

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER BRÜCKENSCHÄNKE!

Wir freuen uns, dass Sie, liebe Gäste, den Weg in unser über 140jähriges 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 DEHOQA, 2021 der Zusatz SUPERIOR. 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 und unser Regionalregal. 2018/2020 erhielten wir die DEHOQA-Umweltauszeichnung in Gold für unser nachhaltiges Wirtschaften. Mehr zur Geschichte von Haus und Familie: Unsere Brücke wurde 1875 als Teil der früher so genannten „Sächsischen Semmeringbahn“ - heute die Nationalparkbahn, 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 der Ober- 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 😊, auf jeden Fall ist es unser Glück! Unsere Wahltochter Ramona wuchs in Namibia auf und forscht nun als Doktor der Physik 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 ein Ort, der voll ist von Geschichte und Geschichten und der Brücken schlägt zwischen Kontinenten und lieben Menschen in aller Welt. 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 über ein Vierteljahrhundert treu begleitet und den fleißigen Frühstücksefen.

A WARM WELCOME TO OUR BRÜCKENSCHÄNKE!

We are pleased that you, dear guests, have come to our 140-year-old guest house. Let us pamper you a little, enjoy a piece of the "perfect world" in these hectic times. Here the boss Andreas is still in the kitchen himself, his wife Barbara serves, so everything is a bit like family with us.

In 1986/87 we converted the former "Sommer's Gasthaus" into our "Brückenschänke", the hotel followed in 1993, the winter garden in 1998, the fireplace in 2005, the terrace in 2007, the smoker's lounge in 2009, the 3-star classification of DEHOQA in 2015, 2021 the addition SUPERIOR. We have been a national park partner since 2015 out of responsibility for our homeland and have also been with Landschaft (f) t Zukunft e.V. since 2016, because we are using more and more very regional raw materials, i.e. "good things from here". You will taste it - look for the seals on the menu and our regional shelf. In 2018/2020 we received the DEHOQA gold environmental award for our sustainable business. More about the history of the house and family: Our bridge was built in 1875 as part of the formerly so-called "Saxon Semmering Railway" - today the National Park Railway, the railway line from Sebnitz to Bad Schandau by Italian builders whose descendants still live in Sebnitz today. The builders of our house, Gustav and Maria Schulze, emigrated to Texas in 1889, where their descendants still live today and occasionally come to visit "Old Germany". As friends of the Afrikanhaus Sebnitz, we furnished our winter garden in the African style. Andreas's ancestors come from France and Alsace and came here via the Sudetenland, those of Barbara from Upper- and Sorbian Lusatia. Our daughter Katharina learned and worked in Chile, Egypt and India and now lives again here in Sebnitz with our granddaughters Johanna, Clara and Victoria. The business succession is hopefully secured ☐, in any case it is our luck! Our adopted daughter Ramona grew up in Namibia and is now doing research as a doctor of physics in Austria, where she has also found her husband and lives with him and daughter Freya on Lake Wolfgang. So this inn is not just a tavern next to a bridge, but a place that is full of history and stories and that builds bridges between continents and loved ones all over the world. We hope that you like it with us, that you feel comfortable, recommend us and look forward to coming back! Imagine! We hope, You'll join us! Your Motz family with kitchenchef Sylke Börner, who have already served us loyally accompanied for a quarter of a century and the hard-working breakfast fairies, responsible for the rooms.

DIE SPEZIALITÄTEN UNSERER KÜCHE

Böhmischer Zwetschgenbraten vom Schwein
(Rezept der Großmutter des Chefs aus dem Sudetenland)
in Backpflaumen-Honig-Soße mit hausgemachten
Böhmischen Knödeln auf Sauerkraut_{1,5} 13 €

auch kalt als würziges Bratenbrot mit Salat,
saurer Gurke, Senf und Meerrettich_{2,5} 13 €

Rinderroulade mit Rotkohl₅ und
Kartoffelkloßscheiben 16 €

Schwarzbiergulasch vom Schwein mit Sauerkraut_{1,5}
und hausgemachten Böhmischen Knödeln 13 €

Paniertes Schweineschnitzel 150 g mit Topfgemüse
und Bratkartoffeln 15 €

Schweinerückensteak mit Würzfleisch vom Geflügel,
überbacken mit Käse_{1,9} dazu Bratkartoffeln 17 €

Bandnudeln (Tagliatelle von Pasta-Rieser) vegetarisch
mit Tomaten-Basilikum-Soße und Hirtenkäse_{1,13} 12 €

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Tomaten-
Basilikum-Soße auf Bandnudeln (Tagliatelle von
Pasta-Rieser)_{1,13} 15 €

SÜSSE SACHEN

1 Kugel Eis mit Waffel und Schokosauce ^{1,9,11}	2,-- €
Gemischtes Eis (Vanille, Schoko und Erdbeere) mit Schlagsahne und Schokosauce ^{1,9,11,13}	4,-- €
Eisbecher „After Eight“ mit Schokoeiscrem, Cream- Minz-Likör, Mintpraliné und Schlagsahne ^{1,9,11,13}	5,50 €
Campari-Orange auf Vanilleeis ^{1,9,11}	5,50 €
Südafrikanischer Amarulalikör auf Vanilleeis mit Schlagsahne und Waffel ^{1,9,11,13}	5,50 €
Eierlikör-Eisbecher mit Schoko -und Nusseis, Schlagsahne und Waffel ^{1,9,11,13}	5,50 €
Vanilleeis mit Whisky und gemahlenem Pfeffer ^{1,11}	5,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne ^{1,9,11,13}	6,-- €
Hausgemachte Liwanzen (Böhmische Buttermilchplinsen) mit Fruchtmas, Vanilleeis und Schlagsahne ^{11/12/13}	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,-- €
Irish Coffee mit Whiskey und Sahne ^{1,9}	6,-- €

Alle diese Kaffeespezialitäten werden frisch gemahlen aus ökologisch angebauten, biozertifizierten Arabica-Kaffeebohnen der Firma Schirmer aus fairem Handel.

Große Tasse Tee schwarz/Früchte/etc.	3,-- €
Heiße Zitrone	2,50 €
Grog von Rum oder Weinbrand	5,-- €

Große Tasse Schokoladengeränk mit Sahne ^{1,9}	4,-- €
Russische Schokolade mit Rum und Sahne ₉	6,-- €
Heiße Schokolade oder Kaffee mit Amarulalikör und Schlagsahne (im Elefantenbecher serviert)	7,-- €

Auch unser Kakaopulver stammt aus fairem Handel.

FASSBIERE

Rechenberger Privatbrauerei

nach alter Brauart aus Rechenberg-Bienenmühle im
Osterzgebirge

Pilsner oder Schwarzbier	0,4 l	3,50 €
	0,2 l	2,10 €

(5 l- Fässchen Pilsner im Regionalregal
als Souvenir für 18 € erhältlich)

FLASCHENBIERE/SPEZIALBIERE

Radeberger Pilsner	0,5 l	4,-- €
--------------------	-------	--------

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

Alkoholfreies Allgäuer Büble 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 €
--------------------------------------	-------	--------

	0,2 l	2,10 €
--	-------	--------

ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE

Rechenberger Hopfenlimonade vom Fass	0,3 l	2,90 €
	0,4 l	3,30 €

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 €

Lausitzer Fruchteverarbeitung GmbH

Fruchtsäfte,-nektare und Saftschorlen	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	3,10 €

Servicepauschale Leitungswasser 0,5 l 1,50 €

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 1,00l 0,25l 0,1l

Leimener Herrenberg
Blauer Portugieser trocken 20 € 6 € 3 €

Leimener Mannaberg
Blauer Portugieser halbtrocken 20 € 6 € 3 €

ROTWEINE 0,75l 0,25l 0,1l

Dornfelder
Qualitätswein lieblich 18 € 6 € 3 €

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

Leimener Kreuzweg
Müller-Thurgau trocken 20 € 6 € 3 €

Nusslocher Wilhelmsberg
Müller-Thurgau halbtrocken 20 € 6 € 3 €

Leimener Mannaberg
Riesling lieblich 20 € 6 € 3 €