

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER 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 „Sommers 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 2018 eine Grundrenovierung des Hotels. Seit 2015 sind wir aus Verantwortung für unsere Heimat Nationalpark-Partner und seit 2016 auch bei Landschaft(f)t Zukunft e.V., weil wir mehr und mehr ganz regionale Rohstoffe, also „Gutes von hier“ verwenden.

Sie werden es schmecken – achten Sie auf die Siegel in der Speisekarte.

Noch mehr zur Geschichte von 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 in Sebnitz mit unseren Enkeltochtern Johanna, Clara und Victoria. 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 und mit ihm und Tochter Freya am Wolfgangsee lebt. So ist dieses Gasthaus eben nicht nur eine Schänke neben einer Brücke, sondern wurde 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 gerne wiederkommen! Ihre Familie Motz mit Küchenchefin Sylke Börner, die uns nun schon ein Vierteljahrhundert treu begleitet, sowie Sandra Guth und aus Libyen Baset Ibrahim, die als flinke „Jugendbrigade“ für das Frühstück und die Zimmer verantwortlich sind.

SUPPEN, VORSPEISEN ODER FÜR ZWISCHENDURCH

Böhmische Knoblauchsuppe ₂	5,-- €
Ochsenchwanzsüppchen – die kleine Köstlichkeit	6,-- €
Würzfleisch vom Geflügel, überbacken mit Käse, dazu Brot _{2,9}	5,-- €
Omelett gefüllt mit Würzfleisch _{2,9}	8,-- €

SÄCHSISCHES KARTOFFELRÖSTI aus Kartoffeln vom Bauernhof Fröde Ulbersdorf

mit Hirtenkäse ₉ gefüllt, dazu frisches Gemüse aus dem Topf	11,50 €
mit geräuchertem Forellenfilet der Fischzucht Ermisch Langburkersdorf und hausgemachtem Knoblauchdressing	13,50 €

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_{1,5} 11,-- €

auch kalt als würziges Bratenbrot mit Salat,
saurer Gurke, Senf und Meerrettich_{2,5} 11,-- €

Gerichte aus Bio- Gallowayrind der Waitzdorfer
Nationalparkherde

Rindfleischstreifen auf Stroganoff_{1,2} Art mit
Kartoffelschnee 16,50 €

Sauerbraten mit Buchweizengrütze und Rotkohl 16,50 €

Vom Fischhof Ermisch aus Langburkersdorf

Lachsforellenfilet₁ mit Buchweizengrütze,
Senfbutter₂ und grünem Salat 16,50 €

Beilagenauswahl

Pommes frites

Kartoffelkroketten

und aus Kartoffeln vom Bauernhof Fröde in Ulbersdorf:

Rosmarinkartoffeln

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

FRISCHE SALATE

Kleiner gemischter Salat mit Knoblauchdressing₁ 5,50 €

Tomaten mit Hirtenkäse, Zwiebel, Olivenöl,

Balsamicoessig und Brot₉ klein 7,-- €

gross 12,50 €

Salat mit gebratenem Hähnchenbrustfilet,

scharf-würzigem Dressing und Brot_{1,2} 12,50 €

Salat mit Buchweizen und Rote-Beete-Dressing 12,50 €

SAFTIGE STEAKS UND SCHNITZEL

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

Deutsches Rumpsteak 200 g mit Kräuterbutter
und grünem Salat 20,-- €

Deutsches Rumpsteak 200 g mit gebratenen
Zwiebeln 20,-- €

Paniertes Schweineschnitzel 150 g mit
frischem Gemüse aus dem Topf 12,50 €

„Elefantenohr“

Extragrosses paniertes Schweineschnitzel 250 g
mit frischem Gemüse aus dem Topf 15,50 €

Schweinerückensteak mit Würzfleisch vom Geflügel,
überbacken mit Käse_{1,9} 15,50 €

Schweinerückensteak mit Tomate, überbacken
mit Hirtenkäse₉ 15,50 €

Nudelgerichte

Frische Bandnudeln (Tagliatelle) der Wehlener Nudelmanufaktur Pasta Lucia

Tagliatelle mit Tomaten-Basilikum-Sauce
und Hirtenkäse^{1,13} 10,50 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Tomaten-
Basilikum-Sauce auf Tagliatelle ^{1,13} 13,-- €

Schweinsfiletstreifen
auf Tagliatelle mit Pfefferrahmsauce^{1,13} 15,-- €

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 ^{1,9}	2,-- €
Gemischtes Eis (Vanille, Schoko und Erdbeere) mit Schlagsahne und Schokosauce ^{1,9}	4,-- €
Eisbecher „After Eight“ mit Schokoeiscrem, Cream-Minz-Likör, Mintpraliné und Schlagsahne ^{1,9}	5,50 €
Campari-Orange auf Vanilleeis ^{1,9}	5,50 €
Südafrikanischer Amarulalikör auf Vanilleeis mit Schlagsahne und Waffel ^{1,9}	5,50 €
Eierlikör-Eisbecher mit Schoko -und Nusseis, Schlagsahne und Waffel ^{1,9}	5,50 €
Vanilleeis mit Whisky und gemahlenem Pfeffer ¹	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{1,9}	6,-- €
Heisse Schokolade oder Kaffee mit Amarulalikör und Schlagsahne (im Elefantenbecher serviert) ⁹	7,-- €

HEISSE GETRÄNKE

Große Tasse Milchkaffee	3,50 €
Tasse Kaffee Creme	2,50 €
Große Tasse Kaffee Creme	3,-- €
Latte Macchiato	4,-- €
Cappuccino	3,-- €
Tasse Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	4,-- €
Große Tasse Tee schwarz/Früchte/etc.	3,-- €
Heiße Zitrone	2,50 €
Große Tasse Schokoladengetränk mit Sahne ^{1,9}	4,-- €
Grog von Rum oder Weinbrand	5,-- €
Russische Schokolade mit Rum und Sahne ₉	6,-- €
Irish Coffee mit Whiskey und Sahne ^{1,9}	6,-- €

FASSBIERE

Rechenberger Privatbrauerei 0,4 l 3,50 €
- Pilsner nach alter Brauart 0,2 l 2,10 €

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

Allgäuer Büble Weizenbier 0,5 l 4,-- €

Alkoholfreies Erdinger Weissbier 0,5 l 4,-- €

Alkoholfreies Pils Jever Fun 0,5 l 4,-- €

RADLER/ALSTER/DIESEL

Bier mit Zitronenlimonade, Cola etc. 0,4 l 3,50 €
1,2,8,14 0,2 l 2,10 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sebastian Schmidt-

Säfte von heimischen Streuobstwiesen

Apfel oder Quitte (lecker auch als Mix) 0,2 l 2,00 €

Oppacher Mineralquellen GmbH & Co.KG

Wasser 0,3 l 2,50 €

(Classic, medium oder naturell) 0,4 l 3,00 €

Mineralwasser Flasche 1,0 l 6,00 €

Cola ^{1,2,8,14}

Orangen-Limonade^{1,8}

Zitronen-Limonade^{1,8}

Tonic¹⁵ je 0,3 l 2,60 €

Ginger Ale¹ je 0,4 l 3,10 €

Bionade

(Kräuter oder Holunder) 0,33 l 3,50 €

Lausitzer Fruchteverarbeitung GmbH

Fruchtsäfte und Saftschorlen 0,3 l 2,60 €

0,4 l 3,10 €

Tomatensaft 0,2 l 2,50 €

0,4 l 4,00 €

WEINE AUS SACHSEN

WEINGUT STEFFEN LOOSE Niederau-Gröbern

ROTWEIN 0,75l 0,25l

Dornfelder QbA trocken₅
Weinböhlaer Gellertberg 27,-- € 9,-- €

WEISSWEIN 0,75l 0,25l

Müller-Thurgau trocken₅
Weinböhlaer Gellertberg 21,-- € 7,-- €

Rivaner halbtrocken₅
Weinböhlaer Gellertberg 24,-- € 8,-- €

Goldriesling trocken₅
Weinböhlaer Gellertberg 24,-- € 8,-- €

Weingut Tim Strasser Rothes Gut Meissen

WEISSWEIN 0,75l 0,25l

Cuvée Meissenweiss 21,-- € 7,-- €

WEINE AUS BADEN

Qualitätsweine des Weinguts Adam Müller aus Leimen

ROTWEINE 1,00 l 0,25 l

Leimener Herrenberg
Blauer Portugieser trocken 20,-- € 6,-- €

Leimener Mannaberg
Blauer Portugieser halbtrocken 20,-- € 6,-- €

ROTWEINE 0,75 l 0,25 l

Dornfelder
Qualitätswein lieblich 18,-- €

WEISSWEINE 1,00 l 0,25 l

Leimener Kreuzweg
Müller-Thurgau trocken 20,-- € 6,-- €

Nusslocher Wilhelmsberg
Müller-Thurgau halbtrocken 20,-- € 6,-- €

Leimener Mannaberg
Riesling lieblich 20,-- € 6,-- €

WEINE AUS RHEINHESSEN

Qualitätsweine des Weinguts Walldorf
vom Pfaffenhof in Saulheim

ROSÉWEIN 1,00 l 0,75 l 0,25 l

Rotling halbtrocken 19,-- € 7,-- €

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

Rheinpfaß Rot trocken 19,-- € 10,-- € 6,-- €

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

Rheinpfaß Weiss trocken 19,-- € 10,-- € 6,-- €

WEIN AUS BADEN

vom Weingut Salwey aus Oberrotweil am Kaiserstuhl

	1,00 l	0,25 l
Salwey Rose	25,-- €	7,-- €

SEKT

	0,75 l	0,15 l
Rotkäppchen halbtrocken/trocken/rosé	19,-- €	4,-- €

WEINSCHORLE	0,4 l	7,-- €
-------------	-------	--------

MIXGETRÄNKE

Campari-Orange ₁		7,-- €
Gin-Tonic	Oppacher Tonic mit Gin ¹⁵	7,-- €
Cuba-Libre	Cola mit Rum/Whisky ^{1,2,8,14}	7,-- €
Hugo	Sekt mit Holunderblütensirup	7,-- €
Aperol-Spritz	Sekt mit Aperol ₁	7,-- €
Kir Royal	Sekt mit Johannisbeerlikör ₁	6,-- €

auch alkoholfreie Mixgetränke möglich