

Pfannengerichte

Fried dishes

Rumpsteak
auf Balsamico – Zwiebeln zu
Bratkartoffeln und Grilltomate

*Rumpsteak with herbs -crème fraiche, on balsamic - onions
Roasted potatoes and grilled tomato*

19,80 €

Schweineschnitzel
mit Blumenkohl und Brokkoli
Sauce Hollandaise und Kroketten

Escalope of pork with cauliflower, broccoli, croquettes and Sauce Hollandaise

1,2

13,90 €

Geschnetzeltetes vom Geflügel
mit Champignons und Reistimbale

Shredded from the chicken's breast with mushrooms and rice

10,40 €

„Unser Altenburger Senf“

„Altenburger Senf“ wurde 1992 vom jetzigen Inhaber, Karl Jungbeck, neu gegründet. Zum Start waren drei Mitarbeiter beschäftigt. Es wurde ausschließlich Senf in den Sorten scharf und mittelscharf hergestellt.

Das Herstellungsverfahren ist sehr traditionell, eindeutig auf Qualität ausgerichtet. Die Produktion erfolgt in einer sehr schonenden Kaltvermahlung – mit täglich frisch vermahlenden und nicht entölten Senfkörnern, mit natürlichem Mineralwasser, aus dem eigenen Tiefbrunnen.

Das Herstellungsverfahren und die feinen Zutaten wie naturbelassenes „Kalahari Salz“, stets ohne Konservierungsstoffe unterscheiden „Altenburger Senf“ von allen anderen Senfherstellern.

Heute produziert „Altenburger Senf“ mit ca. 30 Mitarbeitern über 300 Sorten Senf, Dips, Saucen und Ketchup.