

HISTORISCHES GASTHAUS, URIG · SÄCHSISCH · GEMÜTLICH

Liebe Gäste,
bei nachfolgenden Menüs 2023 handelt es sich um
Anfertigungen, welche eine Mindestpersonenzahl von
10 Personen je Menü bedürfen.

Bitte einigen Sie sich auf eine einheitliche Menüfolge!

Menüvorschläge:

		ab 10-19 Personen	ab 20-29 Personen	ab 30 Personen
<u>Menü 1-23</u> 3 Gang	-Leichte Champignoncremesuppe mit Sahnehäubchen & Croutons -Kasselerrücken „Gambrinus Art“ in der Kartoffelkruste gebraten, umlegt mit frischem Gemüse -Apfelbeignet's auf Vanillesauce	29,20 €	28,20 €	27,20 €
<u>Menü 2-23</u> 3 Gang	-Tomatensuppe mit Croutons -Lammkoteletts mit Bohnen im Speckmantel & Petersilienkartoffeln -Rote Beerengrütze mit Vanillesauce & Sahne	32,90 €	31,90 €	30,90 €
<u>Menü 3-23</u> 3 Gang	-Kraftbrühe Celestine -Gefüllte Schweinsröllchen in Biersauce mit Apfelrotkohl & Petersilienkartoffeln -Hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker & Zimt, frischen Früchten & Sahnetupfen	31,80 €	30,80 €	29,80 €



HISTORISCHES GASTHAUS, URIG · SÄCHSISCH · GEMÜTLICH

		ab 10-19 Personen	ab 20-29 Personen	ab 30 Personen
<u>Menü 4-23</u> 3 Gang	-Lauchcremesuppe mit Sahnehäubchen -Filetstreifen „Stroganoff“ mit gekräuterten Pilzen & Röstis, frischem Salat -Vanilleeis mit heißen Waldbeeren	34.40 €	33,40 €	32,40 €
<u>Menü 5-23</u> 3 Gang	-Matjesfilet mit Zwiebel & Apfel auf Schwarzbrotecke -Zarter Kalbsbraten in Rahmsauce mit frischem Buttergemüse & Petersilienkartoffeln -Ofenwarmer Apfelstrudel auf Vanillesauce	35.60 €	34,60 €	33,60 €
<u>Menü 6-23</u> 3 Gang	-Leipziger Gemüsesuppe -Schweinsmedaillons mit Tomate & Mozzarella überbacken, dazu Kartoffelauflauf -Ananasringe in Backteig mit Vanilleschaum	32.70 €	31,70 €	30,70 €
<u>Menü 7-23</u> 3 Gang	-Pikanter Geflügelcocktail mit Grapefruitfilets -Gespickte Hirschkeule in Sahnesauce dazu Williamsbirne mit Preiselbeeren gefüllt, Waldpilze, Rosenkohl, Buttermöhrrchen & Kroketten -Cremiges Vanilleeis mit heißen Amarettokirschen	36.50 €	35,50 €	34,50 €



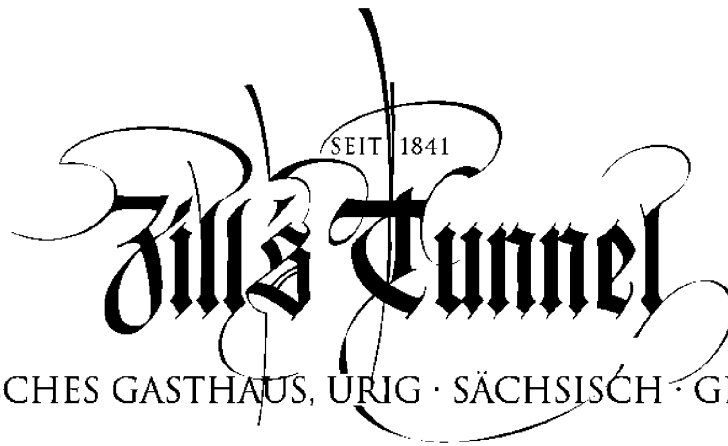
HISTORISCHES GASTHAUS, URIG · SÄCHSISCH · GEMÜTLICH

		ab 10-19 Personen	ab 20-29 Personen	ab 30 Personen
<u>Menü 8-23</u> 4 Gang	-Sächsische Kartoffelsuppe -Salatteller mit Joghurtdressing -Kaßlerrücken „Gambrinus Art“ in Reibekuchenteig mit frischem Gemüse -Hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker & Zimt, frischen Früchten & Sahnetupfen	41.70 €	40,70 €	39,70 €
<u>Menü 9-23</u> 4 Gang	-Räucherlachs auf Rösti's -Klare Kraftsuppe mit Gemüse-Einlage -Gebeizte Lammspieße auf Kräuterrisotto mit Zwiebelkonfit -Hausgemachte Quarkkeulchen mit Zucker & Zimt, frischen Früchten & Sahnetupfen	47.90 €	46,90 €	45,90 €
<u>Menü 10-23</u> 4 Gang	-Klare Ochsenchwanzsuppe mit altem Sherry -Pochiertes Zanderfilet auf Gemüsestreifen mit Petersilienkartoffeln -Gespicktes Rinderfilet in Sahnesauce mit etwas Leipziger Allerlei und Spritzkartoffeln -Eisteller mit heißen Waldbeeren und Sahnetupfen	54.50 €	53,50 €	52,50 €

Sollten Sie weitere Menüvorschläge wünschen so lassen Sie uns dies bitte wissen.

Mit freundlichen Grüßen

.....
S. Geyer - Geschäftsführer – Zill's Tunnel



HISTORISCHES GASTHAUS, URIG · SÄCHSISCH · GEMÜTLICH

SACHSEN MENÜ – VORSCHLAG 1

Vorspeise: Leipziger Gemüsesuppe (klare Suppe mit Gemüse vom Leipziger Allerlei)

Zwischengericht: Gebratenes sächsisches Forellenfilet mit Mandelbutter auf Strohkartoffeln

Hauptgericht: Sächsischer Sauerbraten in Reibekuchensauce mit Apfelrotkraut & Klößen

Dessert: Sächsische Quarkkeulchen auf Holunderbeersauce mit Zucker & Zimt sowie mit frischen Früchten & Sahne garniert

Preis pro Gedeck:

ab 10-19 Personen 48,50 €
ab 20-29 Personen 46,00 €
ab 30 Personen 45,00 €



HISTORISCHES GASTHAUS, URIG · SÄCHSISCH · GEMÜTLICH

SACHSEN MENÜ – VORSCHLAG 2

Vorspeise: Krautsuppe mit Bratwurst

Zwischengericht:

Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Lauchsalat

Hauptgericht: “Leipziger Stadtsäckel“

*Zarte Schweinsmedaillons mit Champignons,
frischen Gemüsestreifen & Joghurt in Folie im
eigenem Saft gegart dazu Kartoffelpuffer*

Dessert: hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Gedeck:

ab 10-19 Personen 46,60 €

ab 20-29 Personen 44,10 €

ab 30 Personen 43,10 €



HISTORISCHES GASTHAUS, URIG · SÄCHSISCH · GEMÜTLICH

SACHSEN MENÜ – VORSCHLAG 3

Vorspeise: Bornaer Zwiebelsuppe mit Croutons

Zwischengericht:

kleines Leipziger Allerlei mit ½ Flußkrebis

*Hauptgericht: Kasslerrücken „Gambrinus Art“ in der
Kartoffelkruste gebraten, mit frischem Gemüse
umlegt*

*Dessert: „Leipziger Lerche“
... auf Apfelschaum angerichtet*

Preis pro Gedeck:

ab 10-19 Personen 44,90 €

ab 20-29 Personen 42,40 €

ab 30 Personen 41,40 €



HISTORISCHES GASTHAUS, URIG · SÄCHSISCH · GEMÜTLICH

Kartenmenüs:

(auch kurzfristig und zur a la Carte Auswahl möglich)

KM-Vorschlag 1:

- Kartoffelsuppe mit Würstelstücken
- Sächsischer Sauerbraten in Reibekuchensauce mit Apfelrotkraut & Klößen
- hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesauce

Preis pro Gedeck 37.90 €

KM-Vorschlag 2:

- Kraftbrühe mit Fleischklößchen & Gemüsestreifen
- Knusprige ¼ Ente mit Apfelrotkohl & Klößen
- Leipziger Lerche auf Apfelschaum

Preis pro Gedeck 35.20 €

KM-Vorschlag 3:

- Kraftsuppe Celestine mit Eierkuchenstreifen
- gebratenes Zanderfilet „Baseler Art“ auf Kartoffelpüree mit gebratenen Champignons und angeschwenkten Zwiebeln, Salatbukett
- Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis

Preis pro Gedeck 37.90 €

KM-Vorschlag 4: **VEGETARISCH**

- kleiner marktfrischer Salat
- Zills Gemüse-Nudelauflauf mit Käse gratiniert
- Hausgemachte sächsische Quarkkeulchen mit Zucker und Zimt, auf Apfelmus, mit frischen Früchtchen und Sahne garniert

Preis pro Gedeck 35.50 €

Bitte einigen Sie sich auf eine einheitliche Menüfolge oder sprechen Sie uns Zwecks anderer Möglichkeiten an!

Vielen Dank.

Sven Geyer
Geschäftsführer – Zill's Tunnel