

Speisenauswahl Reisegruppen 2022
Historische Gastwirtschaft Pfeffersack Freiberg

03731-458676

Tischzucht anno 1500

Tischzucht der alten Pfeffersäcke

Lasse Dir ein Tuch umbinden von einer Frau oder Magd,
Nimm das Messer in eine Hand und in die Andere nimm Brot,
lasse gutes und viel Essen auftragen,

lass ein Stück Essen für die Armen übrig,

wenn es Dir geschmeckt hat, dann lasse ein Rülpsen oder Furzen hören



Vorspeisen:

Sächsisches Kartoffelsüppchen oder ein kleiner Salat.

4,50 Euro

Hauptgerichte:

Nr.1 Schwarzbiergulasch

Gulasch vom Schweine nach böhmischer Art, mit Sauerkraut und Knödeln.

14,00 Euro

Nr.2 Gackerliesel

Zartes Hühnerbrustfilet mit pikanter Tunke. Im Gemüse-Nudel-Nest aufgetragen.

13,00 Euro

Nr.3 Abt Johannes

Bunte Salate aus der Domgärtnerei. Dazu Pfeffersacks Kartoffelpuffer und saurer Rahm.

12,00 Euro

Nr.4 Steigerschmaus

Braten vom Schweinenacken in herzhafter Biersoße. Dazu Fasskraut und grüne Klöße.

14,00 Euro

Nr.5 Bergmannsschmaus

Krautwickel nach Mutter Bergmann mit Pilzrahm und Kartoffeln.

12,00 Euro

Nr.6 Fischteller

Ein Fischfilet gut gedünstet. Auf bunte Gemüse gelegt und gekräuterte Kartoffeln dazu.

14,50 Euro

Nr.7 Freiburger Kaufmannsschmaus

Saurer Braten nach Art der Freiburger Kaufleute mit Rotkohl und Klößen

15,50 Euro

Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladeneis mit Aprikosen und Schlagrahm

6,50 Euro

Die Anzahl der gewünschten Speisen teilt uns bitte mit dem Fernsprechapparat (03731-458676) für mittags bis 10:30 Uhr, für abends bis 15.00 Uhr mit, Anrufbeantworter ist geschaltet

