



Speisekarte



Moderne trifft Tradition



Essen

ist ein Bedürfnis,



Genießen

ist eine Kunst.

Françoise VI –
Duc de La Rochefoucauld

Wir wünschen guten Appetit!
Ihr Team vom Hotel Stadt Löbau.

Hinweise:

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen
Sie uns bitte an, unser Servicepersonal informiert
Sie gern über mögliche Allergene.

Bitte beachten Sie auch unsere Symbole:



Regionale Produkte



Vegane Produkte



Frisch & knackig

UNSERE SALATE

Caesar-Salat

mit gebratenem Hähnchen, geröstetem Brotstücken, Bergkäse
und Parmesan-Zitronen-Dressing

15,50 €

Ziegenkäse gratiniert mit Honig

auf Salatbett mit Walnüssen an Granatapfeldressing

15,50 €

heiß & herzhaft

VORSPEISEN

Oberlausitzer Festtagssuppe

mit Fleischklößchen, Gemüse und Eierstich

7,00 €

Knoblauchsuppe „nach Art des Hauses“

mit Schinken, Käse und Croûtons

7,50 €

Überbackenes Würzfleisch

mit Toast und Zitrone

8,50 €



Fleischiger Genuss
UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Sülze

an Bratabern und Remouladensauce,
dazu kleiner Salat

13,00 €

Paniertes Schweineschnitzel 

mit Gemüse der Saison, dazu Pommes frites
und kleiner Salat

16,50 €

Schweinemedallions 

mit zweierlei Zwiebeln und Preiselbeer-Meerrettich,
dazu Bratabern und kleiner Salat

19,00 €

Gegrillte Landhuhnbrust 

mit Tomate und Mozzarella überbacken an Rosmarinjus,
dazu Kräuterreis und kleiner Salat

19,50 €

Rinderpökeltzunge 

mit Gemüse der Saison, Salzabern
und zerlassener Butter

19,50 €



Steak Strindberg 

Schweineschnitzel in Senf-Ei-Zwiebelkruste
mit Bratabern, dazu kleiner Salat

21,00 €

Haushofmeisterschnitzel

mit Pilzrahm und Würzfleisch überbacken,
dazu Pommes frites und kleiner Salat

21,00 €

Omas Entenbraten 

mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl,
Kartoffelklößen an Rosmarinjus

22,50 €

Fluss & See

**FISCHGERICHTE AUS
HEIMISCHEN GEWÄSSERN**

Gebratenes Zanderfilet

mit Gemüse der Saison, Bratabern
und Zitronensauce, dazu kleiner Salat

20,00 €

Filet von der Lachsforelle 

an Linguine mit Dill-Sahnesauce, dazu kleiner Salat

22,00 €



Vital & fit

**VEGANE & VEGETARISCHE
SATTMACHER**



Pikante Nudelpfanne

mit Gemüse der Saison an Kokos-Currysauce

15,00 €

Blumenkohl-Käse-Medaillons

mit Salzabern und Sauce Hollandaise,
wahlweise mit zerlassener Butter

15,00 €

Spinatknödel

mit Pilzrahm und Bergkäse, dazu kleiner Salat

16,00 €



Paniertes Sellerieschnitzel

an „Salsa Verde“ mit Salzabern und Salatbouquet

16,00 €



HAUSSPEZIALITÄTEN

für den kleinen Hunger

Paniertes Schweineschnitzel ^R

mit Gemüse der Saison, dazu Pommes frites

12,50 €

Gebratenes Zanderfilet

mit Gemüse der Saison, Bratabern
und Zitronensauce

15,00 €

Rinderpökelszunge ^R

mit Gemüse der Saison, Salzabern
und zerlassener Butter

16,00 €

Omas kleiner Entenbraten ^R

mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl,
Kartoffelklößen an Rosmarinjus

17,00 €



Für Naschkatzen

SÜßE KÖSTLICHKEITEN

Apfelstrudel

an Vanillesauce mit Sahne

7,50 €

„Schokotraum“

Kleines Schokoküchlein mit Vanilleeis

7,50 €

Orangen Crème brûlée

karamellisiert mit Rohrzucker

8,00 €