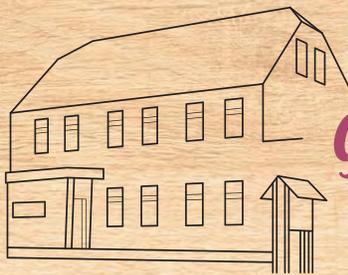


Getränke- & Speisekarte



*Wir freuen uns über Ihren Besuch und
heißen Sie recht herzlich in
unserem Gasthaus willkommen.
Ihre Gastwirtin Danuta Scholz*



*Gasthaus zur
Erholung*

— seit 1923 —

Historisches



Das „Gasthaus zur Erholung“ wurde in den zwanziger Jahren von dem Gastwirt Emil Böhme erbaut und betrieben. Hier traf man sich nach getaner Arbeit auf ein kühles Bier aus dem Fass, kam zum Frühschoppen und zum Skat spielen. Genossen wurden gesellige Runden und die Gespräche. Die meisten Gäste kamen aus den umliegenden Kohlefabriken, um ihre ausgetrockneten Kehlen anzuweichen. Im Jahr 1930 verpachtete Herr Böhme die Gaststätte an Familie Bethig.

Seit den 50er Jahren war die Gaststätte ein beliebtes Ziel für viele Arbeiter und Bauern der Umgebung. In die Jahre gekommen vermachte Emil Böhme dieses Haus seiner Tochter, die gemeinsam mit Ihrem Ehemann Ernst Herbst die Wirtschaft weiterführte.

In dieser Zeit wurde das Gasthaus in „Mampe Stuben“ umbenannt. Namensgeber war ein bittersüßer Kräuterlikör aus Berlin, der sich großer Beliebtheit erfreute und auch hier unzählige Anhänger fand. Der Name „Mampe“ hat sich bis heute im Volksmund gehalten und den Likör können Sie auch wieder bei uns genießen.

Die damals noch zum Gasthaus gehörende Kegelbahn wurde zahlreich genutzt. Als junger Bursche konnte man sein Taschengeld als Kegelaufsteller aufbessern und die Alten hatten ihren Spaß. Nachdem auch Familie Herbst in den Ruhestand ging, übernahm Familie Schiweg das Gasthaus.

Im Jahr 1987 entschied sich unsere Familie das Gasthaus zu kaufen. Nach einem Umzug von Randberlin ging es nach Lauchhammer. Bis 2010 bewirtete Familie Krummel hier ihre Gäste, etablierte das Gasthaus als Speisegaststätte und erbaute ein neues Gartenlokal. Mit tollen Ideen und voller Tatendrang führt ihre Tochter Danuta Scholz seit 2011 das Gasthaus.

Nicht nur die Wirtsleute wechselten, auch die Kundschaft. Kohlearbeiter wurden immer weniger, dafür begrüßen wir u. a. Stammkunden, Familien und überregionale Gäste. Das Gartenlokal hat sich vergrößert, geschaffen wurde ein vielfältiger Spielplatz sowie weitere Parkmöglichkeiten. Der Gastraum und der Veranstaltungssaal wurde in 2023 neu gestaltet. Nutzbar für alle Feierlichkeiten. Sprechen Sie uns gern an. Bekannt sind wir als Treffpunkt für Jung und Alt. Getreu dem Slogan: „Hohe Qualität zu vernünftigen Preisen“ bieten wir Ihnen gutbürgerliche deutsche Küche mit wechselnden und saisonalen Tagesangeboten.

Und nun wünschen wir Ihnen „Guten Appetit“!

Für den kleinen Hunger

101. **Hausgemachte Soljanka mit Toast** ^{A1,C,F,I,K,4,7,10)} 4,90 €
102. **Hausgemachtes Würzfleisch** ^{A1)} **mit Toast** ^{A1)} 5,50 €
103. **Camembert** ^{C)} **mit Preiselbeeren und Toast** 8,90 €
dazu Rohkostsalat
104. **Salatteller „Italiano“** 8,90 €
mit Tomate, Mozzarella, Basilikum ☉ Toast ^{A1)}

Für unsere kleinen Gäste

106. **Fischstäbchen** ^{G,C)} 9,50 €
dazu Pommes oder hausgemachtes Kartoffelpüree ^{G)}
107. **Chicken Nuggets** ^{A1,C,G)} 11,50 €
dazu Pommes oder hausgemachtes Kartoffelpüree ^{G)}
108. **Schnitzel „Bambino“** ^{2,C,A1)} 10,50 €
mit Ei ^{C)} dazu Pommes ☉ Rohkostsalat
109. **Spirelli** ^{A1,C)} **mit Tomatensoße** ^{1,2,3,5)} 9,90 €

Schnitzelspezialitäten

- 232. Schnitzel „Willi“** ^{A1,C,G}
mit Spiegelei, Rohkost ☉ Beilage **15,90 €**
- 233. Schnitzel „Carlos“** ^{A1,C,G}
mit Champignons, Rohkost ☉ Beilage **16,90 €**
- 234. Schnitzel „Esmeralda“** ^{A1,C,G}
mit Letscho, Rohkost ☉ Beilage **16,90 €**
- 236. Schnitzel „Hawaii“** ^{A1,C,G}
mit Ananas ☉ Käse überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage **16,90 €**
- 237. Schnitzel „Oh! Fuhr!“** ^{A1,C,G}
mit Würzfleisch ☉ Käse überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage **17,90 €**
- 238. Schnitzel „Mediterran“** ^{A1,C,G}
mit Tomate ☉ Mozzarella überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage **17,90 €**
- 239. Herrenschnitzel** ^{A1,C,G}
mit gedünsteten Zwiebeln ☉ Käse überbacken,
dazu Rohkost und Beilage **17,90 €**
- 240. „Spreewälder“ Schnitzel** ^{A1,C,G}
mit scharfen Meerrettich, Zwiebeln, Gewürzgurken ☉
Käse überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage **17,90 €**
- 241. Schnitzel „Cindy“** ^{2,C,A1,G}
mit Preiselbeeren ☉ Camembert überbacken,
dazu Süßkartoffel-Pommes ☉ Rohkost **17,90 €**
- 242. Schnitzel "Herrlich Frisch"** ^{2,C,A1}
mit Gurkensalat, Ei ☉ Rohkost **16,90 €**
-



Schnitzelspezialitäten

- 245. Schnitzel "Rührei"**^{A1,C,G)} 17,90 €
mit Rührei ☉ Camembert überbacken, dazu Rohkost ☉ Beilage
- 246. Schnitzel „Texas Art-Scharf“**^{A1,C,G)} 17,90 €
mit Letscho, Mais, Kidneybohnen, Peperoni überbacken mit Käse,
dazu Rohkost ☉ Beilage
- 247. Wahlmöglichkeit als Putenschnitzel**^{A1,C,G)} 3,50 €
2,50 €
- 248. Extra Beilage hausgemachtes Kartoffelpüree**^{G)}
Als Beilagen stehen Bratkartoffeln, Pommes Frites,
Süßkartoffel-Pommes, Kroketten, Reis oder Kartoffelecken
zur Auswahl

Fischangebot & Hausmannskost

- 352. Rotbarschfilet mit Dillsoße**^{2,C,A1)} 17,90 €
dazu Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln ☉ Gurkensalat
- 353. Zanderfilet mit Dillsoße**^{2,C,A1)} 17,90 €
dazu Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln ☉ Gurkensalat
- 356. Bauernfrühstück**^{C)} 15,90 €
- 358. Bauernfrühstück**^{C)} „Bob Spezial“^{G,C,4,I)} 16,90 €
mit Käse^{G)} ☉ Rahmchampignons
- 359. Sülze mit Zwiebeln ☉ Remouladensoße**²⁾ 15,90 €
dazu Bratkartoffeln ☉ Rohkostsalat

Vegetarische & Vegane Gerichte

360. Pasta ^{C,A1)} mit Blattspinat & Kirschtomaten 15,90 €
361. Gefüllte Ofenkartoffel
mit saisonalem Gemüse & Käse ^{G)} überbacken, dazu Tzatziki ^{G,L,2)} 15,90 €
365. Cordon bleu ^{A1)} mit Kartoffelpüree ^{C)} & Rohkost 16,90 €
366. Schnitzel^{A1)} Ei^{C)} mit Kartoffelpüree^{C)} & Rohkostsalat 16,90 €

Steak vom Grill zum Abend

367. Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{G)}
dazu Bratkartoffeln & Rohkostsalat 29,50 €
369. Beilage Folienkartoffel mit Tzatziki^{G,L,2)} 4,50 €

Alle Speisen sind zum mitnehmen erhältlich

Getränkekarte

401. Bad Liebenwerda Mineralwasser	0,25 l 2,50 €	0,7 l 4,50 €
402. Bad Liebenwerda Bitter Lemon ⁸⁾ , Tonic ⁸⁾ , Ginger Ale ^{8,2,4)}	0,25 l	3,50 €
403. Landskron Himbeerlimonade ^{2,4)}	0,33 l	4,50 €
404. VIO Rhabarberschorle	0,3 l	4,50 €
405. Fanta ^{3,4)} , Coca-Cola ^{4,7)} , Coca-Cola zero ^{4,7)} , Sprite ⁴⁾ , Spezi ^{2,4,8)}	0,4 l	4,90 €
406. Bayrisch Malz	0,5 l	4,90 €
407. VIO Pfirsich-Eistee ☺ Zitronen-Eistee	0,3 l	4,50 €

Frische Säfte

409. Spreewälder Säfte Kirsch-, Orangen-, Apfel-, Bananen-, KiBa ☺ Tomatensaft	0,2 l	3,50 €
---	-------	--------

Heissgetränke

412. Espresso ⁷⁾ (einfach bzw. doppelt)	2,00 €	3,00 €
413. Kaffee ⁷⁾		3,50 €
414. Cappuccino ^{7,G)} ☉ Milchkaffee ^{7,G)}		4,00 €
415. Heiße Schokolade ^{G)}		4,00 €
416. Schwarz-, Grün-, Kräuter-, Pfefferminz-, Kamillen-, ☉ Früchtetee		2,50 €
417. Heiße Zitrone		3,00 €

Aperitifs & Cocktails

417. Rotkäppchen Sekt	0,1 l	0,75 l
Trocken / Halbtrocken / Lieblich	2,50 €	13,00 €
418. Aperol Sprizz		0,3 l
Aperol, Sekt oder Wein, Orange ☉ Eiswürfel		7,00 €
419. Hugo		0,3 l
Sekt, Zitronensaft, Limette, Holunderblütensirup, frische Minze ☉ Eiswürfel		7,00 €
420. Limoncello-Spritz		0,3 l
Prosecco, Limoncello, Mineralwasser, Zitrone frische Minze ☉ Eiswürfel		7,00 €
421. Erdbeer-Gin-Tonic		0,3 l
Limetten, Erdbeeren, Erdbeersaft, Gin, Tonic Water ☉ Eiswürfel		7,00 €
422. Lillet Wild Berry		0,3 l
Lillet Blanc, Wild Berry, Himbeeren, Erdbeeren ☉ Eiswürfel		7,00 €

Weinkarte

	0,2 l	0,7 l
531. Janee blanc Chardonnay ^{L)} Zarter Duft nach reifer Aprikose und reifer Rebsortentypik aus Spanien ☺ Halbtrocken	3,50 €	12,50 €
532. BREE Pinot Noir Rosé ^{L,4)} Rosa schimmernd, elegant und viel Frucht, aus Deutschland ☺ feinherb	3,50 €	12,50 €
533. BREE Fruity Weisswein ^{L)} Süßes Früchtchen, süß und fruchtig aus Deutschland	3,50 €	12,50 €
534. BREE Muskateller ^{L)} Bezaubernder Duft, gehaltvoll und viel Frucht, aus Deutschland ☺ lieblich	3,50 €	12,50 €
535. BREE Riesling ^{L)} Feinfruchtiger Riesling nach Granny Smith Äpfeln, Grapefruit, Zitrone, aus Deutschland ☺ feinherb	3,50 €	12,50 €
536. BREE Merlot ^{L)} Rotwein ausdrucksstark, intensiv und cremig-weich, aus Frankreich ☺ trocken	3,50 €	12,50 €
537. Erben Dornfelder ^{L,4)} Rotwein besticht durch seine dunkle Farbe, schmeckt vollmundig ☺ samt, aus Deutschland ☺ alle Varianten	3,50 €	12,50 €

Longdrinks

	0,3 l
538. Gin Tonic ⁸⁾ Wodka „0“	7,50 €
539. Bacardi Whiskey Coca-Cola ^{4,7)}	7,50 €
540. Batida de Coco Kirsch	7,50 €
541. Campari ⁴⁾ Orange	7,50 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl
542. Kümmerling Underberg	2,50 €	
543. Malteserkreuz Aquavit	3,50 €	
544. Mampe Halb + Halb (aus Berlin) <i>Feiner Bitterlikör aus 160 Kräutern & Bitterorangen</i>		3,50 €
545. Mampe Pfefferminz (aus Berlin) <i>Mit ausgesuchten Minzölen und mazerierter Vanille</i>		3,50 €
546. Mampe Elefantenkümmel <i>Klassischer Berliner Kümmellikör</i>		3,50 €
547. Mampe Gin <i>Angenehme, nicht zu dominante Wacholdernote, smarte Zitrusnote, frisch und leicht</i>		3,50 €
548. Mampe Sauern mit Persico <i>Mit ausgesuchtem Sauerkirschsaft, Aprikosen & Bittermandelölen</i>		3,50 €
549. Wilthener Goldkrone Nordh. Doppelkorn		2,50 €
550. Parlament Wodka Jameson Whiskey		4,00 €
551. Williams Christ Birne		3,50 €
552. Kirsch ⁴⁾ Pfeffi ⁴⁾ Sahnelikör Küstennebel		3,00 €



Möglichkeiten



Im Veranstaltungssaal finden bis zu 150 Gäste Platz. Entscheiden Sie selbst, ob Sie den Saal mieten oder unser Angebot in Anspruch nehmen.

In unserem modernisierten Gastraum finden bis zu 66 Gäste Platz. Lassen Sie sich von unserer gutbürgerlichen Speisekarte verwöhnen.



Ein Highlight ist unser gemütliches und familienfreundliches Gartenlokal. Genießen Sie die Aussicht und die Ruhe mitten in der Stadt.



Öffnungszeiten

Mittwoch–Samstag: 11–14 Uhr und 17–22 Uhr

Sonntag 11–14 Uhr und 17–20 Uhr

Montag und Dienstag geschlossen

Telefon: 03574 3393 oder 0162 6341550

E-Mail: danuta.ehrlich@gasthaus-zurerholung.de

Web: www.gasthaus-zurerholung.de

Akzeptiert wird EC-Kartenzahlung ab 50 €.

Kreditkartenzahlung ab 50 €, zzgl. 2,99 €.

Kennzeichnungspflicht

Zeichenerklärung

- 1) mit Konservierungsstoffen
- 2) mit Geschmacksverstärkern
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Farbstoff
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Süßungsmittel
- 7) koffeinhaltig
- 8) chininhaltig
- 9) geschwärzt
- 10) enthält Phenylalaninquelle
- 11) geschwefelt

Enthält folgende Allergene

- A = Glutenhaltiges Getreide
(Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶, Hybridstämme⁷)
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch und Milchprodukte
(einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte (Mandel¹, Haselnuss², Wallnuss³, Cashew⁴, Pecanuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹)
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- M= Lupinen
- N= Weichtiere