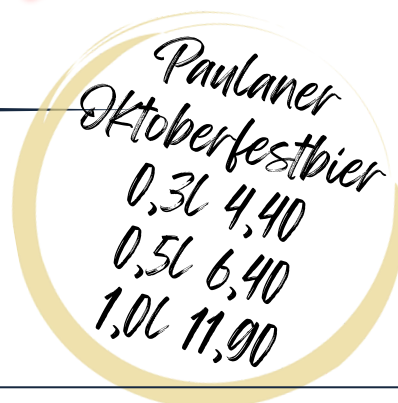


Nur für kurze Zeit

Grenage Rose'

fruchtig-frischer Rose'-Wein mit feinen Aromen
von Erdbeeren und Himbeeren, angenehm leicht
und harmonisch 0,2l 5,90



Brezel Burger

Brezel-Brioche mit Sesam, dazwischen knusprig gebratener Leberkäse, mit
unserem Sauerkraut und Spiegelei, dazu Süßkartoffelpommes 21,90

●

Deftige Grillhaxe

mit Sauerkraut, Semmelknödel und herzhafter Zwiebelsoße und Senf 24,90

●

Schweinefiletpfanne

mit Pfifferlingen, Waldpilzen und Zwiebeln in sahniger Soße,
serviert mit Butterspätzle 24,40

●

Hausgemachte Grapefruit-Ingwer-Limonade

Fruchtig-herb, leicht scharf und herrlich erfrischend 5,90

Cocktail: Alkohlfreier Lillet

mit Wildberry-Tonic 8,00

Für den besonderen Anlaß

Arthur Metz Cremant D`Alsace 0,75l Flasche 33,00

Feinperliger Cremant aus dem Elsass mit frischen Noten von Apfel, Birnen und Zitrusfrüchten.
Elegant, harmonisch und angenehm trocken.

Käse-Lauch-Suppe

*Cremige Käse-Lauch-Suppe mit würzigem Käse, frischen Lauchzwiebeln
und herzhaftem Hackfleisch - vom hiesigen Metzger 6,90*

Soljanka

*Traditionelle, würzig-pikante Suppe, mit viel Fleisch, Paprika
und Gewürzgurke, verfeinert mit einem Klecks Sahne 7,60*

Knobi-Baguette

*Knuspriges Knobi-Baguette, serviert mit cremigem Kräuterquark und
würzigem Zwiebelmus 8,40*

Stadtpfeifer Brot

*Knuspriges ofenwarmes Sauerteigbrot mit unserem Schmalz
und Gewürz-Gurke 9,90*

Gebratener Blumenkohl

*in Butter gebraten, mit Semmelkrume vom Bäcker, Marktsalatmix, unsere
Honig-Senf-Vinaigrette, Baguette 13,90*

Marktsalat mit Hähnchenbrust

*Frische Salatvariation mit Tranchen von gegrillter Hähnchenbrust,
feinem Olivenöl und Honig-Senf-Vinaigrette, dazu Baguette 16,90*

Schwarzbiergulasch im Brottopf

*Kräftig geschmortes Rind- und Schweinefleisch in dunkler, malzig-würziger
Soße aus Schwarzbier, Zwiebeln und Paprika, serviert in einer knusprigen
Brotschüssel, mit einem Töpfchen von unserem Schmalz 17,40*

1 kleines Schnitzel

*Ein kleines Schweineschnitzel mit Zitrone, serviert mit
Steakhouse-Frites und Ketchup 13,90*

Schnitzel “Champignon”

*Zwei kleine Schnitzel mit frischen Rahmchampignons und zart
schmelzendem Gouda überbacken, Steakhouse-Frites 23,90*

Wirtshaus-Schnitzel

Zwei knusprig gebratene Schnitzel, zwei Spiegeleier, Bratkartoffeln 22,90

Schlemmerschnitzel

*Zwei knusprig gebratene Schnitzel, mit feinem Ragout-Fin, cremiger
Hollandaise und Käse überbacken, dazu Steakhouse-Frites 24,90*

Grillteller

*Ein Schweinesteak, ein argentinisches Hüftsteak und Hähnchenfilet, getoppt
mit knusprigem Bacon, Steakhouse-Frites und rauchiger BBQ-Sauce 24,90*

Argentinisches Rinderhüftsteak

*Argentinisches Rinder-Hüftsteak mit buntem Pfeffer und grobem Meersalz gewürzt,
Schmorzwiebeln, unsere Kräuterbutter, Bratkartoffeln und einem Töpfchen Salat 27,90*

Gegrillter Schafskäse mit Ofengemüse

*Auf knackigem Salat, dazu würzige Süßkartoffelpommes und knuspriges
Knobi-Baguette 21,90*

Hähnchenbrust mit Schafskäse

*Saftige Hähnchenbrust vom Grill mit mediterranem Gemüse und cremigem
Schafskäse, Süßkartoffelpommes 23,90*

Saisongemüse als Beilage 5,40

Beilagenwechsel +1,50

Ketchup/Majonese/BBQ jeweils 1,00

Kräuterbutter, Schmalz jeweils 1,50

Kräuterquark, Bratensoße jeweils 2,50

Unsere Genussaison

September

ab 17.09.26 Bayrische Spezialitäten, mit Haxen und Festbier

Oktober

ab 12.10.26 beginnt bei uns die herbstliche Kürbiszeit

November

ab 05.11.26 unser traditionelles Martinsgans-Essen

Wichtig: Bitte vorbestellen

Dezember

ab 26.11.26 vorweihnachtlicher Entenbraten- knusprig & herzhaft,

Wichtig: Bitte vorbestellen

Für Weihnachten Ente “Sous Vide”

In unserem Restaurant gekocht, sorgfältig ausgelöst und schonend vakuumiert- mit reichlich würziger Soße. Ideal zum frischen Zubereiten zu Hause.

Sie kümmern sich nur um Gemüse und Beilagen.

halbe Sous Vide Ente 35€ (für 1-2 Personen)

Bestellungen ab sofort möglich (begrenzte Anzahl)

Wirtshausküche, wie sie sein soll

Wirtshaus - Partner für gesellige Abende, Familienfeiern und Catering für besondere Anlässe

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen hilft unser Service gern weiter.

Eine separate Allergikerkarte ist erhältlich

Betriebsferien vom 24.12.26-03.01.27

Betriebsferien vom 24.12.26-03.01.27

Kontakt

Geschwister-Scholl-Str.10

39218 Schönebeck (Elbe)

Telefon: 03928-410190

Online: www.der-stadtpfeifer.de

E-Mail: reservierung@der-stadtpfeifer.de

Öffnungszeiten

Mo-Do 17:30 - 22:30 Uhr

Fr-Sa 17:30 - 23:00 Uhr

So Ruhetag

telefonisch erreichbar zu den Öffnungszeiten

Warme Küche bis 90 Minuten vor Schließung