

## Brotzeit

### Snack

*Hausgemachte Sülze mit Brot*

*Jellied meat with bread*

6,50 €

*Rustikaler Schlachteteller „Rossplan“*

*Leberwurst, Blutwurst, Sülzwurst, Knacker,  
saure Gurke, Butter, Brot, Altenburger Senf  
und Altenburger Klarer*

*Rustic sausage plate „Rossplan“*

*(liverwurst, blackpudding, jellied meat, cracker)*

*sour cucumber, butter, bread, with Altenburger mustard and schnapps*

10,90 € Wurstspezialitäten von der *Landfleischerei Zschammer*

*Altenburger Schiebecker*

*Altenburger Ziegenkäse, Butter und Bauernbrot*

*Altenburger goat's cheese with farmers bread*

7,50 €

*„Altenburger Ziegenkäse“*

*wird nach alter Tradition seit 1897 im Altenburger Land  
hergestellt. Bis heute werden Zutaten von höchster  
Qualität verwendet und die Produkte sind auf natürliche  
Weise laktosefrei.*

*Außer Weichkäse werden auch Ziegenrahm und Ziegen-  
frischkäse hergestellt.*

*„Altenburger Schiebecker“*

*Der „Schiebecker „ wurde oft als einfache Mahlzeit  
in kleinen idyllischen Landgasthöfen serviert.*

*Er ist keine eigenständige Käsesorte, er wird  
nach vielen „alten Hausrezepten“ hergestellt und jeder  
schwört, dass seiner der schmackhafteste ist.*

*Angerichtet wird er mit Schwarzbrot und Butter.*

*Der hohe Fettgehalt bildet eine gute Grundlage für ein  
zünftiges Altenburger Bier.*