

Sehr geehrte Gäste,  
herzlich willkommen in unserer Wiesenhütte!  
Wir wünschen Ihnen Erholung vom Alltag  
und einen angenehmen Aufenthalt bei uns.  
Ihr Service- und Küchenteam  
von Saxonia-Catering



## RESTAURANT WIESENHÜTTE



Restaurant Wiesenhütte im Golf & Country Club Leipzig  
Pehritzscher Weg, 04827 Machern  
Telefon: 034292.632242  
E-Mail: [wiesenhuette@saxonia-catering.de](mailto:wiesenhuette@saxonia-catering.de)

Wir haben dienstags bis donnerstags ab 11 Uhr sowie  
von Freitag bis Sonntag und an Feiertagen ab 9 Uhr geöffnet.

# SPEISEN

## Suppe

Kartoffelsuppe mit Limettenschaum <sup>C,I,J</sup>	4,50 €
Soljanka <sup>I,J,1,3,7,9,11</sup>	5,50 €

## Imbiss

Bockwurst oder ein Paar Wiener Wurst <sup>S,7,11</sup> mit Brot <sup>A</sup>	3,50 €
Bockwurst oder ein Paar Wiener Wurst <sup>S,7,11</sup> Kartoffelsalat <sup>A,C,H,I,J</sup>	5,50 €
Schinken mit verschiedenen Dips und Brot <sup>A</sup>	Preis nach Gewicht und Sorte

## Salat

Sous-vide gegartes Kalbfleisch mit Thunfisch und frittierten Kapern <sup>B,C,E,L,K,3</sup>	14,50 €
Gebackener Ziegenkäse mit Tomaten, Zwiebelkonfit und Pflücksalat <sup>B,D,FJ</sup>	12,50 €
Cesar Salat mit gebratenen Streifen vom Maishähnchen <sup>A,B,C,FJ</sup>	10,50 €
Schweizer Wurstsalat mit diversen Dips und Brot <sup>A</sup>	8,90 €
Kleiner gemischter Salat	5,90 €

## Pasta

Tagliatelle mit gebratenen Streifen vom Kalb und Pilzen <sup>A,B,C,F,I,J</sup>	14,50 €
Tagliatelle mit Tranchen vom Maishähnchen, Chili und Paprika <sup>A,B,C,F,I</sup>	12,90 €
Garganelli mit Tomaten-Jagdwurstsoße und Reibekäse <sup>A,B,C,I,J,11</sup>	8,00 €
Garganelli mit Kräutern und knackigem Gemüse vom Markt <sup>A,B,C</sup>	8,00 €

Hinweise zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen in den Speisen finden Sie auf der letzten Seite. Alle Angaben ohne Gewähr. Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



RESTAURANT WIESENHÜTTE



# SPEISEN

## Fleisch und Fisch

Roastbeef 300 g Rohgewicht mit Pflücksalat und Zwiebelkonfit <sup>EJ</sup>	23,90 €
Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit frischem Gurkensalat <sup>A,B,C,HJ</sup>	16,50 €
Wiesenhütte-Burger mit Rindfleisch, hausgemachter Soße und Salat <sup>A,B,C,F,H,I,J</sup>	9,50 €
Wiesenhütte-Burger mit Maishähnchenbrust, hausgemachter Soße und Salat <sup>A,B,C,F,H,I,J</sup>	9,90 €
Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kräuterkartoffelstampf und Gemüse vom Markt <sup>C,J,I,G</sup>	19,80 €
Frischer Fisch des Tages mit Beilagen der Saison <sup>C</sup>	16,50 €

## Beilagen

Saisonales Pfannengemüse	2,50 €
Pommes frites, Kräuterdrillinge oder frittierte Süßkartoffelsticks <sup>C</sup>	2,50 €

## Dessert

Kuchen des Tages mit Schlagsahne <sup>A,B,C,G,H</sup>	3,00 €
---	--------

Bitte erfragen Sie die Tagesdesserts beim Servicepersonal.

Hinweise zu kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen in den Speisen finden Sie auf der letzten Seite. Alle Angaben ohne Gewähr. Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



RESTAURANT WIESENHÜTTE



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Mineralwasser

Gerolsteiner Mineralwasser

Naturell oder mit Sprudel 0,2l 2,50 € 0,75l 7,00 €

Mineralwasser in der PET-Flasche nur zum Mitnehmen 0,5l 3,00 €

## Softgetränke

Coca Cola<sup>1,2,9</sup>, Fanta<sup>1,2,3</sup>, Sprite<sup>2</sup>, Spezi<sup>1,2,9</sup> 0,2l 2,70 € 0,4l 4,20 €

Coca Cola Zero<sup>1,2,3,9,11,12</sup> 0,2l 2,70 € 0,4l 4,20 €

Lift Apfelsaftschorle 0,2l 2,50 € 0,4l 3,50 €

Alle Softgetränke in der PET-Flasche nur zum Mitnehmen 0,5l 3,00 €

## Schweppes Bitterlimonaden

Bitter Lemon<sup>2,3,10</sup> 0,2l 2,80 € 0,4l 4,30 €

Tonic Water<sup>2,3,10</sup> 0,2l 2,80 € 0,4l 4,30 €

Ginger Ale<sup>2</sup> 0,2l 2,80 € 0,4l 4,30 €

## Saft und Nektar

Niehoff's Vaihinger

Orange, Apfel naturtrüb, Pink Grapefruit 0,2l 3,00 € 0,4l 4,50 €

Erdbeer, Banane, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere 0,2l 3,00 € 0,4l 4,50 €

Alle Säfte als Schorle 0,2l 3,00 € 0,4l 4,50 €

## Saftmix

Golfer Bitter Lemon<sup>2,3,10</sup> und Pink Grapefruit 0,2l 2,80 € 0,4l 4,30 €

Kiba Kirsch und Banane 0,2l 2,80 € 0,4l 4,30 €

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff(e), 2) Säuerungsmittel, 3) Antioxidationsmittel, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) Taurin, 14) Farbstoff(e), 15) Aspartam & Acesulfam K // Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. // Alle Angaben ohne Gewähr. Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



RESTAURANT WIESENHÜTTE



# HEISSGETRÄNKE

## Kaffee und Kaffeespezialitäten

Café crème	2,50 €
Cappuccino	3,00 €
Espresso, Espresso macchiato	3,00 €
Espresso doppio	3,50 €
Latte macchiato	3,50 €
Café au lait	3,00 €

## Tee

Teeauswahl	2,50 €
------------	--------

## Schokolade

Heiße Schokolade	3,00 €
------------------	--------

Alle Angaben ohne Gewähr.  
Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



RESTAURANT WIESENHÜTTE



# BIER

## Bier vom Fass und Biermix

Radeberger Pilsener	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Paulaner Hefe-Weißbier	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Radler <sup>2</sup> und Diesel <sup>1,2,9</sup>	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Russe Radler mit Hefeweizen	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Cola-Weizen <sup>1,2,9</sup>	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Ernst Albrecht Pink Grapefruit mit Hefeweizen	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €
Ernst Albrecht alkoholfrei Pink Grapefruit, Hefeweizen alkoholfrei	0,3l	3,00 €	0,5l	4,50 €

## Flaschenbier und Biermix

Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,00 €
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,00 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	3,00 €
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	3,00 €

# APERITIF, LONGDRINKS UND SPIRITUOSEN

Hugo	0,2l	6,00 €		
Aperol Spritz	0,2l	6,00 €		
Hendrick's Gin Tonic <sup>2,3,10</sup>	0,2l	8,00 €		
Ron Diplomático	2cl	4,00 €	4cl	7,50 €
Nonino Grappa Chardonnay	2cl	3,00 €	4cl	5,50 €
Etter Vieille Prune Obstbrand Pflaume, fassgelagert	2cl	4,00 €	4cl	7,50 €
Etter Vieille Poire Williams Obstbrand Birne, fassgelagert	2cl	4,00 €	4cl	7,50 €

kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1) Farbstoff(e), 2) Säuerungsmittel, 3) Antioxidationsmittel, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) Taurin, 14) Farbstoffe, 15) Aspartam & Acesulfam K // Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. // Alle Angaben ohne Gewähr. Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



RESTAURANT WIESENHÜTTE



# WEISSWEIN

## Deutschland

<b>Sachsen</b>	Grauburgunder, ObA Schloss Proschwitz Duft nach reifem Apfel und saftiger Ananas, erfrischend fruchtig mit harmonischen Grapefruitaromen	0,2l 9,00 €	0,75l 27,00 €
<b>Nahe</b>	Diel de Diel, ObA Schlossgut Diel In der Nase deutliche Burgunderaromen, frisch und fruchtig, sehr elegant, belebender Nachhall	0,2l 7,50 €	0,75l 22,50 €
<b>Pfalz</b>	Weißburgunder, ObA Weingut Bürklin-Wolf Fruchtiges Bukett, reife Aromen von Aprikose, Mirabelle, etwas Passionsfrucht und Mandel; harmonische Struktur mit Finesse, saftig, würzig, lebendig und langer Nachhall	0,2l 8,00 €	0,75l 24,00 €
<b>Rheingau</b>	GB Sauvage Riesling Georg Breuer Duft von Citrus und Brioche; saftig, fruchtig, spritzig mit einer schönen Säurestruktur	0,2l 7,00 €	0,75l 21,00 €
<b>Italien</b>			
<b>Venetien</b>	Chardonnay, I.G.P. Sartori di Verona Blütenduft, weich, ausgewogen, feine Aromen von Grapefruit	0,2l 5,00 €	0,75l 17,00 €
<b>Alto Adige</b>	Chardonnay Weingut Alois Lageder Feinfruchtiges, sortentypisches, duftiges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Südfrüchten. Ausgewogener, mittelkräftiger Körper und sauberer Geschmack; frische, lebhaft Säure (Zitrusfrüchte) und mittellanger Nachgeschmack	0,2l 8,00 €	0,75l 24,00 €
<b>Friaul</b>	Sauvignon Collio, DOC Weingut Schiopetto Frisches und elegantes Bukett mit feinen Aromen von Minze, Melisse und Stachelbeere, viel Schmelz, perfekte Balance aus Säure und Körper, Mineralität und Tiefe, intensiver, harmonischer Nachhall		0,75l 45,00 €
	Weißweinschorle	0,2l 4,00 €	

Alle Angaben ohne Gewähr.  
Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



RESTAURANT WIESENHÜTTE



# ROSÉWEIN

## Deutschland

<b>Rheinhessen</b>	GIRO Rosé Kühling-Gillot Frisch wie ein Weißwein und betörend wie ein Rotwein, charakterstarker Rosé	0,2l 6,00 €	0,75l 18,00 €
--------------------	---	-------------	---------------

## Italien

<b>Alto Adige</b>	Lagrein Rosé Alois Lageder Intensiver, fruchtiger Geruch. Voller, ziemlich kräftiger Körper mit frischer Säure und feiner Bitternote im Abgang	0,2l 6,50 €	0,75l 19,50 €
-------------------	---	-------------	---------------

Alle Angaben ohne Gewähr.  
Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



RESTAURANT WIESENHÜTTE





# ROTWEIN

## Deutschland

**Sachsen** Moritz, QbA  
 Schloss Proschwitz  
 Barriquegelagerte Cuvée aus Dornfelder, Regent und Spätburgunder;  
 feinwürziges Bukett, reichhaltige Aromen nach Rumtopf, Cassis,  
 Leder, Pfeffer und Pflaume 0,2l 10,00 € 0,75l 30,00 €

**Pfalz** Urgewalt Dornfelder  
 Weingut Lergenmüller  
 Kräftige Tanninstruktur, tiefe Beerenfrucht und hohe Farbdichte 0,2l 7,50 € 0,75l 22,50 €

## Italien

**Venetien** Merlot, I.G.P.  
 Sartori di Verona  
 Bukett von dunklen Beeren, samtig, zart, saftig 0,2l 5,00 € 0,75l 17,00 €

**Toskana** Vino Nobile di Montepulciano, DOCG  
 Weingut Avignonesi  
 Duft nach knackigen, dunkelroten Kirschen, feine erdige Note sowie  
 herrlich florale Noten, am Gaumen elegant und geschmeidig, mit  
 feinkörnigen Tanninen und langanhaltender, reifer Sommerfrucht 0,2l 9,00 € 0,75l 27,00 €

Desiderio, DOC  
 Weingut Avignonesi  
 Dieser Supertuscan ist eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Sauvignon,  
 elegant und kraftvoll, lebendig, seidige Tannine, vollmundig,  
 vielschichtig, mit langem Abgang 0,75l 78,00 €

Promis, IGT  
 Angelo Gaja  
 Cuvée aus Merlot, Syrah und Sangiovese, beeriger Duft,  
 harmonische Struktur, geschmeidige Tannine,  
 feine, elegante Frucht; ausgewogen 0,75l 55,00 €

Rotweinschorle 0,2l 4,00 €

# CHAMPAGNER UND PROSECCO

## Champagner

### Moët & Chandon Brut Impérial

Der Moët & Chandon Brut Impérial besticht durch sein delikates Fruchtaroma von gemischten frischen Früchten und Blüten mit Brioche-Nuancen. Der Auftakt ist weich, der Übergang frisch und lang anhaltend. Der richtige Begleiter für einen gelungenen Abend.

0,75l 90,00 €

### Ruinart Champagne Rosé

Die Rebsorte Chardonnay ist für die Maison Ruinart von grundlegender Bedeutung. Die Trauben stammen überwiegend aus der Côte des Blancs und der Montagne de Reims.

0,75l 95,00 €

## Prosecco

### Prosecco Frizzante

0,1l 3,00 € 0,7l 19,00 €

## ZIGARREN

Cohiba Siglo IV	21,00 €
Davidoff Mini Cigarillos Gold	3,00 €
Davidoff Grand Cru No. 2	17,00 €
John Aylesbury Maduro Perfecto	7,00 €
John Aylesbury VILLAVERDE Robusto	8,00 €
Montecristo Open Regata AT	13,00 €
Romeo y Julieta Petit Churchills AT	11,00 €
Romeo y Julieta Churchills AT	21,00 €

Alle Angaben ohne Gewähr.  
Die Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



**RESTAURANT WIESENHÜTTE**



## Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe

### ALLERGENE

- A(W)| Weizen-Gluten
- A(R)| Roggen-Gluten
- A(G)| Gersten- und Grünkern-Gluten
- A(H)| Hafer-Gluten
- B| Hühnerei
- C| Milcheiweiß, Laktose
- D| Sesamsamen
- E| Erdnuss
- F| Soja
- G| Schalenfrüchte
- G(P)| Pistazien
- G(M)| Mandeln
- G(A)| andere Nüsse
- H| Hefe
- I| Sellerie
- J| Senf
- K| Fisch
- L| Krebstiere, Muscheln, Schnecken
- M| Lupine
- N| Hülsenfrüchte

### ZUSATZSTOFFE

- 1| Milcheiweiß in Fleischerzeugnissen
- 2| modifizierte Stärke
- 3| Konservierungsstoffe
- 4| Farbstoff
- 5| Antioxidationsmittel
- 6| Geschmacksverstärker (Glutamat)
- 7| Phosphat
- 8| Zuckeralkohol (Sorbit, Isomalt, Mannit, Xylit)
- 9| Süßstoff (Aspartam, Saccharin, Acesulfam, Cyclamat, Sucralose)
- 10| gewachst
- 11| Nitrat, Nitrit, Nitritpökelsalz
- 12| Schwefeldioxid und Sulfite (geschwefelt)
- 13| geschwärzt (z.B. Oliven)
- 14| Säuerungsmittel