



Willkommen in der Volksgesundung!

Schön, dass Sie da sind!

*Wenn Sie auch ein wenig Hunger mitgebracht haben, freuen wir uns, Sie zu verköstigen. Da bei uns täglich frisch gekocht wird, halten wir uns nicht an feste Menüs. Viel lieber überraschen wir Sie mit wechselnden Angeboten, die wir Ihnen gern individuell empfehlen. Wenden Sie sich bitte an uns!
Auf eine gute Zeit mit viel Genuss!
Ihre Kochbullen*

Wir sind für Sie da:

Öffnungszeiten April-September

*Mittwoch-Freitag: 15 - 22 Uhr / Küche 18 - 20 Uhr
Samstag, Sonntag, Feiertage: 12 - 20 / Küche 12 - 15, 18 - 20 Uhr*

Öffnungszeiten Oktober-März

*Donnerstag & Freitag: 15 - 22 Uhr / Küche 17 - 20 Uhr
Samstag: 12 - 20 Uhr / Küche durchgehend
Sonntag: 12 - 20 Uhr / Küche 12 - 15 Uhr*

*Caterings/Veranstaltungen und Feierlichkeiten nach
individueller Absprache*



Getränke

Ein Glas Wein, ein kühles Bier, einen Schnappus oder eine leckere Tasse Kaffee? Genießen Sie den Aufenthalt in der Volksgesundung in gemütlicher Atmosphäre und bei geselliger Runde!

Bier

Ur-Krostitzer Bier vom Fass Hell	0,3 l	1,90 €
	0,5 l	3,40 €
Ur-Krostitzer Schwarzbier ^{A, 2}	0,5 l	3,20 €
Bier mit Cola ^{A, 4, 7, 11} / Sprite ^{A, 4, 7} / Fassbrause ^{A, 2}	0,3 l	1,90 €
	0,5 l	3,40 €
Ur-Krostitzer Alkoholfrei Flasche	0,5 l	3,20 €
Schöffelhofer Weizen, Alkoholfrei Weizen ^A	0,5 l	3,50 €
Ur-Krostitzer Flasche, Gartenbier To Go	0,5 l	1,50 €
Gösser Radler, Freiburger Radler Flasche	0,5 l	2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke, wie Cola ^{4, 7, 11} , Wasser,	0,4 l	2,50 €
Fassbrause ² , etc.	0,2 l	1,80 €
Flasche Wasser medium, mit Sprudel	1,0 l	5,20 €
Pepsi Cola ^{8, 9, 15} , 7Up ⁸ Limonade ^{1, 8} , Rhabarber ^{1, 8} Schorle, Bionade verschiedene Sorten	0,33 l	2,80 €
Gartenlimonade, Orange, Zitrone, Pink Grapefruit ^{1, 8}	0,5 l	3,20 €
Säfte (Orange, Apfel, Kirsch, Banane)	0,2 l	2,10 €
Sachsen-Obst Herstellung	0,4 l	3,10 €
Ginger Ale ^{4, 8} / Bitter Lemon ⁸ / Tonic Water ¹⁰	0,2 l	2,10 €
	0,4 l	3,10 €

Wein und Sekt

Unsere hauseigenen Weine bieten eine Auswahl regionaler und überregionaler Tropfen. Viele davon holen wir frisch vom Hang.

Weißwein

Sachsen

<i>Weissburgunder aus Meißen, trocken, 2018</i>	0,2 l	4,50 €
<i>zartes Goldgelb, feines Bouquet von gelben Früchten wie Quitte und Apfel, feine Nuance Blütenhonig, eingebundene Säure, schmelziger Körper und langer Abgang⁰</i>	0,75 l	19,80 €

Saale-Unstrut

<i>Silvaner Weißwein, trocken, 2020⁰</i>	0,2 l	4,50 €
<i>traditionelle Rebsorte aus der Saale-Unstrut-Region, charaktervoll mit grünen Apfelnoten, würziger Duft nach Kräutern, frische Säure</i>	0,75 l	19,80 €

Überregional

<i>Silvaner halbtrocken</i>	0,2 l	3,20 €
<i>Thomas Rath Q.b.A. Rheinhessen, süffig, blumig</i>	1,00 l	15,80 €

<i>Weißer Burgunder Leoff 2019 , Qualitätswein⁰</i>	0,2 l	3,20 €
<i>Weinkellerei Hechtsheim, Pfalz, trocken, feinfruchtig, spritzig, einzigartiges Aroma</i>	0,75 l	12,80 €

<i>Tophi Farnese Pinot Grigio IGT⁰</i>	0,2 l	4,20 €
<i>Weißwein, trocken, Sizilien, lebendig, frisch, Aromen von Limette, Birne und Aprikosen, verschmelzen mit floralen Noten und Nuancen von Bittermandeln und süßen Gewürzen</i>	0,75 l	18,90 €

<i>Müller Thurgau trocken</i>	0,2 l	3,20 €
<i>Mosel, Honigmelone, Mirabelle</i>	1,00 l	15,80 €

<i>Leitz Eins, Zwei, Zero, alkoholfreier Wein</i>	0,2 l	4,50 €
<i>Rheingau, Riesling, frisch, typische Anklänge von Limetten, Zitrusfrüchten, Rhabarber und roten Äpfeln, erfrischende mineralische Komponenten, trockenes und langes Finish</i>	0,75 l	19,80 €

Roséwein

<i>Rose Dornfelder Leoff, 2018</i> °	0,2 l	3,20 €
Weinkellerei Hechtsheim, Pfalz	0,75 Fl.	12,80 €
halbtrocken, mild, fruchtiger Geschmack		
<i>Saale-Unstrut Rosé</i>	0,2 l	4,50 €
halbtrocken, Waldbeeren, reife Beeren, fein,	0,75 l	19,80 €
saftig, filigran, Farbe Himbeerrot		

Rotwein

<i>Saale-Unstrut Spätburgunder trocken</i>	0,2 l	4,50 €
Brombeere, Kirsche, leichte Anklänge von	0,75 l	19,80 €
Vanilleschoten, betörender Duft		
<i>Lenz Moser, Blauer Zweigelt, Niederösterreich</i> °	0,2 l	4,20 €
Rotwein, trocken, Rubinrot mit violetterm	1,0 Fl.	21,00 €
Schimmer, voll und kräftig mit feinwürziger		
Note, fruchtige Aromen von Sauerkirschen		
<i>Farnese Primitivo Puglia IGP</i> °	0,2 l	4,50 €
Rotwein, Italien, trocken,	0,75 Fl.	19,50 €
kräftig aber elegant und harmonisch im		
Abgang, Aromen von dunkler Waldfrucht und		
Kirsche, abgestimmt mit frischen Gewürzen		
und Zedernholz		
<i>Württemberg Lemberger</i>	0,2 l	3,90 €
trocken, Kirsche, Feige, Wachholder, Cassis	0,75 l	15,90 €
<i>Württemberg Trollinger Q.b.A.</i>	0,2 l	3,90 €
halbtrocken, ziegelrot mit Erdbeer, - und	0,75 l	15,90 €
Sauerkirsch-Aromen, anregend, kernig, spritzig		

Sekt

<i>Rotkäppchen Sekt</i>	0,1 l	3,20 €
trocken/halbtrocken, mit/ohne Alkohol	0,75 l	12,80 €

Spirituosen

<i>Ramazzotti / Averna / Jägermeister / Baileys^{1, 15, 9}</i>	4 cl	3,50 €
<i>Goldkrone / Pfefferminzlikör^{1, 8} / Kirschklikör^{1, 8} / Kräuterlikör^{1, 8}</i>	4 cl	2,50 €
<i>Eierlikör im Schokoladenbecher^{C, 9}</i>	2 cl	2,50 €
<i>Kümmerring in der Flasche^{1, 8}</i>	2 cl	1,50 €
<i>Obstler nach Angebot</i>	4 cl	3,50 €
<i>Grappa</i>	4 cl	3,50 €
<i>Bommerlunder</i>	4 cl	3,50 €
<i>Wodka Moskovskaya</i>	4 cl	3,50 €
<i>Rum, verschiedene Sorten</i>	4 cl	3,50 €

Mix Getränke

<i>Hugo</i>	0,3 l	4,80 €
<i>Aperol Spritz^{1, 9, 14}</i>	0,3 l	4,80 €
<i>Cola mit Rum und Limetten^{4, 7, 11}</i>	0,3 l	4,50 €
<i>Wodka-Cola^{4, 7} / Capt. Morgan / Havana Club- Cola^{4, 7, 11}</i>	0,3 l	4,50 €
<i>Gin-Tonic¹⁰</i>	0,3 l	4,50 €

Whiskey

<i>Bowmore Single Malt Whisky 12 Jahre</i> <i>in Sherryfässern gelagert, Aroma von Limonen und Honig, ausbalanciert mit Torfrauch, süß wie wilder Honig, Abgang langanhaltend und mild, Farbe warmes Bernstein</i>	4 cl	5,90 €
<i>Cardhu Gold Reserve</i> <i>gereift in Eichenfässern, Aroma süß und warm, mit roten Apfelschalen, Birnen und Marzipan, Geschmack aromatisch und süß nach Orange und Toffee, mild, trockene Schärfe mit Noten von Zedern und Kakao</i>	4 cl	6,20 €
<i>Glen Moray Peated Single Malt</i> <i>Schottland, rauchige Abfüllung, Aroma von Torf und Vanille mit Noten von Rhabarber, langer würzig-süßer Abgang</i>	4 cl	4,80 €

<i>Glen Moray Port Cask Finish</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,30 €</i>
<i>reift 8 Monate in Port Pipes, intensiv aromatisch mit Noten von Sommerfrüchten, dunkler Karamellschokolade, Vanille, Eiche, Zimt</i>		
<i>Glen Moray Chardonney 9 Monate</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Schottland, Destilliert, leicht, fruchtige Note von frischen Äpfeln, Geruch von Zitronenkuchen, Geschmack von Vanille, Nuss und Zimt</i>		
<i>Glen Moray Cabernet Cask Finish</i>	<i>4 cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>wird längere Monate in Rotweinfässern verarbeitet, Aroma von Honig-Apfelgelee, Vanille und Pfeffer, cremig-weicher Geschmack</i>		

Heißgetränke

<i>Tasse Kaffee Crema ¹¹</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Tasse Cappuccino ^{G, 1, 2, 11}</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Latte Macchiato / Milchkaffee</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Tasse Espresso einfach / doppelt</i>	<i>2,50 / 2,80 €</i>
<i>Tasse heiße Schokolade mit / ohne Sahne ^{G, 1, 2}</i>	<i>2,50 / 2,80 €</i>
<i>Tasse heiße Schokolade mit Rum mit / ohne Sahne ^{G, 1, 2}</i>	<i>3,90 / 3,60 €</i>
<i>Tasse Tee (Pfefferminz, Früchte, Kräuter)</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Heißer Grog mit Rum ^{4, 7}</i>	<i>2,90 €</i>



Speisen *„Der Winter ist da“*

Bei uns wird täglich frisch gekocht. Daher wechseln die Tagesangebote. Sprechen Sie uns einfach an und wir zaubern Ihnen Ihr Wunschmenü!

Fest auf dem Küchenplan stehen dabei unter anderem:

<i>Kartoffelcremesuppe mit Sellerie-Pesto und geröstetem Brot</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Knoblauchbaguette mit zerlaufener, hausgemachter Kräuterbutter und einem Salatbouquet</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Winterlicher Kopfsalat mit mariniertem Sellerie, Rettich und Roter Beete an Kürbiskernöl und Walnüssen</i>	
<i>Veggi</i>	<i>9,90 €</i>
<i>oder mit Hähnchenbruststreifen</i>	<i>11,20 €</i>
<i>oder mit Rinderstreifen vom argentinischem Rind</i>	<i>12,80 €</i>
<i>Hausgemachtes Bauernfrühstück mit regionalen Kartoffeln, zerlassenem Speck, karamellisierten Zwiebeln, Grana Padano Käse und gerösteten Walnüssen sowie einem Beilagensalat mit frischem Gemüse ^{C, G, H}</i>	<i>10,20 €</i>
<i>Pasta Penne in Kürbiskernöl, Hähnchenbruststreifen, mit frischem Gemüse der Saison und geriebenem Parmesan</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Kartoffelstampf Veggi, mit Kokossud, Cashewkernen und Streifen vom Rotkraut</i>	<i>14,20 €</i>
<i>Schweineschnitzel ausgebacken in Butterschmalz, mit regionalen Pfannenkartoffeln sowie einem Beilagensalat aus mariniertem Gemüse ^{A, C, G}</i>	<i>15,40 €</i>
<i>Gebratenes Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, regionalen Pfannenkartoffeln, Gemüse der Saison und Beilagensalat ^G</i>	<i>19,50 €</i>
<i>Frischer Fisch nach Tagesempfehlung in Butter gebraten an regionalen Kartoffeln mit Gemüse der Saison</i>	<i>Tagespreis</i>

Für den kleinen Hunger

Bockwurst mit Senf, geröstetem Brot und Salatbouquet ^{A,L,M} 2,80 €

Schweineschnitzel auf Brot mit 2 Spiegeleiern und einem Salatbouquet ^{A,C} 6,20 €

Strammer-Max mit Speck, Brot und Spiegeleiern wie einem Salatbouquet 6,80 €

Für unsere kleinen Gäste

Pasta mit hausgemachter Tomatensoße und Parmesan ^{A,G} 4,50 €

Pfannenkartoffeln mit Schweineschnitzel und Salatbouquet ^{G,C} 5,60 €

Desserts

Crepes mit karamellisierten Äpfeln, dunkler Schokolade und Vanille-Eis ^{C,G} 6,80 €

Kleine Käseauswahl mit Brot und Feigensenf ^{A,C,G,L} 9,20 €

Hausgemachter Kuchen nach Angebot ^{A,C,G} ab 2,80 €

Eis pro Kugel (Vanille, Schoko, Erdbeer) ^{G,C} 1,00 €

Eisschokolade ^G / Eiskaffee ^{G,II,C} 3,50 €

Eisbecher mit Eierlikör und Sahne ^{C,G} 4,80 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Übersicht Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert
auch mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
bzw. mit Süßungsmitteln
- 9 mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln
wenn Süßungsmittel und Zucker enthalten sind
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle
bei Aspartam und Aspartam- Acesulfamsalz
- 11 kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken
bei Tafelsüßen und bei 10% Zugabe von Sorbit, Mannit, Isomalt, Lactit, Xylit, Maltit
- 12 mit Milcheiweiß
bei Fleischgerichten
- 13 mit Phosphat
- 14 Chininhaltig
- 15 Koffeinhaltig
- 16 Taurinhaltig
- 17 bestrahlt
bei bestrahlten Kräutern und Gewürzen (ionisierende Strahlen)
- 18 nach der Ernte behandelt
bei der Verwendung von Chlorprophan, Imazalin, Thiabendazol
- 19 gentechnisch verändert
Zutaten mit genetisch veränderten Organismen

Übersicht Allergene:

- A: Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus.
- B: Krebstiere und Erzeugnisse daraus.
- C: Eier und Erzeugnisse daraus.
- D: Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E: Erdnüsse und Erzeugnisse daraus.
- F: Soja (-bohnen) und Erzeugnisse daraus.
- G: Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H: Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Paranüsse, Pistazien, Makadamianüsse und Erzeugnisse daraus.
- L: Sellerie und Erzeugnisse daraus
- M: Senf und Erzeugnisse daraus.
- N: Sesam und Erzeugnisse daraus.
- O: Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr
- P: Lupinien und Erzeugnisse daraus.
- R: Weichtiere, Mollusken und Erzeugnisse daraus.