

# HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSERER BRÜCKENSCHÄNKE !

Wir freuen uns, dass Sie, liebe Gäste, den Weg in unser über 135jähriges Gasthaus genommen haben. Lassen Sie sich ein wenig von uns verwöhnen, genießen Sie ein Stückchen „Heile Welt“ in dieser so hektisch gewordenen Zeit. Hier steht der Chef Andreas noch selbst mit in der Küche, die Chefin Barbara bedient, also ist alles ein bisschen in Familie bei uns.

1986/87 bauten wir das ehemalige „Sommer Gasthaus“ zu unserer „Brückenschänke“ um, 1993 folgte das Hotel, 1998 der Wintergarten, 2005 der Kamin, 2007 die Terrasse, 2009 die Raucherlounge, 2015 die 3-Sterne-Klassifizierung des DEHOGA und die Nationalparkpartnerschaft, seit 2016 sind wir auch bei Landschaft(f)t Zukunft e.V., weil wir viele ganz regionale Rohstoffe verwenden wollen. Noch mehr zu Haus und Familie: unsere Brücke wurde 1875 als Teil der so genannten „Sächsischen Semmeringbahn“, der Eisenbahnstrecke von Sebnitz nach Bad Schandau von italienischen Bauleuten errichtet, deren Nachfahren noch heute in Sebnitz leben. Die Erbauer unseres Hauses, Gustav und Maria Schulze wanderten 1889 nach Texas aus, wo ihre Nachfahren bis heute leben und ab und zu auf Besuch nach „Old Germany“ kommen. Unseren Wintergarten haben wir als Freunde des Afrikanhauses Sebnitz im afrikanischen Stil eingerichtet. Die Vorfahren des Chefs stammen aus Frankreich und dem Elsass und kamen über das Sudetenland hierher, die der Chefin aus dem Oberland und der sorbischen Lausitz. Unsere Tochter Katharina lernte und arbeitete schon in Chile, Ägypten und Indien und lebt nun wieder hier mit unseren Enkeltochtern Johanna und Clara. Die Geschäftsnachfolge ist hoffentlich gesichert ☺, jedenfalls ist es unser Glück! unsere Wahltochter Ramona wuchs in Namibia auf und forscht nun nach dem Studium für ihre Doktorarbeit in Österreich, wo sie auch ihren Ehemann gefunden hat. So ist dieses Gasthaus eben nicht nur eine Schänke neben einer Brücke, sondern ein Ort, der Brücken schlägt zwischen Kontinenten und Menschen. Wir hoffen, dass es Ihnen bei uns schmeckt, dass Sie sich wohl fühlen, uns weiterempfehlen und gern wiederkommen.

Ihre Familie Motz mit Küchenchefin Sylke Börner sowie Sandra Guth und Baset Ibrahim, die für das Frühstück und die Zimmer verantwortlich sind.

## SUPPEN, VORSPEISEN ODER FÜR ZWISCHENDURCH

Böhmische Knoblauchsuppe<sub>2</sub> 4,95 €

Ochsenchwanzsüppchen – die kleine Köstlichkeit 5,95 €

Würzfleisch vom Geflügel, überbacken mit Käse,  
dazu Brot<sub>2,9</sub> 4,95 €

Omelett gefüllt mit Würzfleisch<sub>2,9</sub> 7,95 €

## SÄCHSISCHES KARTOFFELRÖSTI aus Kartoffeln vom Bauernhof Fröde Ulbersdorf

mit Hirtenkäse<sub>9</sub> gefüllt, dazu frisches Gemüse  
aus dem Topf 10,95 €

mit geräuchertem Forellenfilet der Fischzucht  
Ermisch Langburkersdorf und hausgemachtem  
Knoblauchdressing 12,95 €

## DIE SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES

Böhmischer Zwetschgenbraten -  
ein Rezept der Großmutter des Chefs aus dem Sudetenland

Schweinebraten in Backpflaumen- Honig-Sauce  
mit hausgemachten Böhmischen Knödeln  
auf Sauerkraut<sub>1,5</sub> 9,95 €

auch kalt als würziges Bratenbrot mit Salat,  
saurer Gurke, Senf und Meerrettich<sub>2,5</sub> 9,95 €

Gerichte aus Gallowayrind der Waitzdorfer  
Nationalparkherde oder Schottischem Hochlandrind vom  
Alten Gutshof Papstdorf

Rindfleischstreifen auf Stroganoff<sub>1,2</sub> Art mit  
Kartoffelschnee 15,95 €

Krautwickel aus Rotkohl, gefüllt mit Rinder-  
Gehacktem, dazu Kartoffeln aus Ulbersdorf 13,95 €

Vom Fischhof Ermisch aus Langburkersdorf

Lachsforellenfilet<sub>1</sub> mit frischem Gemüse aus dem  
Topf und Kartoffelschnee 15,95 €

## Beilagenauswahl

- # Pommes frites
- # Kartoffelkroketten

und aus Kartoffeln vom Bauernhof Fröde in Ulbersdorf:

- # Rosmarinkartoffeln
- # Salzkartoffeln
- # Bratkartoffeln

## FRISCHE SALATE

Kleiner gemischter Salat mit Knoblauchdressing<sub>1</sub> 4,95 €

Tomaten mit Hirtenkäse, Zwiebel, Olivenöl,  
Balsamicoessig und Brot<sub>9</sub>

klein	6,95 €
gross	10,95 €

Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet,  
scharf-würzigem Dressing und Brot<sub>1,2</sub> 10,95 €

Mediterraner Salatteller mit Hirtenkäse,  
Oliven, hausgemachtem Knoblauchdressing<sub>1</sub>  
und Brot<sub>2</sub> 10,95 €

## SAFTIGE STEAKS UND SCHNITZEL

aus Fleisch der Dürrröhrendorfer Fleisch-  
und Wurstwaren GmbH & Co. KG

Deutsches Rumpsteak 200 g mit Kräuterbutter  
und grünem Salat 19,95 €

Deutsches Rumpsteak 200 g mit gebratenen  
Zwiebeln 19,95 €

Paniertes Schweineschnitzel 150 g mit  
frischem Gemüse aus dem Topf 11,95 €

„Elefantenohr“  
Extragrosses paniertes Schweineschnitzel 250 g  
mit frischem Gemüse aus dem Topf 14,95 €

Schweinerückensteak mit Würzfleisch vom Geflügel,  
überbacken mit Käse<sub>1,9</sub> 14,95 €

Schweinerückensteak mit Tomate, überbacken  
mit Hirtenkäse<sub>9</sub> 14,95 €

## Gerichte mit Nudeln

### aus der Wehlener Nudelmanufaktur

#### Pasta Lucia

Tagliatelle mit Tomaten- Sahne- Sauce  
und Hirtenkäse <sup>1,13</sup>

9,95 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Tomaten-  
Sahne-Sauce auf Tagliatelle <sup>1,13</sup>

11,95 €

Schweinsfiletstreifen  
auf Tagliatelle mit Pfefferrahmsauce<sup>1,13</sup>

14,95 €

Für unsere jungen Gäste fertigen wir gern  
KLEINERE PORTIONEN der meisten  
Hauptgerichte, gern auch mit der berühmten  
roten amerikanischen Gourmetsauce.  
Das gilt natürlich auch für Erwachsene mit  
weniger Hunger.

## SÜSSE SACHEN

1 Kugel Eis mit Waffel und Schokosauce <sup>1,9</sup>	1,95 €
Gemischtes Eis (Vanille, Schoko und Erdbeere) mit Schlagsahne und Schokosauce <sup>1,9</sup>	3,95 €
Eisbecher „After Eight“ mit Schokoeiscrem, Cream-Minz-Likör, Mintpraliné und Schlagsahne <sup>1,9</sup>	4,95 €
Campari-Orange auf Vanilleeis <sup>1,9</sup>	4,95 €
Südafrikanischer Amarulalikör auf Vanilleeis mit Schlagsahne und Waffel <sup>1,9</sup>	4,95 €
Eierlikör-Eisbecher mit Schoko -und Nusseis, Schlagsahne und Waffel <sup>1,9</sup>	4,95 €
Vanilleeis mit Whisky und gemahlenem Pfeffer <sup>1</sup>	4,95 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne <sup>1,9</sup>	5,95 €
Heisse Schokolade oder Kaffee mit Amarulalikör und Schlagsahne (im Elefantenbecher serviert) <sup>9</sup>	6,95 €

## HEISSE GETRÄNKE

Große Tasse Milchkaffee	3,45 €
Tasse Kaffee Creme	2,25 €
Große Tasse Kaffee Creme	2,95 €
Latte Macchiato	3,95 €
Cappuccino	2,95 €
Tasse Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,95 €
Große Tasse Tee schwarz/Früchte/etc.	2,95 €
Heiße Zitrone	2,45 €
Große Tasse Schokoladengeränk mit Sahne <sup>1,9</sup>	3,95 €
Grog von Rum oder Weinbrand	4,95 €
Russische Schokolade mit Rum und Sahne <sup>9</sup>	5,95 €
Irish Coffee mit Whiskey und Sahne <sup>1,9</sup>	5,95 €



## FASSBIERE

Radeberger	0,4 l	3,50 €
- ein Pilsner aus Sachsen	0,2 l	2,10 €

Ur-Krostitzer	0,4 l	3,50 €
- ein Schwarzbier aus Sachsen	0,2 l	2,10 €

## FLASCHENBIERE-SPEZIALBIERE- BRAUSPEZIALITÄTEN

Löbauer Bergquell Kellerbier Urtyp	0,5 l	3,95 €
------------------------------------	-------	--------

Allgäuer Büble Weizenbier	0,5 l	3,95 €
---------------------------	-------	--------

Alkoholfreies Erdinger Weissbier	0,5 l	3,95 €
----------------------------------	-------	--------

Alkoholfreies Pils Jever Fun	0,5 l	3,95 €
------------------------------	-------	--------

## RADLER/ALSTER/DIESEL

Bier mit Zitronenlimonade, Cola etc.	0,4 l	3,50 €
--------------------------------------	-------	--------

1,2,8,14

	0,2 l	2,10 €
--	-------	--------

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Oppacher Wasser	0,3 l	2,50 €	
( Classic, medium oder naturell )	0,4 l	3,00 €	
Oppacher Mineralwasser	Flasche	1,0 l	6,00 €
Lausitzer Säfte	0,3 l	2,60 €	
( Apfel oder Orange )	0,4 l	3,10 €	
Softschorle	0,3 l	2,55 €	
	0,4 l	3,05 €	
Lausitzer Fruchtnektare	0,2 l	2,00 €	
( Kirsche oder Banane )	0,4 l	3,00 €	
Lausitzer Tomatensaft	0,2 l	2,50 €	
	0,4 l	4,00 €	
Oppacher Cola <sup>1,2,8,14</sup>	0,3 l	2,60 €	
	0,4 l	3,10 €	
Oppacher Limonade <sup>1,8</sup>	0,3 l	2,50 €	
( Orange oder Zitrone )	0,4 l	3,00 €	
Oppacher Tonic oder Ginger Ale <sup>1,15</sup>	0,3 l	2,60 €	
	0,4 l	3,10 €	
Bionade ( Kräuter oder Holunder )	0,33 l	3,00 €	

## WEINE AUS SACHSEN

WEINGUT STEFFEN LOOSE

Niederlau-Gröbern bei Meissen

---

ROTWEIN 0,75l 0,25l

Dornfelder QbA trocken<sub>5</sub>  
Weinböhlaer Gellertberg 24,95 €

---

WEISSWEIN 0,75l 0,25l

Müller-Thurgau trocken<sub>5</sub>  
Weinböhlaer Gellertberg 21,95 € 7,55 €

Rivaner halbtrocken<sub>5</sub>  
Weinböhlaer Gellertberg 19,95 € 6,95 €

Goldriesling trocken<sub>5</sub>  
Weinböhlaer Gellertberg 23,95 € 7,95 €

## SEKT/PROSECCO

---

0,75l 0,15l  
Rotkäppchen halbtrocken/trocken 17,95 € 3,60 €

Prosecco 19,95 € 4,00 €

## WEINE AUS BADEN

### Qualitätsweine des Weinguts Adam Müller aus Leimen

#### ROTWEINE 1,00 l 0,25 l

Leimener Herrenberg  
Blauer Portugieser trocken 19,95 € 5,95 €

Leimener Mannaberg  
Blauer Portugieser halbtrocken 19,95 € 5,95 €

#### ROTWEINE 0,75 l 0,25 l

Dornfelder  
Qualitätswein lieblich 17,95 €

#### WEISSWEINE 1,00 l 0,25 l

Leimener Kreuzweg  
Müller-Thurgau trocken 19,95 € 5,95 €

Nusslocher Wilhelmsberg  
Müller-Thurgau halbtrocken 19,95 € 5,95 €

Leimener Mannaberg  
Riesling lieblich 19,95 € 5,95 €

## WEINE AUS RHEINHESSEN

Qualitätsweine des Weinguts Walldorf  
vom Pfaffenhof in Saulheim

ROSÉWEIN 1,00 l 0,75 l 0,25 l

Rotling halbtrocken 18,95 € 6,95 €

ROTWEIN 1,00 l 0,5 l 0,25 l

Rheinpfaß Rot trocken 18,95 € 9,95 € 5,95 €

WEISSWEIN 1,00 l 0,5 l 0,25 l

Rheinpfaß Weiss trocken 18,95 € 9,95 € 5,95 €

## SPIRITUOSEN

2 cl

## WEINBRAND

Feiner Alter Wiltthener Weinbrand 2,00 €

## KLARE/OBSTLER

Nordhäuser Doppelkorn 2,00 €

Wodka 2,50 €

Obstler 2,00 €

Grappa 3,00 €

Aquavit 2,50 €

## KRÄUTER

Wiltthener Gebirgskräuter 2,00 €

Müller Drei - Kräuterlikör mit Kaffee 2,50 €

Ramazzotti 2,50 €

## LIKÖRE

Eierlikör im Waffelbecher 2,50 €

Südafrikanischer Amarulalikör<sub>1</sub> 2,50 €

## WHISKY<sub>1</sub>

Single Malts ( Auswahl an der Theke ) 4,50 €

## UNSERE HAUSGEMACHTEN LIKÖRE

Bärenfang - Honiglikör mit Vanille 1,50 €

Holunderblütenlikör 2,00 €

( im Regionalregal in Flaschen auch als Souvenir zum Verkauf )