

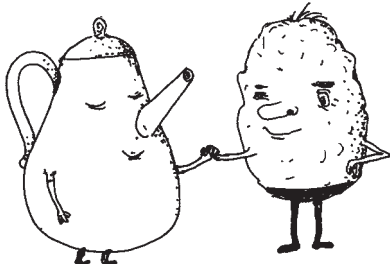
Mahlzeit!

Freibergs Lokalseiten vom Schüppchenberg

Verbrannt!

Sich beim Schälchen Heeßen die Gusche verbrennen.

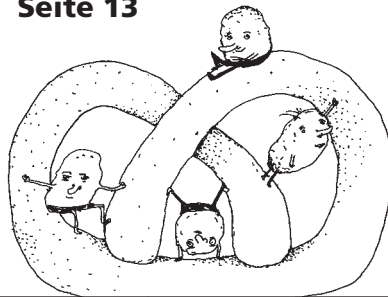
Seite 5



Versündigt!

Süßes – immer eine Sünde wert.

Seite 13



Vereist!

Eisbein in XL, auf Wunsch auch eisfrei serviert.

Seite 10



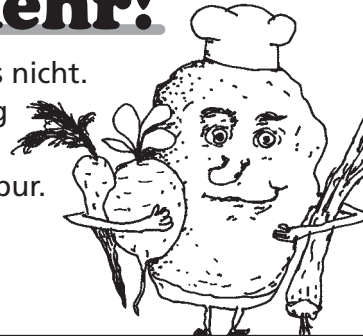
Verstellt!

Neue Köstlichkeiten vom Speiseberndchen finden Sie auf unserem Tagesaufsteller. Einfach mal genau hinschauen.



Verkehr!

Grüner wird's nicht. Mit Grünzeug immer auf der Überholspur. Mehr auf Seite 7



Alle Speisen hausgemacht!

Verkauft!

3 Euro und eine Speisekarte gehört Ihnen.



Vermixt!

Auf die Mischung kommt es an. Mischungsverhältnisse gibt es auf Seite 4.



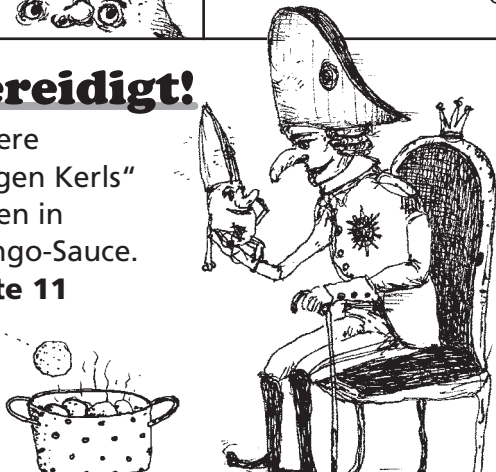
Vereinfacht!

Die einfachen Dinge sind oft die Besten, einfach mal testen. Eine Auswahl finden Sie auf Seite 8.



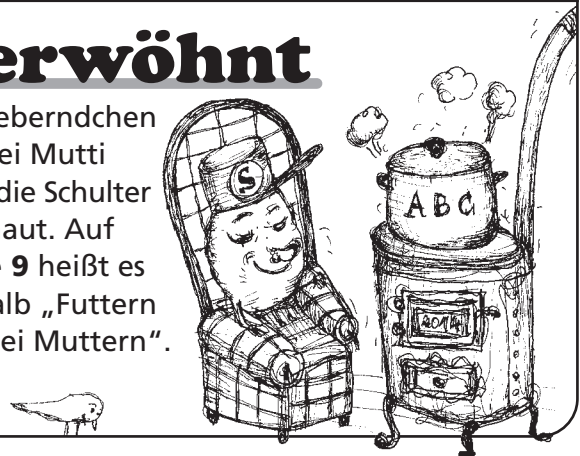
Vereidigt!

Unsere „Langen Kerls“ liegen in Mango-Sauce. Seite 11



Verwöhnt

Speiseberndchen hat bei Mutti über die Schulter geschaut. Auf Seite 9 heißt es deshalb „Futtern wie bei Muttern“.



Glückauf und Mahlzeit!

Freibergs erstes und einziges Kartoffelhaus wünscht Ihnen ein paar schöne Stunden in einer tollen Wohlfühl- und Atmosphäre voller Echtheit und Natürlichkeit! Wo einst Bergleute Silber abbauten, sorgen heute Erdäpfel für das leibliche Wohl unserer Gäste. Erleben Sie die Ursprünglichkeit dieses historischen Ortes und folgen Sie uns in einen ganz besonderen Kartoffelhimmel. Ob süß oder herzhaft, fein oder bäuerlich – Kartoffeln passen immer! Dabei ist und bleibt unsere Küche frisch, hausgemacht und variantenreich.

Wir sind Gastgeber aus vollem Herzen und servieren ausschließlich, was uns selbst überzeugt! Dabei schöpfen wir aus einem über 20-jährigen Wissens- und Erfahrungsschatz, aus alten Rezepturen und bewahren damit das längst Vergessene. Einzig der Genuß bleibt dabei authentisch und gut für Körper, Seele und Gewissen...

Darum Kartoffel!

Speiseberndchens Kartoffel-Geheim-Tip

Unser Speiseberndchen sorgt auch weiterhin für Abwechslung im Kartoffel-Speiseplan!

Je nach Lust, Laune und Kartoffelphantasie zaubert er saisonal und in gewohnter Frische himmlische Kartoffelgerichte. Seine kulinarischen Ergebnisse sehen Sie auf unserem Tagesaufsteller. Lassen Sie sich überraschen.

Na, Mahlzeit!

„Ihr Kinder kommt rein, die Kartoffeln sind fertsch!“

Alle Kinder bis 10 Jahre, die bis 18 Uhr bestellen, bezahlen für eine Speise aus der Kinderkarte **nur die Hälfte!**

Obacht, neue Öffnungszeiten!

von 17.00 bis 22.00 Uhr,
Fr. und Sa. bis 23.00 Uhr,
Küche bis 21.30 Uhr.



Mittwochs is zu!



Hopfen und Malz, Gott erhalt's! **Unsere Bierspezialitäten**

Biere vom Faß

Freiberger Premium Pils

naturherb und frisch0,3 l 3,50 €
.....0,5 l 4,70 €
..... 1 Maß 8,50 €

Freiberger Edelkeller

naturtrüb und süffig0,3 l 3,60 €
.....0,5 l 4,80 €
..... 1 Maß 9,00 €

Freiberger Schwarzbier

samtweich und malzig ...0,3 l 3,60 €
.....0,5 l 4,80 €
..... 1 Maß 9,00 €

Oberdorfer Helles/Allgäu

mild und spritzig0,3 l 3,70 €
.....0,5 l 4,90 €
..... 1 Maß 9,50 €

Biere aus der Flasche

Freiberger

alkoholfrei 0,33 l 3,50 €

Zitrone naturtrüb,

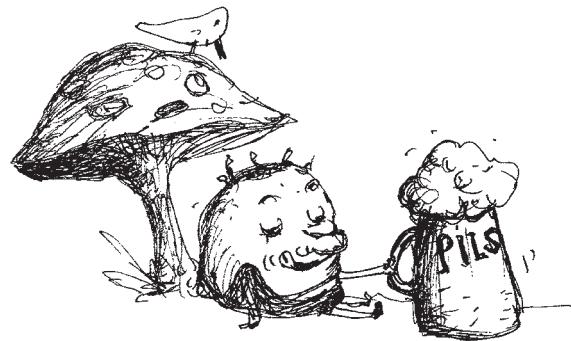
alkoholfrei0,5 l 4,60 €

Allgäuer Büble Bier

EdelWEISSbier0,5 l 4,90 €

EdelWEISSbier

alkoholfrei0,5 l 4,90 €

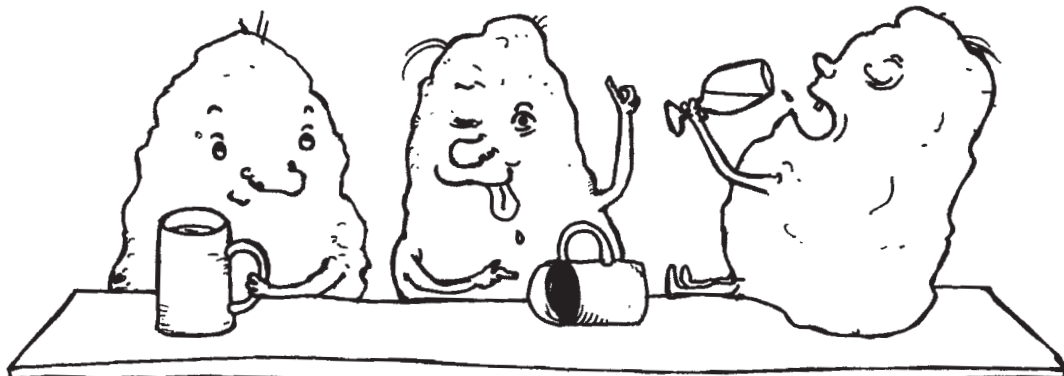


Wichtige Verhaltensregeln für Fassbier-Krug-Trinker!

Krug steht ordnungs-
gemäß: Alles bestens!

Noch eins! Krug einfach hinlegen,
und wir zapfen Ihnen ein Neues!

Auf ausdrücklichen Wunsch
natürlich auch im Glas.



Ohne Alk und ohne Leiern Alkoholfreies

Oppacher

Mineralwasser
„Classic“, „Medium“, „Naturell“
..... 0,25 l 2,60 €
..... 0,75 l 5,90 €

Apfelschorle
naturtrüb, vegan 0,25 l 3,10 €

Tonic₍₁₀₎ 0,25 l 3,10 €
Ginger Ale₍₂₎ 0,25 l 3,10 €

Heide's Fruchtsäfte

Apfelsaft 0,2 l 3,00 €
Orangensaft 0,2 l 3,00 €
Tomatensaft 0,2 l 3,00 €
Bananensaft 0,2 l 3,00 €
Kirsch-Banane 0,4 l 4,90 €
Pepsi Cola_(2,6,9) 0,2 l 2,80 €
Mirinda_(2,6) 0,2 l 2,80 €
Seven Up_(6,11) 0,2 l 2,80 €
Spezi_(2,6,9) 0,4 l 4,10 €
Saftschorlen 0,4 l 4,20 €



Aperitifs

Cinzano

bianco 0,1 l .. 4,50 €

Piccolo Rotkäppchen

trocken oder halbtrocken... 0,2 l .. 5,20 €

Biermisch- getränke

Diesel 0,3 l 3,60 €
..... 0,5 l 4,80 €
Radler 0,3 l 3,50 €
..... 0,5 l 4,70 €

Knollenprediger

Um 1700 verbreitete sich der Kartoffelanbau vom nordöstlichen Vogtland auch ins Erzgebirge und in dessen Vorland. Aus Freiberg wird um 1722 das erste Mal vom Kartoffelanbau berichtet. Für die Verbreitung und Vermittlung der neuartigen Knollenfrucht sorgten unter anderem auch die Pfarrer. Diese wurden später auch Knollenprediger genannt.

Durst auf'n Schälchen Heeßes?

Kaffee cremé

frisch gemahlene Kaffeebohnen,
unter Druck gebrüht, ergeben eine
besonders schöne Crème⁽⁹⁾

Tasse 2,80 €
Pott..... 3,80 €

Cappuccino classico

Espresso mit heißer,
aufgeschäumter Milch
oder Sahne⁽⁹⁾..... 3,60 €

Espresso

klein, stark, schwarz mit einer
unvergleichlichen Crème⁽⁹⁾ 2,80 €

Latte macchiato

heiße Milch, Espresso und
Milchschaum⁽⁹⁾..... 3,90 €

...dazu schmeckt auch

**ein Schuss, Nuss, Eierlikör
oder Grappa** 4,20 €

Heiße Schokolade

mit Sahne 3,60 €

Heiße Zitrone 2,90 €

Grog mit 5 cl Rum..... 5,50 €

Erzgebirgs-Glühwein 4,10 €

Heimbs -

**„Tee Pyramiden“,
vollendeter,
feinster Teegeuß.**

Schwarzer Tee

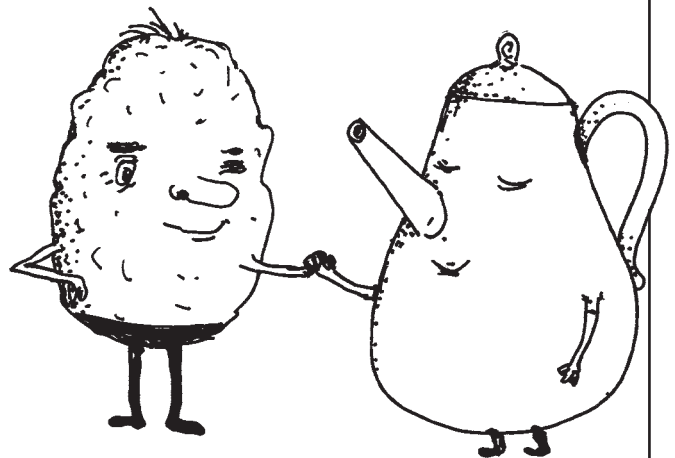
Darjeeling First Flush..... 3,20 €

Kräutertee 3,20 €

Pfefferminztee..... 3,20 €

Ayurveda Tulsi Orange..... 3,20 €

Vitamin Oase (Früchtetee) 3,20 €



Unsere Dips gibts
auf Seite 12!

Bitte lesen!

Alle Speisen hausgemacht!

Bei uns ist Kochen Herzensache!

Jede einzelne Kartoffel wird von Hand geschält!

Bitte haben Sie daher Verständnis, wenn es einmal länger dauern sollte und Sonderwünsche nicht immer bedacht werden können.

Ausgewählte, von uns empfohlene Speisen werden auch in kleineren Portionen serviert.

Gutes für die Seele - für den guten Start

Gurkensalat

fein gewürzt und mit
frischem Dill..... 5,80 €

Wirtshaussalat

klein, bunt, lecker 5,80 €

Bitte wählen Sie zwischen einem hausgemachten Joghurtdressing oder Essig-Öl-Vinaigrette, Essig und Olivenöl.

Omas Schmalztopf

mit Kartoffelbrot_(1,S) 5,80 €

Schüppchenberger Chips

mit einem Dip
ihrer Wahl_(L) **Das Original!** ... 6,00 €

Kartoffelsuppe „Alter Fritz“

deftig, nach Hausrezeptur_(L) 5,80 €

Kartoffelsuppe „Saisonal“

gern auf Empfehlung_(L) 5,80 €

Und dazu
eine Scheibe
Kartoffelbrot._(A)



Allergeninformation

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen

Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte vor. Fragen Sie unser Serviceteam. Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gästen ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Allergene enthalten können.

**...und alles
 schein garniert!**

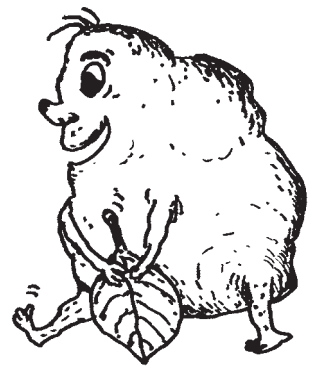
Wir lieben es Grün - so schmecken Salate!

Salat „Zum Sattessen“
 frische Salate mit gebratenen
 Kartoffelscheiben, Radieschen,
 Gurke, Tomate und Mais, dazu
 reichen wir Kartoffelbrot_(L)..... 10,90 €

Auf
 vielfachen
 Wunsch!

Schüppchenberger Spezial
 knackige Salate mit gebratenen
 Streifen vom Hähnchenbrustfilet,
 dazu Tomate, Mais, Radieschen,
 Ei und in Kräuterbutter gebratene
 Champignons, dazu reichen
 wir Kartoffelbrot_(A,B,F,G)..... 12,90 €

...herrlich
 bodenständig.



Bitte wählen Sie zwischen einem haus-
 gemachten Joghurtdressing oder Essig-
 Öl-Vinaigrette, Essig und Olivenöl._(G,O)

UNSER KARTOFFELBROT - LECKER VOM BÄCKER!

Raffiniertes aus unserer Veggie-Küche

Kartoffel-Spinat-Auflauf
 mit karamelierten Birnen,
 überbacken mit Gorgonzola_(G).. 14,90 €

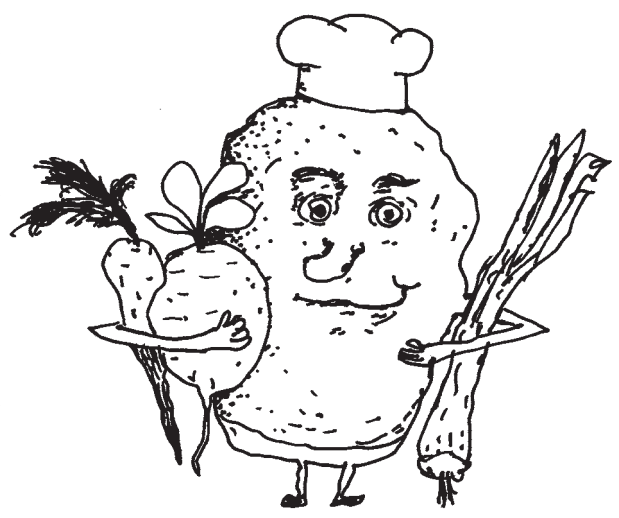
exquisit

Ratatouille-Pfanne
 mit Kartoffelgnocci und Marktgemüse,
 verfeinert mit Knoblauch und
 Parmesanspänen_(C,L)..... 14,90 €

Spezialität

Falafel
 in pikanter Tomatensoße
 mit Minze-Joghurt-Dip
 dazu bunter Salat_(C,L)..... 14,90 €

vegan



Unsere Dips gibts
auf Seite 12!

Deftiges für die Brotzeit- einfach & ursprünglich

Folien- oder Pellkartoffeln
mit einer Portion hausgemachtem Dip oder Quark
und Salatbukett_(G,M)

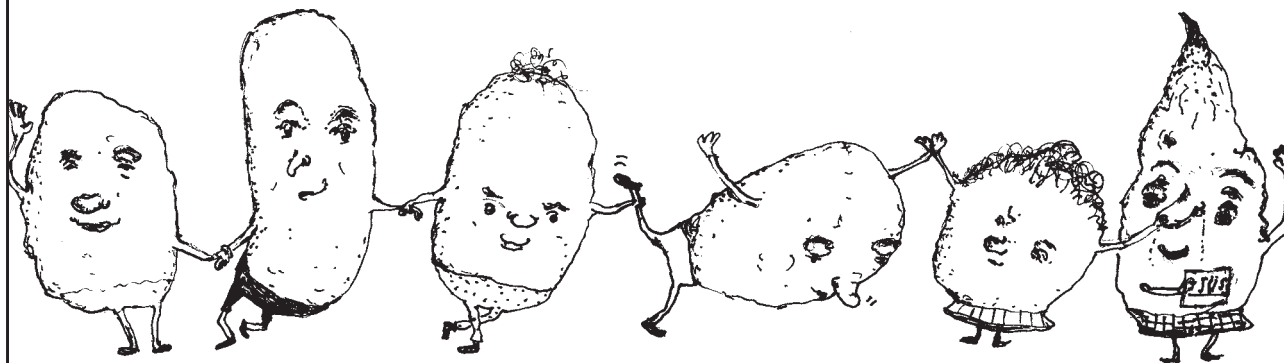
- Nr. 1** mit Kräuterdip_(G)..... 9,90 €
- Nr. 2** mit Knoblauchdip_(G)..... 9,90 €
- Nr. 3** mit Gorgonzoladip_(G)..... 10,90 €
- Nr. 4** mit Butter, Quark, Bobritzscher
Leinöl, Zwiebel, und
Leberwurst_(G)..... 12,00 €



Onkel Jochen mag zur Brotzeit am liebsten:

Pellkartoffeln, 2 Matjes, 1 Brathering,
Quark, Butter und Zwiebeln,
und Kartoffelbrot_(A,D,F,G) 15,70 €

Zu jeder Brotzeit
gibt's einen Kartoffelschnaps
noch obendrauf!



Beilagenwechsel 1,50 Euro

**...und alles
 scheen garniert!**

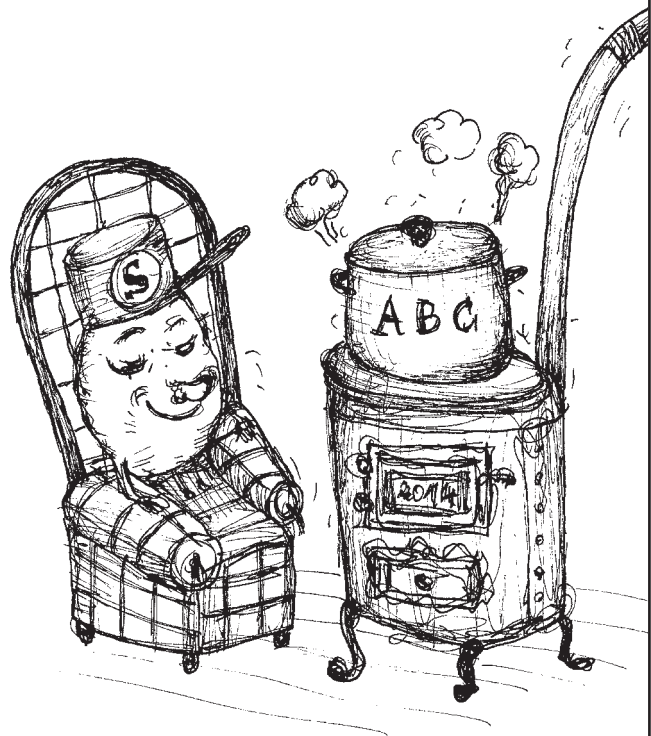
Futtern wie bei Muttern

Omas hausgemachte Bauernsülze
 mit Bratkartoffeln, Remoulade,
 und Zwiebeln (G,L) 13,50 €

**Thüringer Rostbrätl
 vom Schweinenacken mit**
 Bratkartoffeln und Zwiebeln (G,L,M) 15,50 €

„Sachsenschnitzel“
 paniertes Schweineschnitzel
 mit Bratkartoffeln 15,50 €
 und Champignonrahm (A,C,D,F,G,L) 16,50 €

Knusperhähnchenfilet
 in Cornflakeskruste, dazu Kräuterdip
 und Steakhouse Pommes (A,C,L) .. 16,50 €



In Preußen...

...sorgte Friedrich der Große mit allen Mitteln für den großflächigen Anbau der Kartoffel. Seine Propagandafeldzüge für die Kartoffeln sind kaum weniger bekannt als seine Kriegszüge. Friedrich verhalf der Kartoffel mit Verordnungen zum Durchbruch. So erließ er am 24. März 1756 eine Circular-Ordre, die den

Kartoffelanbau anordnete: In dieser heißt es, an „sämtliche Land- und Steuer-Räthe, Magisträte und Beamte“ gerichtet, unter anderem: „Es ist Uns in höchster Person in Unsern und andern Provinzien die Anpflanzung der sogenannten Tartoffeln, als ein nützlich und so wohl für Menschen, als Vieh auf sehr vielfache Art dienliches Erd Gewächse, ernstlich anbefohlen.“

Echte Ofenschätze

Italienischer Kartoffelauflauf
 mit Knoblauch, Tomaten, Champignons und Sahne, überbacken mit Gouda (G,L) 15,50 €

Auf vielfachen Wunsch!

Kartoffelpfanne „Schoellerart“
 mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Tomaten und Sahne, überbacken mit zwei Sorten Käse (G,L) 15,50 €

Deftig!

Zucchini-Hähnchen-Auflauf
 mit Kartoffeln und Tomatensoße, überbacken mit Gouda und Parmesan (G,L) 15,50 €

Pikant!

Ungarischer Kartoffelauflauf
 mit Salami, Paprika und Zwiebeln, überbacken mit Hirtenkäse (G,L) 15,50 €

à la Piroschka

Beilagenwechsel 1,50 Euro

Unsere Dips gibts
auf Seite 12!

Täglich großes Kloßvergnügen!

Ofengulasch XL

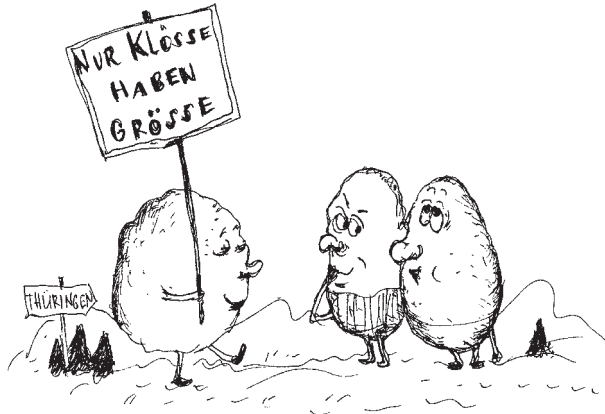
vom Rind, mit hausgemachtem
Apfelrotkohl und Kartoffel-
klößen (A,C,G,L,M,O)..... 15,90 €

rindisch

Schweinebraten XL

mit hausgemachtem Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen (A,C,G,M,O)..... 16,50 €

schweinisch



**Gutes bewahren:
Urdeutsche
Heimatküche**

**Widerstand zwecklos!
Speiseberndchen
übertreibt**

„Bauernfrühstück“

garniert mit Gewürzgurke (C,G,L)... 12,70 €

klassisch

Eisbein XXL

mit Sauerkraut, Bautzner Senf,
Meerrettich und Salzkartoffeln (M) 17,80 €

eisig

Und einen Kartoffelschnaps gibt's bei allen XL-Gerichten
noch obendrauf!



Beilagenwechsel 1,50 Euro

**...und alles
scheiden garniert!**

Speiseberndchen probiert mal dies und das

preußisch korrekt

Currywurst Hausmarke

mit Mango-Sauce und
Steakhouse Pommes_(L,M,O) 12,90 €

mediterran abgestimmt

Kartoffelauflauf mit Hackbällchen

Knoblauch und Käsecreme überbacken
mit Hirtenkäse_(A,C,F,G,L,M) 15,70 €

raffiniert zubereitet

Medaillons von Schweinefilet

mit Radieschen-Pesto und
Knoblauchkartoffeln_(C,E,G) 17,70 €

klassisch abgeschmeckt

Seehechtfilet

gebraten in feinstem Olivenöl,
dazu Petersilienkartoffeln,
hausgemachtem Apfelrotkohl und
zerlassene Butter_(A,C,D,G) 17,70 €



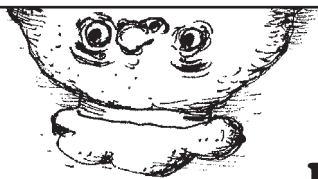
**Knollenkenner trinken dazu
mindestens einen**

Ouzo, eisgekühlt
.....0,4 cl 5,20 €

Die Spanier...

lernten in der ersten Hälfte des 16. Jahrhunderts von den Inkas die *papa* (Quechua *pápa*) kennen. Die Ähnlichkeit zur *Batate* führt zur Vermischung der beiden Begriffe, so dass ab dem 17. Jahrhundert beide Pflanzen (und ihre jeweiligen Früchte) als *patata* bezeichnet werden. Der deutsche Name *Kartoffel* erinnert eher an *Trüffel*,

italienisch *tartufolo*, mit denen sie am Anfang verglichen wurden. Den französischen Ausdruck *pommes de terre* hat man als *Erdäpfel* übersetzt. Die *Kartoffel* jedoch hat in jedem Dialekt und in jedem Landstrich noch zahlreiche andere Namen, die oft fast wie Liebkosungen klingen, zum Beispiel *Erdäpfel*, *Erdbirnen* oder *Töften*.



...und alles
scheiden garniert!

Die gibts nur hier!

Einfach himmlisch, diese Puffer

1 großer Kartoffelpuffer

klassisch

mit einem Dip Ihrer Wahl und serviert
auf einem Salatbukett_(G,O)..... 11,90 €

1 großer Kartoffelpuffer

pikant

gebraten in feinstem Knoblauch-Öl,
mit Oliven und Zwiebeln, mit einem
Dip Ihrer Wahl und serviert auf
einem Salatbukett_(G,O) 12,90 €

1 großer Kartoffelpuffer

herzhaft

gefüllt mit Schinken, Zwiebeln
und Paprika, verfeinert mit Oliven,
und Hirtenkäse und serviert auf
einem Salatbukett_(G,O) 13,90 €



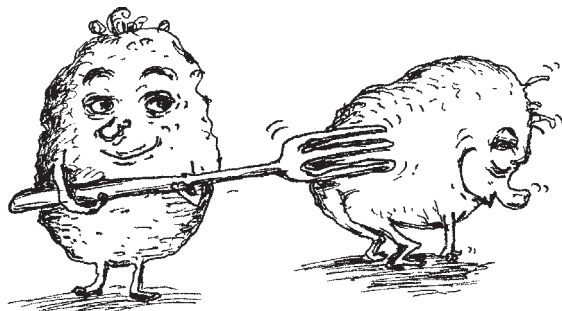
Frisch und hausgemacht

Zum Dippen, Peppen und Würzen

Kräuter-, Knoblauch-, Gorgonzola-
oder saisonaler Dip_(G,M) 3,00 €

Klitscher?

In Bayern isst man Reiberdatschi, Täschli oder Backes, in Teilen Niedersachsens, Thüringens und Sachsens bestellt man kurz Puffer, in Mecklenburg-Vorpommerns spricht man von Kartoffelkuchen und im Rheinland kennt man Reibekuchen. In Rheinland-Pfalz und dem Saarland werden Kartoffelküchle oder Kartoffelpfannkuchen serviert. Vereinzelt gibt es in Westdeutschland Reibepätzchen, im Osten Detscher oder Dotsch, speziell in Sachsen auch Klitscher.



Feinste Eisspezialitäten aus der Eismanufaktur Mulda/Erzgebirge

Kann denn Süßes Sünde sein?

Ein bisschen vielleicht...

Kindereisbecher

mit Schoko oder Vanilleeis,
Smarties und Sahne_(G) 4,50 €

Schwedeneisbecher

Vanilleeis mit Apfelmus, Eppendorfer Eierlikör und Sahne_(G) 7,90 €

Schokotraum

Schokoeis mit Walnüssen,
Schokosoße und Sahne_(G,E) 7,90 €

3 kleine Kartoffelpuffer

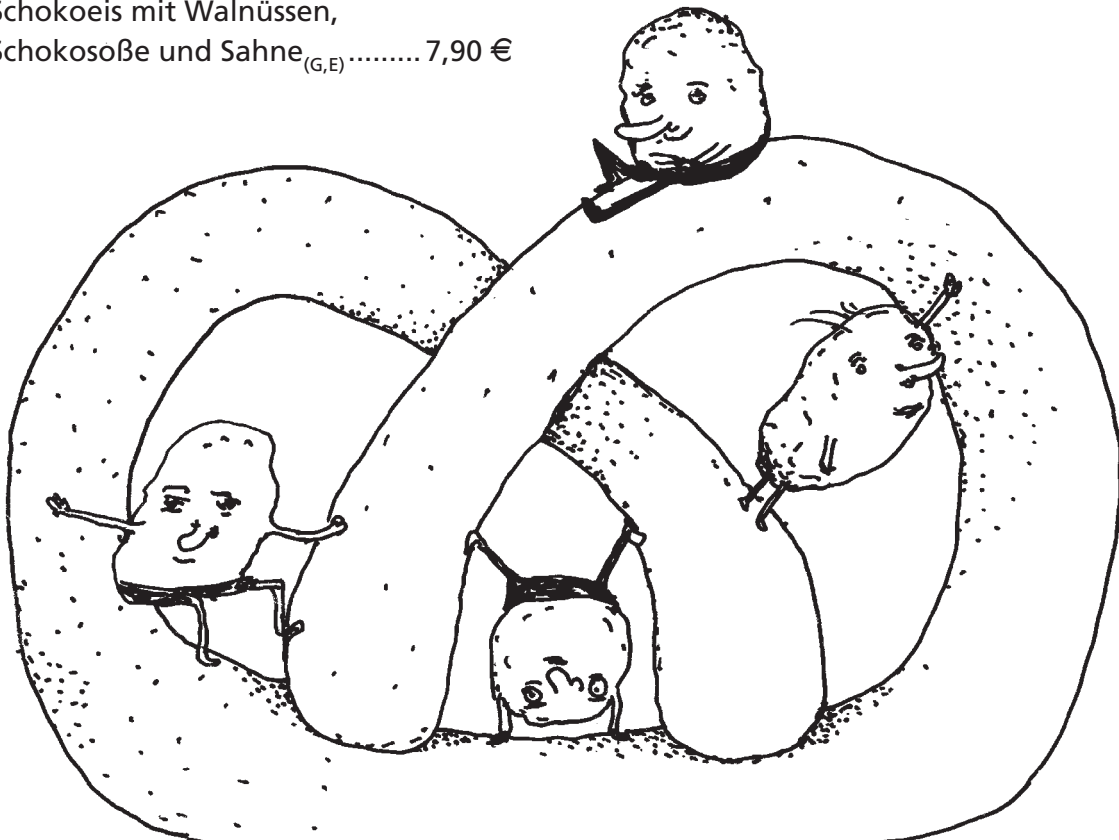
mit Apfelmus und Zucker_(C,G,O)... 7,90 €

Sündig!

Kaiserschmarren

mit Apfelmus
und Puderzucker_(A,C,G) 8,90 €

Hausrezept



ORIGINAL Schüppchenberger Weinauswahl

Weine – offen und weiß
alle 0,25 l

Weißweinschorle
„Silberberg“ 5,70 €

Silberberg Müller Thurgau
QbA, trocken, Baden 7,50 €

Weisser Burgunder
QbA, trocken, Pfalz 7,50 €

Grauer Burgunder
Kabinett, halbtrocken, Pfalz 7,50 €

Huxelrebe
Spätlese, lieblich, Rheinhessen ... 7,50 €

Riesling
QbA, trocken, Meißen 8,90 €

Weine – offen und rot
alle 0,25 l

Rotweinschorle
„Silberberg“ 5,70 €

Silberberg Spätburgunder
QbA, trocken, Baden 7,50 €

Merlot
QbA, trocken, Rheinhessen 7,50 €

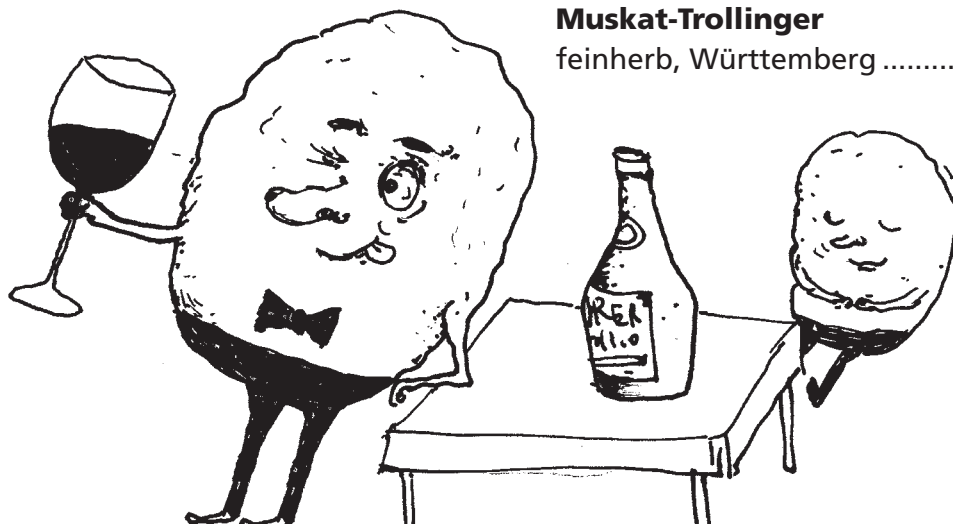
Schwarzriesling
QbA, halbtrocken,
Württemberg..... 7,50 €

Dornfelder
QbA, lieblich, Rheinhessen 7,50 €

Spätburgunder
QbA, trocken, Meißen 8,90 €

Weine – offen und rosé
alle 0,25 l

Muskat-Trollinger
feinherb, Württemberg 7,50 €



ORIGINAL Schüppchenberger Weinauswahl

Weine in Flaschen für Kenner,
weiß, alle 0,75 l

PFALZ

Ruppertsberger Winzergenossenschaft

Weißer Burgunder

QbA, trocken 22,00 €

Grauer Burgunder

Kabinett, halbtrocken 22,00 €

RHEINHESSEN

Winzergenossenschaft Westhofen

Huxelrebe

Spätlese, lieblich 22,00 €

MEISSEN · Spitzenwein von der
Sächsischen Winzergenossenschaft

Meißner Riesling

QbA, Erzeugerabfüllung,
trocken 26,00 €

Meißner Müller Thurgau

QbA, Erzeugerabfüllung,
halbtrocken 26,00 €

Wein in Flaschen für Kenner,
rosé, alle 0,75 l

WÜRTTEMBERG

Winzergenossenschaft Remstal

Muskat-Trollinger

QbA, lieblich 22,00 €

Weine in Flaschen für Kenner,
rot, alle 0,75 l

WÜRTTEMBERG

Winzergenossenschaft Remstal

Schwarzriesling

QbA, halbtrocken 22,00 €

RHEINHESSEN

Weingut Müsel

Merlot

QbA, trocken 22,00 €

RHEINHESSEN

Winzergenossenschaft Westhofen

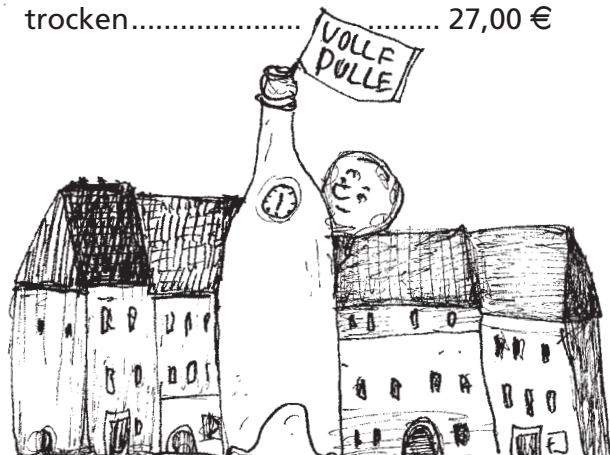
Dornfelder

QbA, lieblich 22,00 €

MEISSEN · Spitzenwein von der
Sächsischen Winzergenossenschaft

Spätburgunder

QbA, Erzeugerabfüllung,
trocken 27,00 €





10 Gebote

Hier wächst dir 'ne Knolle - ganz besondere Spirituosen...

**Lautergold® – seit 1734 preisgekrönte
Manufaktur edelster Spirituosen aus
dem Erzgebirge.**

Obstbrand	2 cl..	3,90 €
Williams Birne.....	2 cl..	3,90 €
Mirabellenbrand.....	2 cl..	3,90 €
Haselnussgeist	2 cl..	3,90 €
Waldhimbeergeist.....	2 cl..	3,90 €



Globales Geschmacks- erlebnis

Ouzo, eisgekühlt

.....0,4 cl 5,20 €

für den Kartoffelbau

1877 werden in der Fachzeitschrift »Der Bauernfreund« zehn Gebote für den Kartoffelanbau wiedergegeben, die im Prinzip auch heute noch vom Landmann beachtet werden sollten:

- 1.** Du sollst Deinen Erdäpfelacker schon im Herbst und zwar gehörig tief ackern.
- 2.** Du sollst auf Anlegung einer entsprechenden Düngerstätte Dein größtes Augenmerk richten und besonders darauf bedacht sein, daß von derselben das flüssige Gold des Landmannes die Jauche, nicht ablaufe.
- 3.** Du sollst mit der Düngung des Kartoffelfeldes nach Thunlichkeit schon im Herbst beginnen.
- 4.** Du sollst zu Saatkartoffeln eine mittelgroße Sorte Erdäpfel nehmen.
- 5.** Du sollst bei zum Legen bestimmte Erdäpfeln das Keimen am Aufbewahrungsorte zu verhüten suchen, ...
- 6.** Du sollst Deine Saatkartoffeln zuerst gehörig an der Luft abtrocknen
- 7.** Du sollst vom Schneiden der Saatkartoffeln selten Gebrauch machen
- 8.** Du sollst kein grünes Kartoffelkraut abschneiden
- 9.** Suche dir schon bei der Kartoffelernte die künftigen Saaterdäpfel aus; benutze durch mehrere Jahre nur diese zur Anpflanzung.
- 10.** Versuche Alles dieses gewissenhaft.

**Lang & länger -
unsere beliebtesten Longdrinks**

„Kartoffelsonne“

Kartoffelschnaps, Galliano,
Orangensaft₍₂₎ 6,80 €

„Kartoffelherz“

Kartoffelschnaps, Campari,
Orangensaft_(1,2) 6,80 €

„Gin-Tonic“

4 cl Gin, Tonic₍₁₀₎ 6,80 €

Bacardi-Cola_(2,6,9) 6,80 €

Batida-Kirsch 6,80 €

„Was ist schon ein Platz an
der Sonne gegen eine
Sitzgelegenheit im Kartoffelhaus!“

Sortenvielfalt

King Edward – eine englische mehligkochende Sorte von 1902.

La Ratte ist eine festkochende Feinschmecker-Sorte. Sie ist 1872 in Frankreich gezüchtet worden.

Lila Tannenzapfen ist eine länglich wachsende Kartoffel, festkochende deutsche Züchtung um 1850.

Die mehligkochende Sorte **Reichskanzler** wurde in Deutschland um 1930 bekannt.

Edzell Blue – eine schottische, blau-violettfarbene Züchtung, die um 1890 entstand – mehligkochend.

Bamberger Hörnchen – eine alte fränkische Feinschmecker-Sorte mit nussigem Aroma.

Die mehligkochende **Adretta** wurde in den siebziger Jahre in der DDR auf den Markt gebracht. Sie schmeckt exzellent und ist sehr gut lagerfähig.

Sekt und Prosecco

Rotkäppchen

trocken oder halbtrocken
..... 0,75 l .. 19,00 €

Prosecco die Valdobbiadene DOC

la Gioiosa 0,75 l .. 22,00 €

Hausgemixtes

„Hugo“ 5,90 €

„Aperol Spritz“_(2,10) 5,90 €

„Sonnenaufgang“

Orangensaft, Himbeersirup,
Zitrone 5,50 €

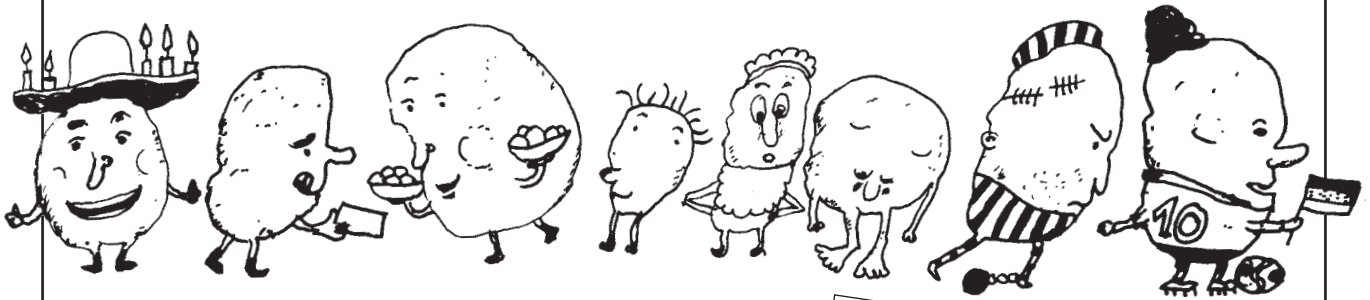
Alkoholfrei!





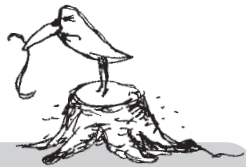
Leute, legt euer Geld in Alkohol an, wo sonst gibts 40%!

	2 cl		2 cl
Freiberger Magenwürze	2,80 €	Baileys	2,90 €
Freiberger Silberkräuter	2,80 €	Grappa Chardonnay 40%	3,50 €
Lauterbacher Tropfen	2,80 €	Wilthener Nr.1	3,90 €
Ramazotti	2,80 €	Remy Martin V.S.O.P Cognac.....	5,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,80 €	Gentleman Jack Whisky	5,00 €
Ouzo.....	2,80 €		
Eppendorfer Eierlikör	2,80 €		



Kartoffel- schnaps

Kartoffelschnaps 2 cl 2,60 €



*Die erste Kartoffelbrennerei
in Deutschland wurde wohl
um 1750 von David Möllinger
in Monsheim/Rheinhessen
in Betrieb genommen.*



**Flasche Lauterbacher
Kartoffelschnaps.....0,7 l 19,00 €**
(Verkauf nur außer Haus)

Die Entdeckung der Kartoffel

Im Verlauf der Eroberung des Inkareiches (1531–1536) stößt der spanische Conquistador Francisco Pizarro bis zu den Anden, dem Areal der Kartoffel, vor. Einen konkreten Beweis, dass Pizarro sich neben Gold auch für die Kartoffel interessiert hat, gibt es allerdings nicht.

Eine von Gonzalo Jiménez de Quesada in die Hochebene von Kolumbien geführte Expedition, lernt im Jahre 1537 in dem Dorf Sorocotá (in der heutigen Provinz Vélez) verbürgterweise die Kartoffel kennen. Die Kunde von diesem ersten Kontakt mit der Kartoffel wurde 1601 in einem Manuskript von Juan de Castellanos festgehalten, das aber erst im 19. Jahrhundert veröffentlicht wurde.

Francisco López de Gómara macht in seiner *Historia general de las Indias* als erster die Existenz der Kartoffel publik. In diesem Werk berichtet er, der aber selbst nie in Amerika war, dass die Einheimischen der Collao Hochebene (Altiplano, Titicacasee) sich von Mais und Papas (Kartoffeln) ernähren und „hundert und mehr Jahre alt“ werden.



Gonzalo Jiménez de Quesada (* 1509 in Córdoba oder Granada, Spanien; † 16. Februar 1579 in Mariquita, Kolumbien) war ein spanischer Anwalt und Konquistador. Er gründete die heutige kolumbianische Hauptstadt Bogotá.

Pedro Cieza de León, ein direkter Augenzeuge, der weite Teile der Anden gegen Ende der 1530er und im Laufe der 1540er Jahren durchquert hatte und dabei des Öfteren auf die Kartoffel gestoßen war, verrät uns in seiner Chronik von Peru, wie die Kartoffel in der Gegend von Quito verwendet wurde: gekocht und dann verspeist, oder durch Gefriertrocknen zu Chuño verarbeitet und haltbar gemacht.

Kartoffeltipps

Heftig Feiern und deftig Speisen!

Rustikal und urgemütlich ist unser Ambiente. Bäuerlich und antik ist unsere Einrichtung. Sitzen können Sie auf zwei Etagen, wir haben Platz für 90 Kartoffelfreunde.

Wenn's mal ein paar mehr werden!

Genießen Sie Ihre Familienfeier, Ihr Geschäftsessen oder Ihre Gesellschaftsfeier an einer geschlossenen Tafel mit bis zu **15 Personen**. Gern überraschen wir Sie auch mit einem ausgefallenen Kartoffel-Menü!

Ab in die Sonne!

Unser Geheimtip für laue Sommernächte: der „Kartoffelgarten“ – schattig und mit schöner Aussicht bietet der Biergarten über 50 Plätze. Hier genießt man die Kartoffelküche bei einem kühlen Blonden!

Lieber gleich reservieren!

Damit Sie nicht vor einem vollen Kartoffelhaus stehen, nutzen Sie doch einfach die telefonische Reservierung. Ab 16.00 Uhr sind wir für Sie telefonisch erreichbar. Aber auch online unter:

www.kartoffelhaus-freiberg.de

Was soll ich nur schenken?

Nicht nur für einen, der schon alles hat, ist ein Gutschein vom Kartoffelhaus „Am Schüppchenberg“ immer eine ganz besondere Geschenkidee!

Wünsche über Wünsche!

Wir lieben und pflegen das persönliche Gespräch! Haben Sie individuelle Fragen zu Ihrem nächsten Besuch, zu Speisen oder Extras – bitte sprechen Sie uns an!

Inhaltsstoffe:

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------|
| (1) Konservierungsstoff | (A) Gluten |
| (2) Farbstoff | (B) Krebstiere |
| (3) Phosphat | (C) Eier von Geflügel |
| (4) Geschmacksverstärker | (D) Fisch |
| (5) Nitrat Pökelsalz | (E) Erdnüsse |
| (6) Antioxidationsmittel | (F) Sojabohnen |
| (7) Süßungsmittel | (G) Milch von Säugetieren |
| (8) Formschinken | (H) Schalenfrüchte |
| (9) koffeinhaltig | (L) Sellerie |
| (10) chininhaltig | (M) Senf |
| (11) enthält eine Phenylalaminquelle | (N) Sesamsamen |
| (13) Taurin | (O) Schwefeloxid und Sulfite |
| (15) Sahne | (P) Lupinen |
| | (R) Weichtiere |
| | (S) Laktose |



Hier öffnen wir zusätzlich:

- 1. und 2. Weihnachtsfeiertag 11 bis 15 Uhr
- Silvester Abendessen 17 bis ca. 20 Uhr

Kartoffelhaus „Am Schüppchenberg“

09599 Freiberg, Berggasse 7

Telefon: 03731-35 56 00

Mail: post@kartoffelhaus-freiberg.de

www.kartoffelhaus-freiberg.de

Öffnungszeiten

von 17.00 bis 22.00 Uhr,

Fr. und Sa. bis 23.00 Uhr,

Küche bis 21.30 Uhr.

Mittwochs is zu!

Über 90 Gastplätze auf 2 Etagen

Biergarten mit 50 Plätzen

Gesellschaftsfeiern aller Art

Fragen Sie uns!