

*Sommer / Salate  
im Restaurant Korbogen*

~~~~~



*Steirer Salat*

*Grazer Krauthäuptel / (typisch steirischer Blattsalat)  
gemischt mit anderen Blattsalaten / eigene Ernte  
gekochtes Ei / Tomaten / Zwiebeln mit Kürbiskernölmarinade  
Käferbohnen und Baguette mit Kräuterbutter <sup>c,a</sup> € 10,50*

*Backhendelsalat*

*Großer Blattsalat / Hähnchenbruststreifen im  
Kürbiskernmantel gebacken / Tomaten / Zwiebeln  
Gurke / Kürbiskernölmarinade / Baguette mit Kräuterbutter <sup>a,c</sup> € 10,80*

*Griechischer Bauernsalat*

*Blattsalate / Tomatenecken  
Gurkenscheiben / schwarze Oliven / Zwiebelringe Klein  
Fetakäse / Landbrot <sup>b, a, g</sup> € 10,90 € 7,90*

~~~

*\*Hausgemachter Schwarzbeerstrudel*

*Vanilleeis / Schlagobers <sup>a,c,g</sup> € 5,20*

Wir wünschen unseren Gästen ein herzliches  
Willkommen  
und einen angenehmen Aufenthalt  
im Restaurant „Korbbogen“

von 11:45 bis 14:30

und ab 18:00 wählen Sie bitte aus der gesamten Speisekarte  
In den Nachmittagsstunden von 14:30 bis 18:00  
können Sie aus den gekennzeichneten\* Gerichten wählen

Aus dem Suppentopf

~~~~~

Süppchen von pürierten Erbsen / Minze		klein
Rauchlachsroschen	€ 4,10	€ 3,00
<i>Soup of peas with, mint, salmon rose</i> <sup>d,g,h</sup>		
		klein
* Kraftbrühe / Frittaten/ Wurzelgemüse	€ 4,10	€ 3,00
oder Leberknödel / Wurzelgemüse <sup>a, c, g, i</sup>	€ 4,80	
<i>Clear beef soup with pan cake strips</i> <i>or with liver dumpling and root vegetables</i>		
* Salatteller / klein(small plate)		€ 3,00
<i>small plate of mixed salads</i>		

Vom Fläminger Hausschwein

(von unserem Haus – und Hoffleischerei Zimmermann- Lehnin / Görzke  
vom Futter bis zum Endprodukt aus dem Fläming)

~~~~~

|   |         |         |
|---|---------|---------|
| * Lehniner Klosterbraten / krosse Schwarte <sup>2, 3, c, l</sup>  |         | klein   |
| gebutterte Kräuterkartoffeln  | € 14,30 | € 10,20 |
| geschmorter Weißkohl oder Salatteller   |         |         |
| <i>Roast of pork with crust in own gravy / buttered herb potatoes</i><br><i>and braised cabbage or plate of mixed salad</i> |         |         |

Dazu empfehlen wir ein

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Hebenbräu/ <b>regional</b> /naturtrüb vom Fass | 0,3 l | € 3,10 |
| Hebenbräu naturtrüb hell vom Fass              | 0,5 l | € 4,50 |

## Aus der Pfanne

~~~~~

„Rumpsteak café de paris“

Rosa gebratenes Rumpsteak / Café de paris Butter

Bohngengemüse / Kartoffelkroketten <sup>a, c, d, g</sup>

€ 24,50

*Medium fried striploin steak, Café-de-Paris-butter,  
buttered beans, potato croquettes*

## Fleischlos aber nicht reizlos

~~~~~

Gebratener Kartoffelrösti / Ratatouille (vegan)

€ 13,20

*Baked Rösti (Hash brown)  
topped with pan fried Mediterranean vegetables*

\* Kartoffelsteak / Fetakäse-Füllung

Lauch-Tomatengemüse / Joghurtdip <sup>a, c, g</sup>

€ 14,70

*Potato steak / Feta cheese - filling  
leek-tomato-vegetables / yoghurt dip*

## Fisch – Hecht oder Barsch

~~~~~

\* Gebackenes, paniertes Hechtfilet mit Kräutern

Remouladensauce / lauwarmer Kartoffelsalat <sup>a, c, d, j</sup>

€ 16,90

*Fried, breaded fillet of pike / Remoulade / warm potato salad*

Wolfsbarschfilet gegrillt / geschmorte Kirschtomaten

Weißweinrisotto <sup>a, d, g</sup>

€ 16,90

*Grilled fillet of sea bass / braised cherry tomatoes / white wine risotto*

## Wild aus heimischer Forst

~~~~~

Geschmorter Braten vom heimischen Wild

Wacholdersauce/Kartoffelkroketten /

gefüllte Williamsbirne <sup>a, c, g, i</sup>

€ 19,90

*Assorted roast of local game, juniper sauce,  
potato croquettes, stuffed pear*

\* Märkisches Wildgulasch in Wacholdersauce

klein

Kartoffelkroketten / gefüllte Williamsbirne <sup>a, c,</sup>

€ 19,70 € 15,50

*Goulash of game with juniper-sauce served with  
potato croquettes, stuffed pear*

# Aus Österreich der Heimat von Frau Meyer/ Chefin des Hauses

## Aperitiv

### Schilerol aus der Steiermark 0,2l

€ 6,10

Spritzgetränk bestehend aus Roséwein, verfeinert mit verschiedenen Sirupen und Kräutern.  
Was SCHILEROL von anderen Spritzgetränken abhebt, ist der Verzicht auf künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe. Serviert wird dieses Getränk 1/3 Schilerol 2/3 Soda, Zitrone, Minze und Eis.

### Tafelspitzsülze auf Käferbohnsensalat / Zwiebelringe

Kren / Kürbiskerndressing <sup>a, h, l</sup>

klein

mit Schwarzbrot

€ 10,20

€ 6,80

mit Bratkartoffeln

€ 12,70

€ 9,30

*Head cheese of tafelspitz / bean salad / onion rings*

*Horseradish / pumpkin seed dressing / rye bread or potato sauté*

### \* Backhendl „Sulmtaler Art“ / Rosmarin

Kartoffel – Blattsalat / Kürbiskernöl <sup>a, c</sup>

€ 15,50

*Breaded and deep-fried chicken / rosemary*

*potato lettuce-salad / Pumpkin-seed-oil*

### \* Wiener Kalbsschnitzel (2 x 100 g Rohgewicht) <sup>a, c</sup>

klein

Preiselbeeren / Kartoffel – Blattsalat / Kürbiskernöl

€ 21,30

€ 16,20

*Original Wiener Schnitzel of veal / cranberries /*

*potato-lettuce-salad / Pumpkin-seed-oil*

### Gekochter Tafelspitz „Wiener Art“ in Gemüsebouillon

Salzerdäpfeln / Kren / Salatteller <sup>2,3,g,i</sup>

klein

*Simmered Tafelspitz "Vienna style" in Bullion with root vegetables served  
with spicy whole pan, potatoes and salad*

€ 14,80

€ 10,90

### \* Tiroler Kalbsleber rosa gebraten / Salbei / Speck

Zwiebeln / Buttererdäpfel / Salat vom Büffet <sup>2,3,g</sup>

€ 18,10

*Veal `s liver / sage / "Tyrolienne style" / bacon / onions*

*butter potatoes and salad from our salad bar*

## \* Mehlspeisen / Österreich

~~~~~

Kaiserschmarren / Apfelmus <sup>2, 3, a, c</sup> € 4,80  
*Kaiserschmarren with Applesauce (pancake)*

Kaiserschmarren / Rosinen / Apfelmus <sup>2, 3, a, c</sup> € 4,80  
*Kaiserschmarren with Applesauce (pancake with raisins)*

Topfenpalatschinken € 4,60  
dünne Pfannkuchen / Quarkfüllung  
Schlagobers <sup>2, a, c, g</sup>  
*Thin pancakes/Quark filling/ Cream*

Steirer Dessert / 3 Kugeln Vanilleeis / Schlagsahne  
Kürbiskernöl <sup>c, g</sup> € 4,50  
*3 balls of vanilla ice, whipped cream, pumpkin seed oil*

## \* Ofenfrische Flammkuchen

~~~~~

Schinken / Lauch <sup>2, 3, a, g</sup> € 6,80  
*Tarte flambée fresh from the oven with Ham and leek*

Speck / Zwiebel <sup>2, 3, a, g</sup> € 6,80  
*Tarte flambée fresh from the oven with bacon and onions*

Fetakäse / Mediterranes Gemüse <sup>a, g</sup> € 6,80  
*Tarte flambée fresh from the oven with Feta cheese and Mediterranean vegetables*

## Kalte Küche

~~~~~

Brandenburgische "Jausenplatte" Wildschinken  
Leberwurst / Rinderwurst Kren / Schnittkäse  
Essiggurke / Lehniner Landbrot / Butter <sup>2, 3, a, g, j</sup> € 13,60  
*Ham of game / liver sausage / beef sausage  
Horse radish / sliced cheese / pickled jerkins / bread / butter*

# Kaffeespezialitäten / Österreich

## Fiaker

– Kaffee / Schlagsahne / Rum <sup>11, 13</sup>  
*coffee with whipped cream and rum*



€ 4,10

## Kaffee „Maria Theresia“

– Kaffee / Orangenlikör / Schlagsahne / Zuckerstreusel <sup>11, 13</sup>  
*Coffee with orange liquor whipped cream and Colorful sugar sprinkles*

€ 4,10

## Einspänner

Doppelter Espresso / Schlagsahne <sup>11, 13</sup>  
*Double Espresso with whipped cream served in a high tumbler*

€ 4,10

# Getränkesspezialitäten / Österreich

Almdudler Kräuterlimonade, <sup>1</sup>	0,33 l	€ 2,20
Mineral „Zitron“	0,33 l	€ 2,50
Römerquelle still oder Sprudel mit Saft von frischen Zitronen		
Pago Marillenfruchtsaft	0,20 l	€ 2,80
Gösser Bier vom Fass	0,30 l	€ 2,90
<i>Gösser Beer from barrel</i>		
Weine aus Österreich:	0,25l	€ 5,10



## Grüner Veltliner, trocken VIERLINGHOF

*Niederösterreich – Österreich*  
*Rebsorte: Grüner Veltliner*

*die Rebsorte Grüner Veltliner ist die Star-Traube aus Österreich: unverkennbar in seiner Stilistik, mit dem leichten „Pfefferl“ im Geschmack sorgt sie international für Furore*



## Blauer Zweigelt, trocken VIERLINGHOF

*Niederösterreich – Österreich*  
*Rebsorte: Zweigelt*

*neben dem Blaufränkisch die wohl bekannteste Traube aus dem Nachbarland; deutliche Kirschenfrucht, mit einer leichten Pfeffernote; im Gaumen weich, saftig und rund mit einem angenehmen Säurespiel; schmeckt auch gekühlt!*

Inklusivpreise

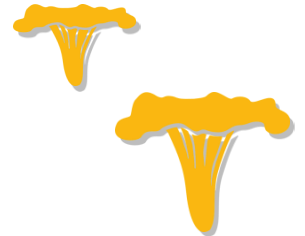
## Wir empfehlen Pfifferlinge

**Brandenburger Kartoffelsuppe / Speckwürfel**

gebratene Pfifferlinge / Majoran <sup>2,3, g</sup>

Brandenburg style Potato-soup/bacon/fried chanterelles/marjoram

€ 4,20



~~~~~

\* Pfifferlinge/Knoblauchrahm

Salzkartoffeln **oder** Semmelknödel <sup>a,c,g</sup>

Chanterelles/Garlic cream/potatoes or bread dumpling

€ 12,50

klein

€ 9,10

\* **Schweineschnitzel „Wiener Art“**

gebratene Pfifferlinge/ Zwiebellauchstreifen

Cherrytomaten/Kräuterkartoffeln <sup>a,c,g</sup>

15,80

Wiener Schnitzel of pork/with pan fried chanterelles/ spring onion rings  
cherry tomatoes/ herb potatoes

€ 19,90

€

klein

**Heimische Wildmedaillons eingelegt in**

Preiselbeeren/Rotwein/Weinbrand/Rahmpfifferlinge

Butterkartoffeln <sup>a,g</sup>

Homegrown deer/medaillons/cranberries/red wine/brandy  
chanterelles/buttered potatoes

€ 27,80

**Risotto/ Pfifferlinge/ Gartenkräuter**

Risotto / chanterelles / garden herbs <sup>c</sup>

€ 12,50



**Risotto/ gebratener Wolfsbarsch/**

Pfifferlinge/ Gartenkräuter <sup>c,g</sup>

Risotto / fried sea bass / chanterelles / garden herbs

€ 21,20



\* **Flammkuchen / Pfifferlinge / Kirschtomaten**

€ 7,90

Zwiebellauch <sup>2,3,a,g</sup>

Tarte flambée with chanterelles / cherry tomatoes / onion leek

