

Zur Laterne

Genuss & Vielfalt



Unsere Aperitifs & Erfrischungen

Ob zum Anstoßen, Einstimmen oder einfach zum Genießen

Prosecco	0,10l - 5,00
Limoncello Spritz	7,50
Lillet Wildberry	7,80
Hugo	7,80
Aperol Spritz	7,80
Campari Soda / Orange	7,80
Moscow Mule	7,80
Martini Dry oder Bianco	6,80
Ramazotti Amaro	2 cl 3,50 / 4 cl 6,50
Eistee Elephant Bay Pfirsich/Zitrone	0,33l 4,00
Orangina	0,25l 3,50

Süße Abkühlung - mit & ohne Schwips

- Eiskaffee ☞

mit Bourbon Vanilleeis und Sahne...	5,90
...mit einem Schuss Baileys oder Amaretto	7,90

☞ A, G

- Eisschokolade ☞

mit Bourbon Vanilleeis und Sahne...	5,90
..und einem Schuss Baileys oder Amaretto	7,90

☞ A, G

☞ Sommerliche Sorbet-Drinks

Zitronen-Spritz 7,50

Zitronensorbet mit Bitter Lemon, frischer Minze & Eiswürfeln - Frisch, leicht herb spritzig

☞ L, H, O

Mango Sonnenglanz 7,50

Mangosorbet mit Orangensaft, einem Hauch Limette - Exotisch & fruchtig - alkoholfrei

☞ L, H, O

Johannisbeer-Krönchen 7,50

Johannisbeersorbet in Apfelschorle, leicht herb & wunderbar fruchtig - alkoholfrei

☞ L, H, O

Mango Prosecco 7,90

Mango-Maracujasorbet in eisgekühltem Prosecco- Fruchtig- prickelnd, ein edler Aperitif

☞ L, H, O

☞ -Vegetarisch

☞ -Vegan

Unsere Wochenhighlights

Aktionstage in der Laterne!

Montag bis Freitag gibt's bei uns täglich ein besonderes Schmankerl - immer frisch, immer hausgemacht & typisch Laterne

Montag - Reibekuchentag

Knusprig gebacken, mit Apfelmus oder haus-gemachter Knoblauchcreme je 9,90

- Reibekuchen mit Apfelmus - ☞ A
- Reibekuchen mit Knoblauchcreme - ☞ A, C, G
- Eine Portion Räucherlachs - ☞ A, C, G 8,90

Dienstag - Schnitzeltag

Alle Schnitzelgerichte aus unserer Speisekarte sind dienstags 2,00 Euro günstiger

Mittwoch - Pfannkuchentag

Ob süß oder herzhaft - unsere ofenfrischen Pfannkuchen:

- mit Apfel & Puderzucker - ☞ A, C, G 9,90
- mit Speck - ☞ A, C, G, L 10,50
- mit Blutwurst - ☞ A, C, G, L 10,50

Donnerstag - Haxenburgertag 12,90

Pulled Haxe an Altbiersauce im Burgerbrötchen mit einem klecks Knoblauch- Kräutercreme bestrichen, Gurke, Krautsalat, Röstzwiebeln, und krossen Pommes frites

☞ A, G, L, M, 1, 3

Freitag - Fish & Chips 12,90

Seelachs im knusprigen Bierteigmantel, mit Remouladensauce & Pommes frites

☞ A, C, D, G, L, M, 1, 3

*Nur an Aktionstagen erhältlich,
Änderungen vorbehalten. Solange der Vorrat
reicht, früh kommen lohnt sich!
Reservierung & Vorbestellung empfohlen,
gerade bei größeren Gruppen.*

Ob Mittag, Feierabend oder Genussmoment
zwischen durch, wir wünschen einen
guten Appetit und eine schöne Zeit bei uns
in der Laterne!

Zur Laterne



Genuss & Vielfalt

Unsere hausgemachten Suppen

Fein gewürzt und mit Liebe gekocht – so, wie man's von früher kennt.

Tomatensuppe 🌿 6,90
mediterrane Kräuter | dazu Brot 🍞 A, G, L

Gulaschsuppe 9,90 / 13,90
Rindfleisch | Paprika | Zwiebeln | Kartoffeln |
dazu Brot - 🍞 A, L

Brotzeit & Begleiter

Dips, Butter & mediterrane Häppchen und mehr...

Würzige Oliven & milde Peperoni 🌿 4,90
Grüne und schwarze Oliven, dazu milde Peperoni - 🍞 L.

Hausgemachte Kräuterbutter mit Brot 🌿 5,50
Unsere Kräuterbutter bereiten wir selbst zu aus echter Butter und frischen Kräutern, dazu Brot 🍞 G, L.

Knoblauchcreme 🌿 4,90
Sanft & aromatisch – mit bestem cremigem griechischem Joghurt, frischem Knoblauch und mediterranen Kräutern, dazu Brot - 🍞 G, L.

Griebenschmalz 4,90
Hausgemachtes Schmalz mit krossen Grieben, fein gewürzt, dazu Pumpernickel 🍞 G

Wildschweinsülze 8,90
Hausgemachte Sülze vom Wildschwein an Senfmayonaise, Gewürzgurken & Pumpernickel 🍞 C, G, L, M, O

Dips & Brot 9,90

Drei feine Aufstriche, hausgemachte Kräuterbutter, Obazda & Knoblauchcreme, dazu reichen wir Brot
Perfekt auch zum Teilen! - 🍞 A, G, L

Zum Löffeln, Teilen oder einfach zum Ankommen, kleine Genüsse mit viel Geschmack.

Fisch & Meeresfrüchte

Vorspeisen aus Fluss & Meer

Räucherlachs mit Meerrettich 14,90
an Kartoffelrösti - würzig & herzhaft - 🍞 D, G, L

Neuer Matjes auf Pumpernickel 9,90
mit roten Zwiebeln, rote Beete, sauren Gurken und Schnittlauch
🍞 A1, D, G, L, J

Chili-Garnelen aus der Pfanne 14,90
In Olivenöl mit Knoblauch, Chili & einem Schuss Weißwein –würzig - 🍞 B, L, M

Garnelen in Tomatensugo 14,90
in aromatischem, mediterran gewürztem Tomatensugo – mit Knoblauch, Kräutern & einem Hauch Chili – 🍞 B, G, L Auf Wunsch auch extra scharf

🌿 Vegetarisch – Deftiges ohne Fleisch

Bayrischer Kartoffelsalat mit Ei 🌿 6,90
Klassisch zubereitet mit Zwiebeln, Senf & Kräutern, serviert mit zwei halben Eiern und Senfmayonaise
🍞 C, G, M

Rote – Bete - Salat 🌿 6,90
Marinierte Rote Bete in würzigem Balsamico-Dressing und einer Nocke unserer hausgemachten Knoblauchcreme - 🍞 L, M

Brotzeit wie sie sein soll 18,90

Eine bunte, feine Auswahl mit allem, was dazugehört. Wurst, Schinken, Käse, Obazda, Frischkäse, Brot & Brezel, deftig gut, perfekt auch zum Teilen! 🍞 A, G, L, M, N

Brot gibt's bei uns immer dazu – in passender Menge zu Dips, Suppe & Co.

Wer noch ein bisschen mehr mag, kann gerne extra Brot bestellen:

- Portion Pumpernickel 1,00
- Portion Brot 1,50
- Eine Laugenbrezel 1,50

🍞 - A, C, G, H, N, O, E sowie ggf. Zusatzstoffe (1, 3)

🌿 -Vegetarisch
🍃 - Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Zur Laterne



Genuss & Vielfalt

Salat, Bowl und Toppings

Frisch, bunt & vielseitig – Für alle, die's leicht mögen. Hier treffen saisonale Salate auf kreative Toppings und herzhaftes Extras.

Salatteller „Zur Laterne“ 13,90

Saisonale Blatt- und Pflücksalate, marinierte Rohkost, Rote Bete, Kidneybohnen, Mais, Tomaten, Gurken, Radieschen, Kernemix, dazu Brot und Dressing nach Wahl -  A, L, N

- *Vegan mit Balsamico Vinaigrette* 

Bowl „Zur Laterne“ 14,50

Saisonale Blatt- und Pflücksalate, marinierte Rohkost, Couscous, Tomaten, Gurken, Rote Bete, Kidneybohnen, Mais, Radieschen, Zwiebeln, Avocado, Eier, Kernemix -  A, C, L, N

- *Auch vegan erhältlich – ohne Ei & mit Balsamico Vinaigrette* 

 A, C, G, L, M, N, H

Dressing nach Wahl:

-  Hausdressing auf Mayonnaisen-Basis
-  Balsamico – fein würzig mit Olivenöl
-  Caesar's - mit Parmesan & Knoblauch

 A, C, G, I, M

Toppings zum verfeinern & kombinieren:

- Gebratene Champignons mit einer Nocke unserer Knoblauchcreme 5,50
- Austernpilzschnitzel mit Preiselbeeren 5,00
- Gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeeren 5,00
- Streifen von der Hähnchenbrust „Natur“ 5,50
- Räucherlachs 8,90
- Drei gebratene Chili - Garnelen 10,90

Toppings könnten folgende Allergene enthalten: A, B, C, D, G, L, M, N (siehe Legende)

Proteinreich:

Je nach Kombination enthält jede Bowl rund 15–25 g Eiweiß mit Toppings wie Fisch oder Garnelen sogar bis zu 30 g. So wird aus einem leichten Gericht ein echter Sattmacher. Perfekt für alle, die bewusst genießen wollen.

Aus Fluss und Meer – Fischgerichte mit Herz

Zanderfilet 25,50

auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Kartoffelpüree und Dill- Rahmspinat aus jungen Blattspinat

 D, G, L

Matjesfilets 17,90

zarte Matjesfilets mit Zwiebelringen, krossen Bratkartoffeln und Speckbohnen

 D, G, M, L

Vegetarische Gerichte

- *Tipp: Auch unter den Schnitzeln gibt's vegetarische Varianten.*

Ofenfrische Kartoffel 14,50

mit hausgemachter Knoblauchcreme, begleitet von einem bunten Salat, getoppt mit Kräuter-Champignons aus der Pfanne

 G, L, M

Kartoffelklöße mit Pilzrahm & Röstzwiebeln 10,90

Zwei Kartoffelklöße, serviert auf cremiger Rahmsauce mit Champignons  A, C, G, L

Endivien mit Spiegeleiern 14,50

Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, mit einem Schuss Essig fein abgeschmeckt, dazu ein Spiegelei und gebratene Röstzwiebeln  G, L, C

- *Unter unseren Klassikern auch in der deftigen Variante, mit gebratener Blutwurst.*

Spaghetti AOP 13,90

Spaghetti mit feinem Knoblauch, Chili und Cherrytomaten, in bestem Olivenöl geschwenkt, vollendet mit Hobel vom Grana Padano -  A, G, L

- Vegan  ohne Grana Padano  A, L 11,90
- mit vier gebratenen Garnelen  A, B, L, 26,90

Spaghetti in Tomatensugo 13,90

in fruchtigem, hausgemachtem Tomatensugo mit aromatischen Kräutern, Knoblauch & Olivenöl – und Hobel vom Grana Padano -  A, G, L

- Vegan  ohne Grana Padano  A, L 11,90
- mit vier gebratenen Garnelen  A, B, L, 26,90

Zur Laterne



Genuss & Vielfalt

Schnitzelliebe. . .

. . . kross, klassisch, kreativ

Original Wiener Schnitzel 27,90

Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren, Zitronenspalte und lauwarmen Feld-Kartoffelsalat mit Radieschen

A, C, G, L

Schnitzel vom Jungschwein 17,90

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitronenspalte und lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen

A, C, G, L

Schnitzel vom Hähnchen 18,90

Hähnchen „Wiener Art“ mit Zitronenspalte und lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen

A, C, G, L

Fleischlos glücklich – unsere vegetarischen Schnitzel

Schnitzel vom Austernpilz 17,90

Austernpilze „Wiener Art“ in Knusperpanade goldgelb ausgebacken mit Preiselbeeren, Zitronenspalte, und lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen

A, L

Käseschnitzel vegetarisch 18,90

Goldgelb gebackener Gouda im knusprigen Mantel, innen cremig, außen herzhaft, dazu gibt's Spaghetti mit fruchtigem, mediterranem Tomatensugo.

A, C, G, L

Unsere vegetarischen und veganen Schnitzel braten wir selbstverständlich ohne Butterschmalz

Münchner Schnitzel 19,90

Vom Jungschwein, mariniert mit Senf und Meerrettich, goldgelb ausgebacken mit lauwarmen Feld- Kartoffelsalat mit Radieschen

A, C, G, L, M

Mailänder Schnitzel 22,90

Vom Hähnchen, in leckerer Parmesan-Ei- Hülle gebacken, serviert an Spaghetti mit fruchtigem, mediterranem Tomatensugo

A, C, G

Hier wird's besonders:

Veredelt mit würziger Marinade oder mediterranem Sugo – das ist Schnitzelliebe mit Anspruch.

-Vegetarisch
 -Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Unsere Schnitzel werden dünn plattiert, in unserer hauseigenen Mischung aus Semmel- und Brezelpanade gewälzt & anschließend goldgelb in Butterschmalz ausgebacken.

Wie man's im Pott liebt – knusprig, saftig, ehrlich.

Schnitzel „Zur Laterne“ 22,50

Vom Jungschwein, paniert und goldgelb ausgebacken, mit Röstzwiebeln, Bacon, krossen Bratkartoffeln und einem Spiegelei

A, C, G

Jägerschnitzel 19,90

Vom Jungschwein, goldgelb ausgebacken, serviert mit Wald- und Wiesenpilzen in Rahm, dazu Pommes frites

A, C, G, L

Paprikaschnitzel 19,90

Vom Jungschwein, paniert und goldgelb ausgebacken, mit fruchtiger Paprikasauce, dazu Pommes frites

A, C, G, L

Früher unter dem Begriff „Zigeunerschnitzel“ bekannt- heute bewusst umbenannt

Cordon bleu 23,50

Zarte Hähnchenbrust, gefüllt mit Putenschinken und Gouda, paniert & goldgelb ausgebacken, dazu Pommes frites

A, C, G, L

Beilagentausch auf Bratkartoffeln 2,00

Upgrade der Gerichte auf Kalbschnitzel 6,00

Zum Dazu wählen – unsere kleinen Ergänzungen

- kleiner bunter Beilagensalat 2,90
- Sauciere Jägersauce 3,50
- Sauciere Zigeunersauce 3,50
- Sauciere Bratensauce 3,50
- Sauciere Altbiersauce 3,50
- Port. Mayonnaise 1,00
- Portion Ketchup 1,00
- Portion vegane Mayonnaise 1,00
- Wildpreiselbeeren 1,00

Zur Laterne



Genuss & Vielfalt

Heimatküche mit Seele – unsere Klassiker

Wildschweinsülze 13,90
Hausgemachte Sülze mit Mix Pickles, dazu Bratkartoffeln, Remoulade & Salatbeilage
C, G, M, L, O, 1, 5, 11

Himmel und Ääd 18,90
Blutwurst, kross gebraten mit Röstzwiebeln, karamellisierten Apfelspalten, Kartoffelstampf & herzhafter Bratensauce
G, L

Endivien bürgerlich mit Flönz 18,90
Kartoffelstampf mit Endivien untereinander, mit einem Schuss Essig fein abgeschmeckt, dazu kross gebratener Blutwurst und Röstzwiebeln
G, L

Brauhasteller mit Altbiersauce 20,90
Zartes, ausgelöstes Haxenfleisch auf würzigem Sauerkraut mit rustikalem Kartoffelstampf und kräftiger Altbiersauce
A, G, L, 9

Ofenfrische Schweinshaxe 23,90
Am Knochen gegrillt – außen knusprig, innen saftig, dazu rustikaler Kartoffelstampf und würziges Sauerkraut
A, G, L

Hausklassiker – das Beste aus der guten alten Küche, frisch aufgetischt.“

Bierempfehlung zur Heimatküche

Bolten Alt – vom Fass

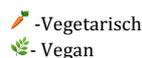
Malzig, charaktervoll & urig – ein idealer Begleiter zu Haxe, Roulade & Altbiersauce
0,3 l – 3,90 | 0,5 l – 5,80

Köstritzer Schwarzbier – aus der Flasche

Dunkel & weich – passt besonders gut zu Wildsülze oder rustikalen Gerichten.
0,33 l – 4,00

König Pilsener – vom Fass

Frisch-herb & klassisch – harmoniert wunderbar mit Schweinshaxe und unserer gut bürgerlichen Hausküche
0,3 l – 3,90 | 0,5 l – 5,80



Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Unsere Wirtshauslieblinge – von Gästen geliebt & oft bestellt

Kalbsleber „Berliner Art“ 24,90
Butterzart gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, rustikalen Kartoffelstampf und einem kleinen bunten Beilagensalat mit Dressing - G, L
Empfehlung: König Pilsener vom Fass oder TH König Zwickl

Zwiebelrostbraten vom Black Angus 28,90
Rumpsteak 200gr, mit Senf bestrichen, serviert mit Röstzwiebeln, kräftiger Bratensauce, knusprigen Bratkartoffeln und Speck-Prinzessbohnen - A, G, L, M
Empfehlung: Bolten Alt vom Fass oder Köstritzer Schwarzbier

Zart geschmort & mit Liebe zubereitet

Rinderroulade „Zur Laterne“  27,90
mit Liebe gefüllt und von Hand gerollt
Zartes Rindfleisch umhüllt eine herzhafte Füllung aus Senf, Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, geschmort in kräftiger Sauce, serviert mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl
A, G, L, M

Weinempfehlung zu unserer Hausmannskost

Merlot Veneto IGT – unser Hauswein

Trockener, runder Rotwein mit feinen Aromen von Kirsche, Brombeeren & Himbeere.

- Glas 0,1l 3,70
- Karaffe 0,2l 7,40

oder

Mandus Primitivo di Manduria vom Weingut Pietra Pura in Apulien

Ein kräftiger trockener Rotwein mit Noten von Kirsche, Pflaume, Kräutern & Röstaromen. Am Gaumen dicht und samtig.

- Flasche 34,90
- 0,2l Karaffe 9,50

Unsere Weinkarte hält weitere Entdeckungen bereit – oder unser Service hilft Ihnen gerne weiter.

So schmeckt Zuhause – bei uns auf dem Teller und im Glas

Zur Laterne



Genuss & Vielfalt

Sündhaft gut, der krönende Abschluss

Ofenfrischer Apfelstrudel 🥕 8,90

Mit Rosinen ofenwarm serviert und mit Zimtpuder bestäubt, dazu eine Kugel Bourbon-Vanilleeis

🔗 A, C, G

Bourbon Vanilleeis 6,90

mit roter Grütze 🥕

Ein fruchtig- cremiger Klassiker

🔗 G

Sorbet Trilogie 🌿 8,90

Drei erfrischende Sorten: Mango-, schwarze Johannisbeere und Zitronensorbet.

Vegan – und Laktosefrei & erfrischend – mit natürlichen Fruchtanteil

Jede Sorte auch einzeln – ideal für den kleinen Genuss danach

Genießerkugel à 3,90

🔗 L, H, O

Schokoküchlein mit flüssigem Kern

Warmer Schokoladengenuss mit flüssigem Kern, dazu cremiges Bourbon- Vanilleeis und fruchtige rote Grütze 🥕

8,90

Für Genießer – unsere Gedecke

Damengedeck 1 🥕

Espresso mit Vanilleeis „Affogato Style“

- pur 5,00

- mit 2cl. Baileys oder Amaretto 7,90

🔗 A, G

Damengedeck 2 🥕

Ein Cappuccino und zwei feine Pralinen

- pur 5,00

- mit 2cl. Baileys oder Amaretto 7,90

🔗 A, G, H

Herrengedeck 1 6,80

Ein kräftiger Espresso & 2cl. Pircher Williamsgeist 🔗 A

Herrengedeck 2 🥕

Ein Espresso und zwei Pralinen

- pur 4,50

- mit 0,2cl Grappa 🔗 A, G, H 8,50

Schwarz, stark & lecker ☕

Kaffee 3,40

Kaffee koffeinfrei 3,40

Espresso 3,20

Doppelter Espresso 4,70

Espresso Macchiato 3,50

Doppelter Espresso Macchiato 5,00

Cappuccino 3,90

Milchkaffee 4,10

Latte Macchiato 4,30

▪ mit pflanzlicher Milch 0,40

„Ob Kaffee, Küchlein oder Klönschnack – der schönste Abschluss kommt zum Schluss.“

Legende – Zusatzstoffe & Allergene

A - Glutenhaltiges Getreide	1 – mit Farbstoff
B - Krebstiere	2 – mit Konservierungsstoff
C - Ei & - Erzeugnisse	3 – mit Antioxidationsmittel
D - Fisch & -Erzeugnisse	4 – mit Geschmacksverstärk.
E - Erdnüsse & -Erzeugnisse	5 – geschwefelt
F - Soja & - Erzeugnisse	6 – geschwärzt
G - Milch/Laktose	7 – mit Phosphat
H - Schalenfrüchte	8 – mit Milcheiweiß
N - Sesam & - Erzeugnisse	9 – koffeinhaltig
O - Sulfite & Schwefeldioxid	10 – chininhaltig
M - Senf & - Erzeugnisse	11 – mit Süßungsmittel
L - Sellerie & - Erzeugnisse	12 – Phenylalaninquelle

Wenn et dir geschmeckt hat, sach et online – wenn nich, sach et uns!

👉 Für deine ehrliche Rezension über den QR-Code auf unserer Visitenkarte, schenken wir dir beim nächsten Besuch gegen Vorlage deiner Bewertung auf deine nächste Rechnung. . .

10 % Rabatt

Und wenn alles gepasst hat:
Trinkgeld macht keinen satt – aber
unser Team glücklich.

Danke, wenn du an uns denkst! 🐾

🥕 -Vegetarisch
🌿 - Vegan

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer