

Suppen/Vorspeisen/Salate

- Sauerkrautsuppe mit Brotwürfel ⁴	5 Taler
- Wildsuppe mit Waldpilzen	6,5 Taler
- hausgemachtes Bauernbrot Schmalz und Gewürzgurken	6,5 Taler
- hausgemachtes Bauernbrot mit Knoblauchdip	6,5 Taler
- Kartoffelecken mit Knoblauchdip	6,5 Taler
- Würzfleisch mit Käse überbacken	7,5 Taler
- hausgemachte Soljanka	6,5 Taler
- Vorspeisensalat mit Dressing	6,5 Taler

Hauptgerichte

Hudelburger Henkersmahlzeit

- Kassler, Schwein, Sauerkraut, paniertes Blumenkohl Semmelknödel	15,5 Taler
---	------------

Hudelburger Gelageteller

- saftige Fleischstücke vom Schwein, Teile vom Huhn, Sauerkraut, Kartoffelklöße und Kartoffelecken	17,5 Taler
--	------------

Aus der Pfanne

- Ritterpfanne (Schwein, Leber, Pute), Kartoffelecken, Rosenkohl	18,5 Taler
- Grillplatte (Schwein, Pute, Hähnchen) Wings, Rippe, Kartoffelecken mit Knoblauchdip und Salatbeilage	19,5 Taler

Schweinereien

1. - Wildererpfanne mit Schwein, Putenleber, Zwiebeln, hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkraut	17 Taler
2. - Schweinshaxe mit Sauerkraut und hausgemachte Semmelknödel	17 Taler
3. - Steak au Four (mit Würzfleisch überbacken) Pommes und Salat	18,5 Taler

Hudelburger Spareribs

- deftig gebeizte ganze Rippe, BBQ, Sauerkraut und Kartoffelecken	19,5 Taler
- deftig gebeizte halbe Rippe, BBQ, Sauerkraut und Kartoffelecken	14,5 Taler

Wildbret

2. - Wildgulasch mit Apfelrotkraut ⁵ und Kartoffelklöße	18,5 Taler
3. - 3 Wachteln am Spieß mit Nudeln und Rosenkohl	18,5 Taler

Federstreich

1. - Entenkeule mit Apfelrotkraut ⁵ und Kartoffelklöße	18,5 Taler
2. - Putengeschnetzeltes, Champis, Bandnudeln, Kartoffelecken	17,5 Taler
3. - Hähnchenbrustfilet überbacken mit Salsa und Käse überbacken Pommes und Salatbeilage	18,5 Taler

Flossiges aus dem Wasser

1. - Wildlachsfilet mit Blattspinat-Nudeln	19,5 Taler
2. - Zanderfilet Rösttaler und Rotkohl	18,5 Taler

Vegetarisch (auch Vegan erhältlich)

- 3 Gemüsetaler (rote Beete, Grünkohl Hanf, Süßkartoffel) Kartoffelecken, paniertes Blumenkohl und Knoblauch Dip	19,5 Taler
--	------------

Für unsere kleinen Gäste

- Chicken Nuggets ¹⁰ mit Pommes	8,5 Taler
- Bandnudeln mit Tomatensoße	8,5 Taler
- Fischstäbchen mit Kartoffelstampf	8,5 Taler
- Quarkbärchen mit Apfelmus	8,5 Taler
- Eierkuchen mit Apfelstücke gefüllt	8,5 Taler

Zuckerwerk / Nachtisch

- 3 Kugel gemischtes Eis mit Früchte und Sahne	6 Taler 5 Silberlinge
- Schokoeisbecher mit Kirschen und Sahne	7 Taler 5 Silberlinge
- Schwedeneisbecher mit Eierlikör und Apfelmus	7 Taler 5 Silberlinge
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7 Taler 5 Silberlinge
- eine Kugel Eis (Vanille, Schoko oder Erdbeer)	2 Taler
- Apfelküchle (panierte Apfelringe) mit Vanilleeis und Sahne	7 Taler 5 Silberlinge
- Apfel oder Quarkstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7 Taler 5 Silberlinge
- Eierkuchen mit Apfelstücke gefüllt	7 Taler 5 Silberlinge
- selbstgebackener Kuchen nach Angebot	3 Taler

Kaffee/Tee

Pott Kaffee, Cappuccino, Milchkaffee	3 Taler
Tee verschiedene Sorten	2,5 Taler
Espresso einfach 2 Taler doppelt	3 Taler

Tageskurs: 1 Euro = 1 Taler 1 Silberling = 10 Cent

Gelage/Ritteressen (zum Gelageabend Pflicht!)

Bauern Gelage

ab 2 Personen

- ein Horn Hudelburg Met zur Begrüßung	29 Taler 9 Silberlinge pro Person
- frisches hausgebackenes Bauernbrot mit Schmalz und Gewürzgurken	
- Sauerkrautsuppe	
- Kartoffelklöße, Kartoffelecken mit Knoblauchdip, saftige Stücke Schweinebraten und Kasselerbraten, Spareribs, Hühnchen, Sauerkraut	
- Mauschluck	

Edelleute Gelage

ab ca. 4 Personen

inkl. Bauerngelage zzgl.	35 Taler 9 Silberlinge pro Person
+ Wachteln	
+ Nachtisch	

Ritter Gelage

ab ca. 4 Personen

inkl. Bauerngelage zzgl.	39 Taler 9 Silberlinge pro Person
+ Wachteln	
+ ganze Grillhaxen je nach Gruppenstärke, Ritterfleischspieße	
+ Nachtisch	
+ eine Flasche Mauschluck zur freien Verfügung des Königs je nach Gruppenstärke	

Zu jedem Gelage, kann eine Getränkepauschale Tischweise gebucht werden.

- Hudelburg Met und Weinschorle, alle alkoholfreien Getränke	
- Fassbiere: Sankt Jaro Pils, Hudelburger Met-Bier, Köstritzer Schwarzbier	
- Landweine rot, weiß oder Rose	

Alle anderen Getränke sind extra zu bezahlen.	3 Std.	30 Taler p.P.
	5 Std.	40 Taler p.P.

Mindestens jeder letzte Samstag im Monat ist Gelageabend mit Spielleut. Oktober, November und Dezember mindestens jeden Freitag und Samstag.

Diese wollen mit 7,00€ p.P. entlohnt werden

Getränke vom Fass

	0,3l	0,5l
Sankt Jaro Pils <i>tschechisch, Diesel, Radler, Potsdamer</i>	3,5 Taler	5, Taler
Kellerbier Aktien Zwickl	3,5 Taler	5 Taler
Sankt Jaro Schwarzbier <i>tschechisch</i>	3,5 Taler	5 Taler
<i>Hudelburger Metbier</i> , Kirschbier hell/dunkel	3,5 Taler	5 Taler
Faßbrause	3 Taler	4 Taler

Flaschenbiere

Benediktiner Hefe hell, dunkel und alkoholfrei	0,5l	5 Taler
Bitburger alkoholfrei	0,33l	4 Taler

alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
Pepsi Cola, Mirinda, 7Up, Spezi, Pepsi Light ^{1:3:9}	3 Taler	4 Taler
Tafelwasser mit Co2 & ohne	3 Taler	4 Taler
Tonic, Gingel Ale	3 Taler	4 Taler
Apfel-, Orangen-, Banannen-, Kirschsafft	3 Taler	4,5 Taler
Saftschorlen	3 Taler	4,5 Taler

Weine

	0,2l	0,5l	1,0l
Hudelburger Met ^{3:9}	5 Taler	10 Taler	18 Taler
Hauswein rot/weiß/Rose trocken/lieblich	5 Taler	10 Taler	18 Taler
Rotkäppchensekt	0,1L/3,5 Taler		0,75L/13 Taler
Flaschenwein weiß, rot oder Rose		Flasche 0,75L	16 Taler

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Weinbrandt, Korn, Kirsch, Pfeffi, Mocca, Aperol, Frangelico, Amarula, Baylis, Dooleys, Batida Cocos	1,5 Taler	3 Taler
Kümmel, Brotschnaps, Augustiner Kräuterlikör	2 Taler	4 Taler
Jägermeister, Ramazotti, Fernet, Kümmerling, Fläminger Jagd	2 Taler	4 Taler
Schierker Feuerstein, Fischegeist (2cl 4,00€), Gebirgskräuter	2 Taler	4 Taler
Obstler, Williams Birne, Vodka Three Sixty, Campari	2 Taler	4 Taler
Gin Bombay, Tanqueray Gin, Hendricks Gin	3 Taler	6 Taler
Havanna Club, Bacardi, Bacardi Oakheart, Captain Morgan Gold, White, Black	2 Taler	4 Taler
Don Papa, Legendario 9 Jahre, Aperol Spritz	3 Taler	6 Taler
Longdrink	4cl 0,3L 7,5 Taler	8cl 0,5L 12 Taler

Whisky

Jack Daniels, Jim Beam, Ballantines, Jonny Walker	4 cl
	5 Taler

Folgende selbstgemachten Produkte können zum mitnehmen gekauft werden:

- Meet, Mauschluck, Schmalz, Brot, BBQ-Sauce	
Zusatzstoffe und Allergene bitte beim Personal erfragen	