen braten wir Ihnen gerne

ein

Chateaubriand 400g oder mehr?

oder ein

Entrecote double 400g, auch hier geht es größer

Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen:

ein Gemüsebouquet	EUR 5,80
geröstete spanische Pellkartoffeln	EUR 3,70
Keniaböhnchen mit Speck	EUR 4,50
Sauce Bernaise	EUR 2,00
Pfeffersoße	EUR 2,00
Kräuterbutter	EUR 1,60

Was Kaltes



Tatar

Was nicht nur unser Herr Moritz so gerne hat.
Selbstverständlich immer gaaanz frisch!! Und dann wie in
Frankreich...

Öl, Eigelb, Senf, ein bisschen Ketchup, Zwiebelwürfelchen, von der Gewürzgurke ebenso,
Sardelle und Kapern, (bei der französischen Hausfrau davon gerne etwas mehr) nun alles gut
gewürzt und schön gründlich durcharbeiten,

Butter und geröstetes Steinofenbrot dazu, Ta,Ta,Ta, Taaaaar !
Natürlich bereiten wir Ihnen Ihr Tatar am Tisch zu.

EUR 17,50

Käselehmänn lässt grüßen . . .

Wer kennt ihn nicht und seinen Käsesalat oder die
Kleinen „Stinkefinger“ ...
Jedenfalls lohnt sich ein Besuch seines einzig-
artigen Geschäfts, hier in Gohlis immer.

Fragen Sie den Service, ein Häppchen zum Wein
oder einfach nur so zum naschen, die Küche hat
immer was da.



Süße Versuchung

Crème brûlée

Die französische Dessertspezialität. Und da ich in Frankreich nie genug davon bekommen konnte, haben wir die Portion einfach ein bisschen größer gemacht.

Eine feine Vanille-Sahne-Creme mit zarter Caramelkruste.

EUR 7,50



Quarkkeulchen

Alle Kinder in Sachsen werden damit groß und können auch später nicht davon lassen.

Schön goldgelb gebraten, Preiselbeeren und Zucker obenauf. Sie können aber auch Apfelmus dazu haben.

Das war von Oma zu Oma verschieden.

EUR 7,90

Lauwarmes Pflaumenkompott

in Rotwein (an dieser Stelle warnen wir vor dem sehr hohen Suchtpotential)

mit vielen Krumpeln (Butterstreuseln) und Vanilleeis

EUR 8,50



Wer gerne knuspert:

Karlsbader Eisoblate

Für so ein Waffelchen war mir als Kind kein Weg zu weit.

Wir füllen sie mit Vanilleeis und Pistazien .

Nebenher kommen Erdbeeren, die mit Pernod beträufelt werden und setzen ein Sahnehäubchen darauf.

Einfach köstlich!

EUR 9,90

Noch mehr für „Süßhähne“

Gohliser Guller

Ne Guller ist in Lebtzsch eine runde Sache. In Gohlis ist das eine „Gohliser Guller“. Dahinter verbirgt sich eine leckere Überraschung, heiß und kalt.

Gibt es so nur bei uns!

EUR 9,50

Übrigens: Überraschung ist Überraschung!

Nicht fragen – probieren!



Flambées, für Sie am Tisch zubereitet:

(ab 2 Personen)

Crepes Suzette

Die kleinen dünnen Eierküchlein mit dem wohlklingenden französischen Namen, „gebadet“ in Orangen-Mandel-Caramel, flambiert mit Grand Marnier, Vanilleeis nebenbei. Das Löffelchen heiße Schokolade dazu ist kein Muss...aber wir kennen doch unsere Kinder“.

EUR 12,50 (p.P.)

Pfefferkirschen

Zusammen mit guter Butter und Zucker in der Pfanne ein Caramel herstellen, Zitronensaft und Kirschsafft dazugeben und reduzieren, jetzt erst die vorgewärmten Kirschen dazugeben und alles mit Kirschbrand(muss nicht Ziegler Wildkirsch Nr. 1) sein, flambieren. Wenn die Kirschen glänzen und der Fond ist nicht mehr wässrig ist, dann haben wir alles richtig gemacht. Nun erst den grünen Pfeffer dazugeben. Wie das duftet...Tja, jetzt wird mit Vanilleeis angerichtet. Warum wir noch heiße Schokolade darübergeben? Probieren Sie!

„Ach hätten Sie doch nur die Suppe weggelassen...!“

EUR 12,50 (p.P.)

De säk`sche Lorelei

Ich wess nich, mir isses so gomisch
Un ärchendwas macht mich verstimmt.
S` is meechnlich, das is anadomisch
Wie das ähmd beim Menschen oft gimmt.

De Älwe, die bläddschert so friedlich.
A Fischgahn gimmt aus dr Tschechei
Drin sitzt ne Familie gemiedlich,
Nun sin`se schon an dr Bastei.

Un ohm uffn Bärche, nu gugge,
Da gämmt sich a Freilein Ihr`n Zobb.
Se schtriechelt`n glatt, hübsch mit Schbugge.
Dann schtäktsn als Gauz uffn Gobb.

Dor vater da unten im Gahne
Glotzt nuf bei des Weib gans entzickt.
De Mudder ment draurisch: „Ich ahne,
Die macht unsern Babbah verrickt“.

Nu fängt die da ohm uffn Fälsn
zu sing och noch an – ä Gubbleh
Dr Uader im Gahn dud sich wälsen
Vor Lachen und jodelt: „Jucheh!“

„Bis stille!“, schreit ängstlich Ottilche.
Schon gibblt gans furchtbar dr Gahn.
Un blötzlich, versinkt de Familiehe....
Nee, Freilein, was hamse gedan!

Menü zum Jahreswechsel 2017/2018

Bestellen Sie rechtzeitig

Menüs

Für Ihre Firmen- oder Familienfeier steht Ihnen eine ganze Reihe von Menüs zur Verfügung. Je nach Anlass, ob modern oder klassisch, sächsisch, historisch oder international, vom Dreigänge Menü bis zum „Neunerlei“. Wir beraten Sie gerne.

z.B.

Sächsisches Liebesmahl

Sächsisch klassisch 1

Sächsisch klassisch 2

Sächsische Hofküche „Fröhliche Exzesse“

Sächsische Hofküche „Hercules Saxonius“

Sächsisch Menü nach Art der „Leipziger Vogelfrauen“ 1

Leipziger Küchenpost... in Vorbereitung

Leipziger Küchenpost (Rückfahrt) in Vorbereitung

Menü aus dem Osterland in Vorbereitung

Luthermenü(Ein freundlicher Wirt ist das beste Gesicht)

Bachmenü „ Hallenser Orgelprobe 1716“

Goethemenü

Weihnachtliches

„ Neunerlei“

Gänsemenü

Schwarzes Gothikmenü

Vegetarisches Menü

Lene Voigt Menü „ Merbemumbe „

Kaltes Sommermenü

Frühlingsmenü

Natürlich beraten wir Sie auch gerne bei der Zusammenstellung von modernen internationalen Menüs.