



Gastwirtschaft  
**Lutherburg**  
Leipzig – Gutritzsch

## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

Vita Cola/Orange/Zitrone	0,2l	2,90 €
	0,4l	4,00 €
Tonic	0,25l	2,90 €
	0,4l	4,80 €
Ginger Ale	0,25l	2,90 €
	0,4l	4,80 €
Sprudel Naturel	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,80 €

### Säfte & Nektar

Orangen, Apfel, Schorle	0,2l	2,70 €
	0,4l	4,10 €
Sauerkirsch, Pfirsich, Grapefruit, Kiba Banane, Rhababer, Multivitamin, Tomate	0,2l	3,30 €
	0,4l	4,40 €

### Biere

vom Fass		
Luthers Hausbier (Landbier)	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,80 €
Bitburger Pils (auch als Radler o. Diesel)	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,80 €
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,80 €
Benediktiner Weißbier Naturtrüb	0,3l	4,20 €
	0,5l	5,90 €
Benediktiner Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,80 €
Ritterguts Gose (Flaschen)	0,5l	4,70 €
mit Waldmeister- oder Himbeersirup		+1,00 €
Bitburger alkoholfrei (0,0%)	0,33l	3,50 €

### Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	2,70 €
Pott Kaffee	4,00 €
Latte Macchiato	4,40 €
Cappuccino	4,30 €
Espresso	2,80 €
Heiße Schokolade	4,60 €
mit Schlagsahne	
Tee versch. Sorten	2,80 €

### Spirituosen 4cl

Baileys-Irish Cream	4,30 €
Nordhäuser Doppelkorn	4,10 €
Wodka Absolut	4,50 €
Leipziger Allasch	4,40 €
Saure Kirschlikör	4,20 €
Schwarze Johannisbeere	4,20 €
Pfeffi	4,20 €

### Weinbrand

Goldkrone	4,10 €
Chantre	4,50 €
Birnenbrand	4,20 €
Himbeergeist	4,20 €

### Kräuterlikör

Jägermeister	4,20 €
Zinnaer Klosterbruder	4,30 €
Ramazzotti	4,30 €
Karsbader Becher	4,30 €
Unicum	4,40 €
Maltheser Aquavit	4,40 €
Kümmerling 2cl	3,00 €
Underberg 2cl	3,00 €

### Whisky 4cl

Jack Daniels	5,80 €
Glenfiddich	6,80 €
Dimple	6,00 €
Jim Beam	5,60 €

### Gemixtes

Campari Orange	6,50 €
Gin Tonic	6,00 €
Bacardi Cola	6,50 €
Grüne Wiese	6,50 €
Aperol Spritz	6,70 €
Lillet Wild Berry Tonic	6,70 €
Jim Beam Cola	6,50 €
Havana Cola	6,50 €

### Sekt

Rotkäppchen Sekt	0,75l	19,50 €
trocken oder halbtrocken		
Rotkäppchen Piccolo	0,2l	5,80 €
trocken oder halbtrocken		

### offene Schankweine

#### Weißweine

Müller Thurgau	0,2l	5,90 €
lieblich, fruchtig-Pfalz		
Weinschorle	0,2l	5,90 €

#### Rotweine

Dornfelder	0,2l	6,90 €
lieblich-Rheinhessen		

#### Lutherweine

Silvaner weiß	0,2l	6,90 €
	0,75l	20,90 €
Merlot rot	0,2l	6,90 €
	0,75l	20,90 €

Die 123 Jahre alte Traditionsgaststätte Lutherburg spiegelt die Zeit der Reformation realitätsnah wieder. Hier speisen Sie wie zu Luthers Zeiten – wir halten Altbewährtes und Traditionelles, aber auch Neues für Sie zum Entdecken bereit.

# Speisekarte

## Suppen

- 1 Hausgemachte Soljanka 5,90 €

## Vorspeisen

- 2 Bauernbrot<sup>1,D</sup> mit Knoblauchbutter und frischen Kräutern 3 3,90 €  
3 kleines Würzfleisch<sup>2,8,D,E,G,I,M</sup> überbacken mit Käse und Brot 5,50 €  
4 großes Würzfleisch<sup>2,8,D,E,G,I,M</sup> überbacken mit Käse und Brot 8,90 €  
5 Gebackener Camembert<sup>1,2,8,A,D,I,L</sup> mit Preiselbeeren und Brot 3 9,20 €

## Salate

- 10 kleiner gemischter Salat 3 4,90 €  
11 Fetasalat<sup>2,3,8,D,E,I</sup> mit Fetakäse, ver. Blattsalaten, Rispen Tomaten, Paprika, Gurke, Radieschen, hausgemachter Kräuter Vinaigrette 12,40 €  
12 Luthers Salat<sup>D,I,L</sup> mit tranchiertem Hähnchenbrustfilet verschiedene Blattsalate, Rispen Tomaten, Paprika, Gurke, Radieschen, hausgemachter Kräuter Vinaigrette und Kräuter-Knoblauchbrot 13,40 €  
13 Vegtarischer Salat<sup>2,3,8,D,I</sup> Kartoffelaltern verschiedene Blattsalate, Rispen Tomaten, Paprika, Gurke, Radieschen, hausgemachter Kräuter Vinaigrette und Kräuter-Knoblauchbrot 3 11,90 €

## Hauptgerichte

- 20 Bauernfrühstück<sup>2,3,A,E</sup> auch vegetarisch möglich 3 11,80 €  
21 Hausgemachte Sülze<sup>2,3,4,7,A,E,L</sup> mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salat 12,90 €  
22 Gebratene Leber vom Kalb<sup>1,D</sup> mit Apfel-Zwiebelschmelze und Kartoffelstampf 16,80 €  
23 Zwiebelsteak<sup>1,E</sup> gegrilltes Schweinesteak mit Bratkartoffeln und Salat 15,80 €  
24 Hähnchenbrustfilet<sup>2,3,8,D,I</sup> mit Champignonrahm u. Kartoffelaltern 16,60 €  
25 Rumpsteak<sup>D,E</sup> mit frischem Grillgemüse und Bratkartoffeln 23,50 €  
26 Rinderroulade<sup>1,2,3,8,E,I,L</sup> mit Apfelrotkohl und Klößen 18,40 €  
27 Eisbein hausgemacht<sup>2,3,8,D,I</sup> gepökelt und gekocht in Meerrettichsauce mit Sauerkraut und Klößen 20,90 €  
28 Wiener Schnitzel<sup>2,3,A,D,E,L</sup> Kalbschnitzel mit Buttererbsen, Pommes und Salat 19,90 €  
29 Schweineschnitzel<sup>2,3,A,D,E,L</sup> mit buntem Gemüse und Bratkartoffeln 16,80 €  
30 Rahmschnitzel<sup>2,3,A,D,E,L</sup> Schweineschnitzel mit Champignon-Kräuter-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat 17,50 €  
31 Schweineschnitzel "LUBU Art"<sup>3,A,D,E,I,L</sup> gefüllt mit Limburger Käse, dazu Salat und Bratkartoffeln 18,50 €  
32 Schweineschnitzel "Hamburger Art"<sup>2,3,A,D,E,L</sup> mit Spiegelei, Salat und Bratkartoffeln 17,50 €  
33 Steak au Four<sup>2,8,A,D,E,I,L,M</sup> Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Bratkartoffeln 18,40 €  
34 Diebchen<sup>2,3,8,D,I,L</sup> gebratene Klöße mit Champignons, Kräuterrahm und verschiedenen Blattsalaten 3 12,90 €

## Fischgerichte

- 40 Zanderfilet<sup>B,D,E,I</sup> auf Grillgemüse, Petersilienkartoffeln und Sahnesauce 17,90 €  
41 gebratenes Forellenfilet<sup>B,D,I</sup> auf Tomaten-Champignonbett und dazu Kartoffelstampf 17,90 €

## Zuckerwerk und Konfekt

- 50 Milchreis<sup>2,3,D</sup> mit Apfelmus 5,40 €  
51 Gebackene Apfelringe<sup>1,2,3,A,D,I</sup> mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,90 €  
52 Schwedeneisbecher<sup>1,2,3,A,D</sup> mit Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne 7,90 €

## Beilagen

Klöße, Krokette, Kartoffelstampf, Bratkartoffel, Salzkartoffeln, Pommes

In unseren Speisen und Getränken sind folgende Zusatzstoffe, enthaltene Allergene und Spuren von Allergenen:  
1. mit „Farbstoff“ 2. mit „Konservierungsstoff“ 3. mit „Antioxidationsmittel“ 4. mit „Geschmacksverstärker“ 5. „geschwefelt“ 6. mit „Phosphat“ 7. mit „Süßungsmittel“  
8. mit „Zuckerart und Süßungsmittel“ 9. mit „Tafelsüßen und Zusatzstoffen“ auf Grundlage.... 10. mit einer „Phenylalaninquelle“  
11. „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“ 12. mit „Koffein“  
A-Eier, B-Fisch, C-Krebstier, D-Milch, E-Sellerie, F-Sesam, G-Schwefeldioxyd und Sulphite, H-Erdnüsse, 1- glutenhaltiges Getreide, J-Lupine, K-Schalenfrüchte, L-Senf, M-Sojabohnen, N-Weichtiere