

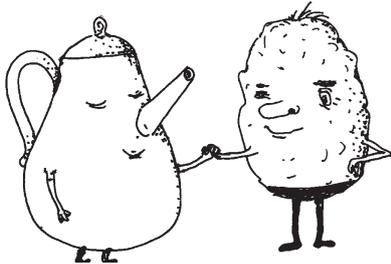
# Mahlzeit!

Freibergs Lokalseiten  
vom Schüppchenberg

## Verbrannt!

Sich beim Schälchen Heeßen die Gusche verbrennen.

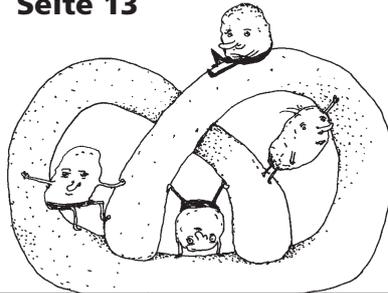
Seite 5



## Versündigt!

Süßes – immer eine Sünde wert.

Seite 13



## Vereist!

Eisbein in XL, auf Wunsch auch eisfrei serviert.

Seite 10



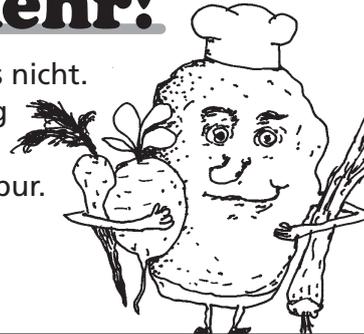
## Verstellt!

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



## Verkehr!

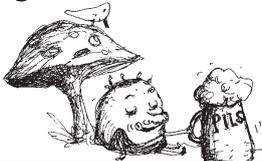
Grüner wird's nicht. Mit Grünzeug immer auf der Überholspur. Mehr auf Seite 7



Alle Speisen  
hausgemacht!

## Vermalzt!

Gerstensaft aus Faß und Flasche gibt's auf Seite 3.



## 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.



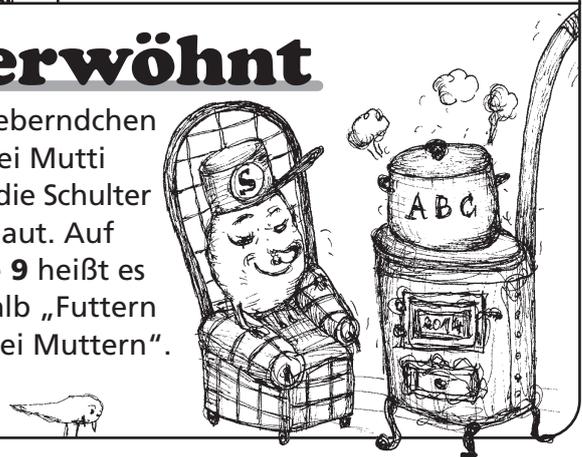
## Vereidigt!

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 Wohlfühlatmosphäre 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 frisch .....0,3 l ..... 3,70 €  
 .....0,5 l ..... 4,90 €  
 ..... 1 Maß ..... 8,70 €

#### **Freiberger Edelkeller**

naturtrüb und süffig .....0,3 l ..... 3,80 €  
 .....0,5 l ..... 5,00 €  
 ..... 1 Maß ..... 9,50 €

#### **Freiberger Schwarzbier**

samtweich und malzig ...0,3 l ..... 3,80 €  
 .....0,5 l ..... 5,00 €  
 ..... 1 Maß ..... 9,50 €

#### **Oberdorfer Helles/Allgäu**

mild und spritzig .....0,3 l ..... 3,90 €  
 .....0,5 l ..... 5,10 €  
 ..... 1 Maß ..... 9,70 €

### Biere aus der Flasche

#### **Radeberger**

alkoholfrei ..... 0,33 l ..... 3,90 €

Zitrone naturtrüb,

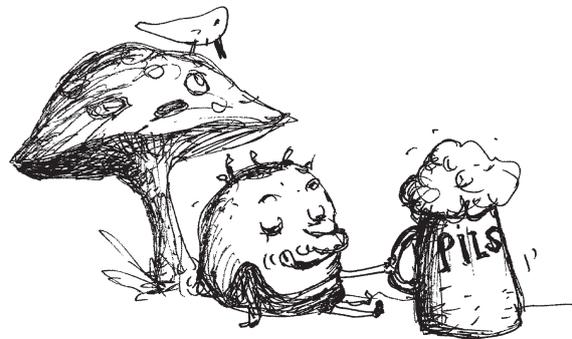
alkoholfrei .....0,5 l ..... 4,90 €

#### **Allgäuer Büble Bier**

EdelWEISSbier .....0,5 l ..... 5,10 €

EdelWEISSbier

alkoholfrei .....0,5 l ..... 5,10 €

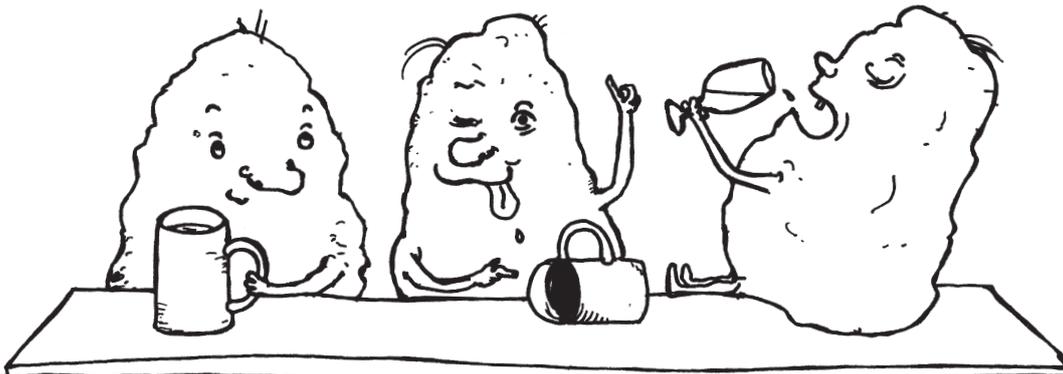


### Wichtige Verhaltensregeln für Fassbier-Krug-Trinker!

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 ..... 2,80 €  
..... 0,75 l ..... 6,20 €

Apfelschorle  
naturtrüb, vegan ..... 0,25 l ..... 3,30 €

Tonic<sub>(10)</sub> ..... 0,25 l ..... 3,30 €  
Ginger Ale<sub>(2)</sub> ..... 0,25 l ..... 3,30 €

### Heide's Fruchtsäfte

Apfelsaft ..... 0,2 l ..... 3,10 €  
Orangensaft ..... 0,2 l ..... 3,10 €  
Tomatensaft ..... 0,2 l ..... 3,10 €  
Bananensaft ..... 0,2 l ..... 3,10 €  
Kirsch-Banane ..... 0,4 l ..... 4,90 €  
Pepsi Cola<sub>(2,6,9)</sub> ..... 0,2 l ..... 2,90 €  
Mirinda<sub>(2,6)</sub> ..... 0,2 l ..... 2,90 €  
Seven Up<sub>(6,11)</sub> ..... 0,2 l ..... 2,90 €  
Spezi<sub>(2,6,9)</sub> ..... 0,4 l ..... 4,30 €  
Saftschorlen ..... 0,4 l ..... 4,40 €



## Aperitifs

### Cinzano

bianco ..... 0,1 l ... 4,90 €

### Piccolo Rotkäppchen

trocken oder halbtrocken  
oder alkoholfrei ..... 0,2 l ... 5,50 €

## Biermisch- getränke

Diesel ..... 0,3 l ..... 3,70 €  
..... 0,5 l ..... 4,90 €  
Radler ..... 0,3 l ..... 3,70 €  
..... 0,5 l ..... 4,90 €

### 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<sup>(9)</sup>

Tasse ..... 2,90 €  
Pott..... 3,90 €

## **Cappuccino classico**

Espresso mit heißer,  
aufgeschäumter Milch  
oder Sahne<sup>(9)</sup>..... 3,80 €

## **Espresso**

klein, stark, schwarz mit einer  
unvergleichlichen Crème<sup>(9)</sup> ..... 2,90 €

## **Latte macchiato**

heiße Milch, Espresso und  
Milchschaum<sup>(9)</sup>..... 3,90 €

...dazu schmeckt auch

**ein Schuss, Eierlikör  
oder Grappa** ..... 4,40 €

## **Heiße Schokolade**

mit Sahne ..... 3,80 €

**Heiße Zitrone** ..... 2,90 €

**Grog** mit 5 cl Rum..... 5,90 €

**Erzgebirgs-Glühwein** ..... 4,50 €

## **Heimbs -**

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

## **Schwarzer Tee**

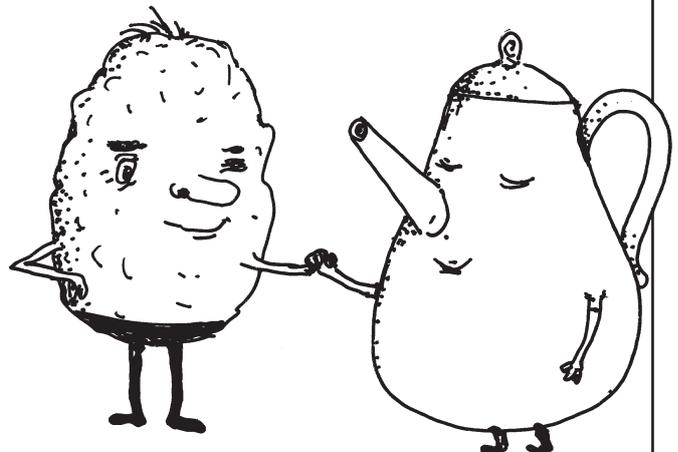
Darjeeling First Flush..... 3,50 €

**Kräutertee** ..... 3,50 €

**Pfefferminztee**..... 3,50 €

**Ayurveda Tulsi Orange**..... 3,50 €

**Vitamin Oase** (Früchtetee) ..... 3,50 €



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..... 6,95 €

### Wirtshaussalat

klein, bunt, lecker ..... 6,95 €

*Bitte wählen Sie zwischen einem haus-  
gemachten Joghurtdressing oder Essig-  
Öl-Vinaigrette, Essig und Olivenöl.*

### Omas Schmalztopf

mit Kartoffelbrot  
und Gewürzgurke <sup>(1,5)</sup>..... 6,95 €

### Schüppchenberger Chips

mit einem Dip ihrer Wahl: Kräuter,  
Knoblauch, Gorgonzola <sup>(G,L)</sup>..... 6,95 €

Das Original!

### Kartoffelsuppe „Alter Fritz“

deftig, nach Hausrezeptur <sup>(L)</sup> ..... 6,95 €

### Kartoffelsuppe „Saisonal“

gern auf Empfehlung <sup>(L)</sup> ..... 7,30 €

Und dazu  
eine Scheibe  
Kartoffel-  
brot. <sup>(A)</sup>



### 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“**

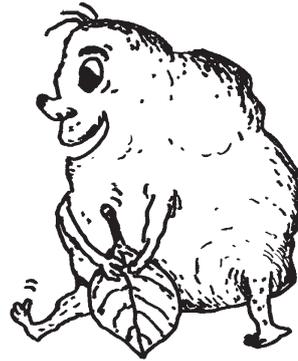
frische Salate mit gebratenen  
 Kartoffelscheiben, Radieschen,  
 Gurke, Tomate und Mais, dazu  
 reichen wir Kartoffelbrot<sub>(L)</sub>..... 12,95 €

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<sub>(A,B,F,G)</sub>..... 14,95 €

...herrlich  
 bodenständig.



*Bitte wählen Sie zwischen einem haus-  
 gemachten Joghurtdressing oder Essig-  
 Öl-Vinaigrette, Essig und Olivenöl.<sub>(G,O)</sub>*

**UNSER KARTOFFELBROT - LECKER VOM BÄCKER!**

## **Raffiniertes aus unserer Veggie-Küche**

### **Kartoffel-Spinat-Auflauf**

mit karamelierten Birnen,  
 überbacken mit Gorgonzola<sub>(G)</sub>... 16,95 €

exquisit

### **Ratatouille-Pfanne**

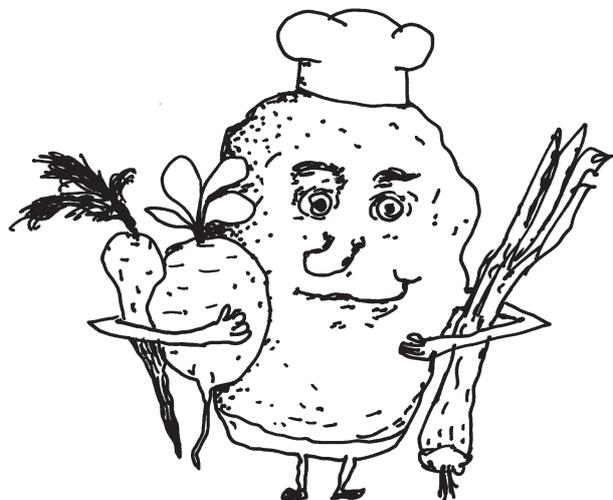
mit Kartoffelgnocchi und Marktgemüse,  
 verfeinert mit Knoblauch und  
 Parmesanspänen<sub>(C,L)</sub>..... 16,95 €

Spezialität

### **Falafel**

in pikanter Tomatensoße  
 mit Minze-Soja-Joghurt-Dip  
 dazu bunter Salat<sub>(C,L)</sub>..... 16,95 €

vegan



## Deftiges für die Brotzeit- einfach & ursprünglich

Folien- oder Pellkartoffeln  
mit einer Portion hausgemachtem Dip oder Quark  
und Salatbukett<sub>(G,M)</sub>

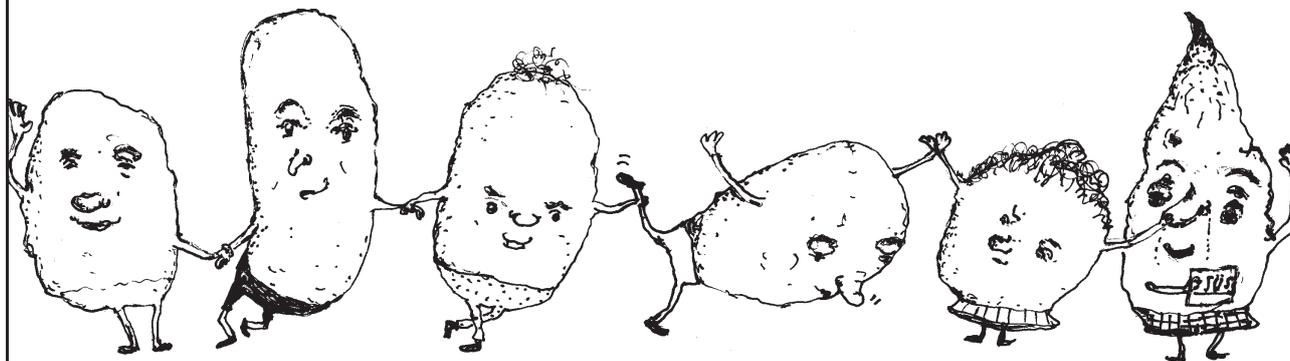
- Nr. 1** mit Kräuterdip<sub>(G)</sub> ..... 10,95 €
- Nr. 2** mit Knoblauchdip<sub>(G)</sub> ..... 10,95 €
- Nr. 3** mit Gorgonzoladip<sub>(G)</sub> ..... 11,95 €
- Nr. 4** mit Butter, Quark, Bobritzscher  
Leinöl, Zwiebel, und  
Leberwurst<sub>(G)</sub> ..... 13,95 €



## Onkel Jochen mag zur Brotzeit am liebsten:

Pellkartoffeln, 2 Matjes, 1 Brathering,  
Quark, Butter und Zwiebeln,  
und Kartoffelbrot<sub>(A,D,F,G)</sub> ..... 17,95 €

**Zu jeder Brotzeit  
gibt's einen Kartoffelschnaps  
noch obendrauf!**



Beilagenwechsel 1,50 Euro

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

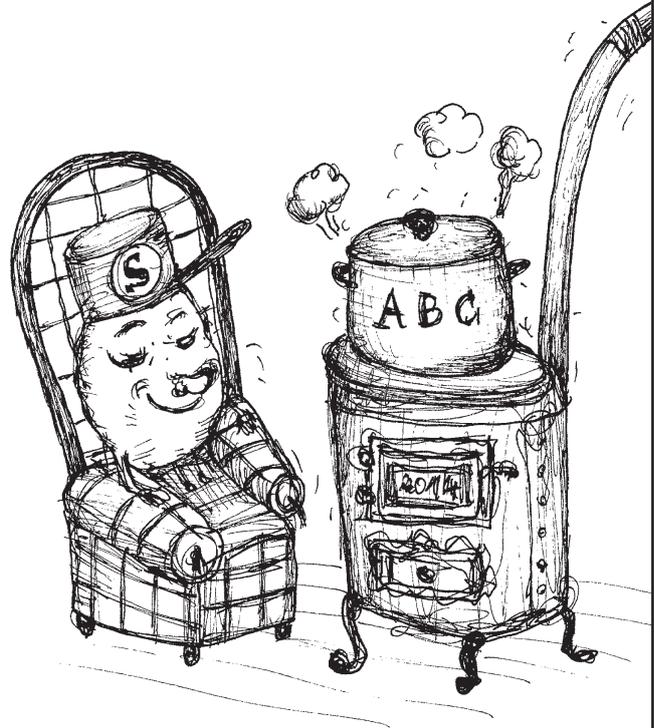
## **Futtern wie bei Muttern**

**Omas hausgemachte Bauernsülze**  
mit Bratkartoffeln, Remoulade,  
und Zwiebeln<sub>(G,L)</sub>..... 15,95 €

**Thüringer Rostbrätl  
vom Schweinenacken mit**  
Bratkartoffeln und Zwiebeln<sub>(G,L,M)</sub> 17,95 €

**„Sachsenschnitzel“**  
paniertes Schweineschnitzel  
mit Bratkartoffeln und ..... 17,95 €  
Champignonrahm<sub>(A,C,D,F,G,L)</sub>..... 18,95 €

**Knusperhähnchenfilet**  
in Cornflakeskruste, dazu Kräuterdip  
und Steakhouse Pommes<sub>(A,C,L)</sub>... 18,95 €



### **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 „sämmliche Land- und Steuer-Räthe, Magisträte und Beamte“ gerichtet, unter anderem: „Es ist Uns in höchster Person in Unsern und andern Provintzien 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 frischem Knoblauch,  
Tomaten, Champignons und Sahne,  
überbacken mit Gouda<sub>(G,L)</sub> ..... 17,95 €

**Auf  
vielfachen  
Wunsch!**

**Zucchini-Hähnchen-Auflauf**  
mit Kartoffeln und Tomaten-  
soße, überbacken mit Gouda  
und Parmesan<sub>(G,L)</sub>..... 17,95 €

**Pikant!**

**Kartoffelpfanne „Schoellerart“**  
mit Hähnchenbruststreifen,  
Champignons, Tomaten und Sahne,  
überbacken mit Gouda und  
Hirtenkäse<sub>(G,L)</sub>..... 17,95 €

**Deftig!**

**Ungarischer Kartoffelauflauf**  
mit Salami, Paprika und  
Zwiebeln, überbacken mit  
Hirtenkäse<sub>(G,L)</sub>..... 17,95 €

**à la Piroschka**

**Beilagenwechsel 1,50 Euro**

Unsere Dips gibts  
auf Seite 12!

# Täglich großes Kloßvergnügen!

## Ofengulasch XL

rindisch

vom Rind, mit rohen Zwiebelringen,  
frischen Champis, mit hausgemachtem  
Apfelrotkohl und Kartoffel-

klößen<sub>(A,C,G,L,M,O)</sub>..... 17,95 €

## Schweinebraten XL

schweinisch

mit hausgemachtem Apfelrotkohl  
und Kartoffelklößen<sub>(A,C,G,M,O)</sub>..... 18,95 €



**Gutes bewahren:  
Urdeutsche  
Heimatküche**

**Widerstand zwecklos!  
Speiseberndchen  
übertreibt**

## „Bauernfrühstück“

klassisch

garniert mit Gewürzgurke<sub>(C,G,L)</sub>... 14,95 €

## Eisbein XXL

eisig

mit Sauerkraut, Bautzner Senf,  
Meerrettich und Salzkartoffeln<sub>(M)</sub> 20,95 €

**Und einen Kartoffelschnaps gibts 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 hausgemachter Mango-Sauce und  
Steakhouse Pommes<sub>(L,M,O)</sub> ..... 14,95 €

*mediterran abgestimmt*

### **Kartoffelauflauf mit Hackbällchen**

Knoblauch und Käsecreme überbacken  
mit Hirtenkäse<sub>(A,C,F,G,L,M)</sub> ..... 17,95 €

*raffiniert zubereitet*

### **Medaillons von Schweinefilet**

(medium oder durchgebraten)  
mit Radieschen-Pesto und  
Knoblauchkartoffeln<sub>(C,E,G)</sub> ..... 19,95 €

*klassisch abgeschmeckt*

### **Seehechtfilet**

gebraten in feinsten Butter, dazu  
Petersilienkartoffeln und hausge-  
machten Apfelrotkohl<sub>(A,C,D,G)</sub> ..... 19,95 €



**Knollenkenner trinken dazu  
mindestens einen**

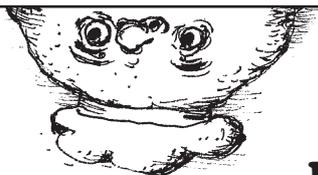
**Ouzo, eisgekühlt**

.....0,4 cl ..... 5,50 €

## **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 *tartufo*, 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<sub>(G,O)</sub> ..... 13,95 €

## 1 großer Kartoffelpuffer

pikant

gebraten in feinstem Knoblauch-Öl,  
mit Oliven und Zwiebeln, mit einem  
Dip Ihrer Wahl und serviert auf  
einem Salatbukett<sub>(G,O)</sub> ..... 14,95 €

## 1 großer Kartoffelpuffer

herzhaft

gefüllt mit Schinken, Zwiebeln  
und Paprika, verfeinert mit Oliven,  
und Hirtenkäse und serviert auf  
einem Salatbukett<sub>(G,O)</sub> ..... 15,95 €



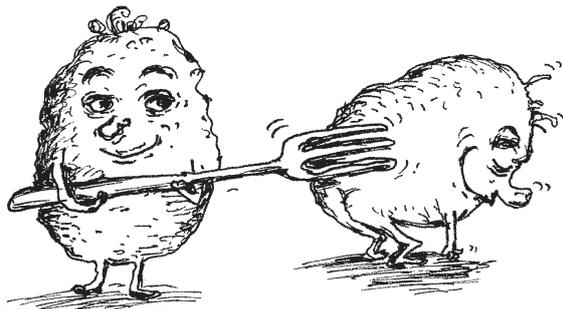
Frisch und hausgemacht

## Zum Dippen, Peppen und Würzen

Kräuter-, Knoblauch-, Gorgonzola-  
oder saisonaler Dip<sub>(G,M)</sub> ..... 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<sub>(G)</sub> ..... 5,00 €

### Gemischter Eisbecher

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis  
mit Sahne<sub>(G)</sub> ..... 7,90 €

### Schwedeneisbecher

Vanilleeis mit Apfelmus, Eppendorfer Eierlikör und Sahne<sub>(G)</sub> ..... 8,90 €

### Schokotraum

Schokoeis mit Walnüssen,  
Schokosoße und Sahne<sub>(G,E)</sub> ..... 8,90 €

### 3 kleine Kartoffelpuffer

mit Apfelmus und Zucker<sub>(C,G,O)</sub> ..... 8,90 €

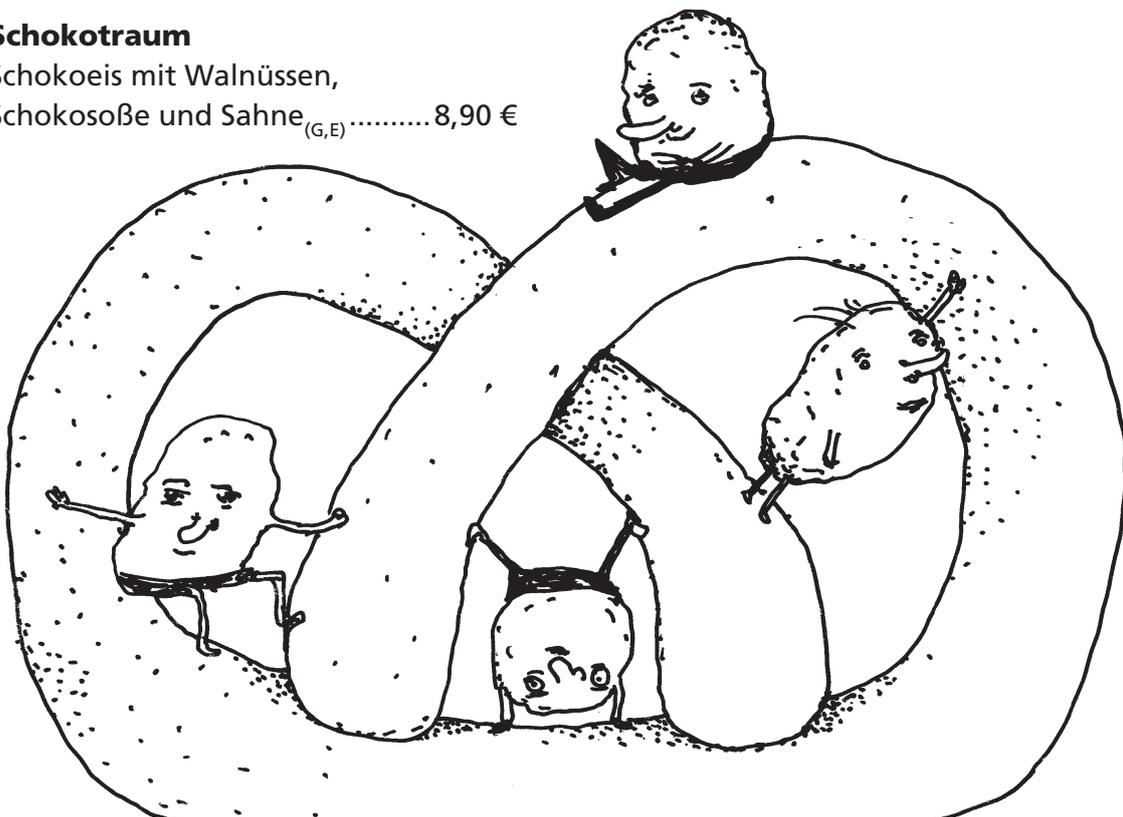
Sündig!

### Kaiserschmarren

(mit oder ohne Rosinen)

Apfelmus und  
Puderzucker<sub>(A,C,G)</sub> ..... 9,90 €

Hausrezept



# ORIGINAL Schüppchenberger Weinauswahl

## Weine – offen und weiß

alle 0,25 l

**Weißweinschorle** ..... 5,90 €

### Müller Thurgau

QbA, trocken, Pfalz ..... 7,90 €

### Weisser Burgunder

QbA, trocken, Pfalz ..... 7,90 €

### Grauer Burgunder

Classic, halbtrocken,  
Rheinhessen ..... 7,90 €

### Huxelrebe

Spätlese, lieblich, Rheinhessen .... 7,90 €

### Riesling

QbA, trocken, Meißen ..... 9,90 €

## Weine – offen und rot

alle 0,25 l

**Rotweinschorle**..... 5,90 €

### Spätburgunder

QbA, trocken, Rheinhessen ..... 7,90 €

### Merlot

QbA, trocken, Rheinhessen ..... 7,90 €

### Schwarzriesling

QbA, halbtrocken,  
Württemberg..... 7,90 €

### Dornfelder

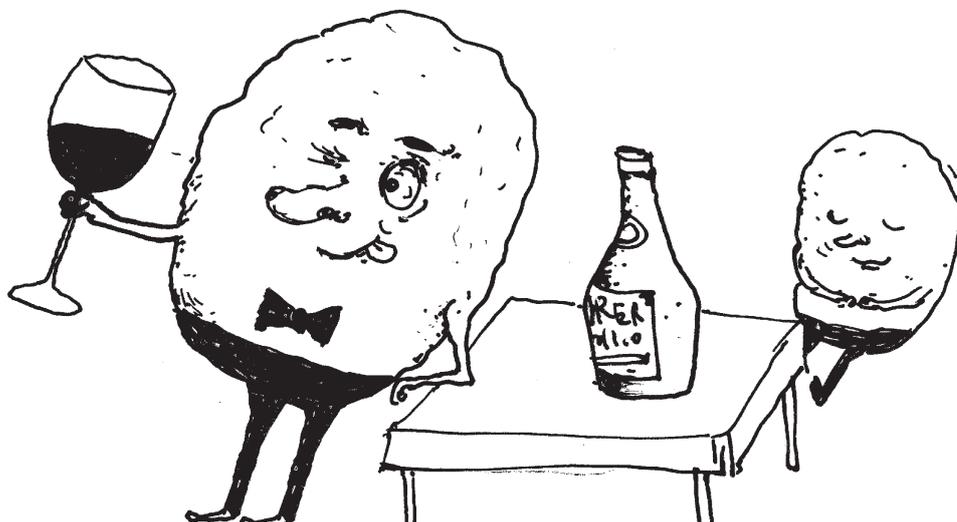
QbA, lieblich, Rheinhessen ..... 7,90 €

## Weine – offen und rosé

alle 0,25 l

### Muskat-Trollinger

feinherb, Württemberg ..... 7,90 €



# ORIGINAL Schüppchenberger Weinauswahl

**Weißweine** in Flaschen für Kenner  
 alle 0,75 l

PFALZ

**Weißer Burgunder**

QbA, trocken ..... 23,00 €

**Grauer Burgunder**

Classic Qw, halbtrocken ..... 23,00 €

RHEINHESSEN

**Huxelrebe**

Spätlese, lieblich ..... 23,00 €

MEISSEN

**Meißner Riesling**

QbA, Erzeugerabfüllung,  
 trocken ..... 27,00 €

**Rotweine** in Flaschen für Kenner  
 alle 0,75 l

WÜRTTEMBERG

**Schwarzriesling**

QbA, halbtrocken ..... 23,00 €

RHEINHESSEN

**Merlot**

QbA, trocken ..... 23,00 €

RHEINHESSEN

**Spätburgunder**

QbA, trocken ..... 23,00 €

**Dornfelder**

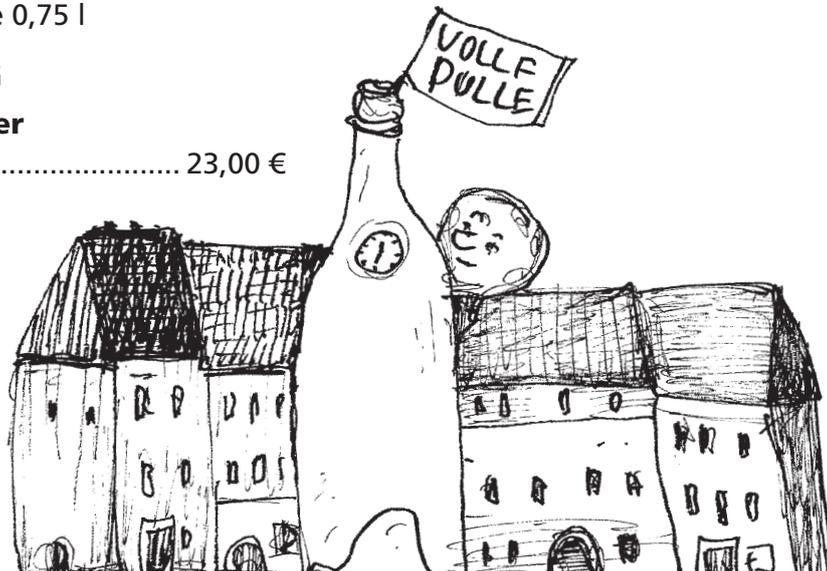
QbA, lieblich ..... 23,00 €

**Roséwein** in Flaschen für Kenner  
 alle 0,75 l

WÜRTTEMBERG

**Muskat-Trollinger**

QbA, lieblich ..... 23,00 €





## 10 Gebote

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

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

Obstbrand .....	2 cl...	4,00 €
Williams Birne.....	2 cl...	4,00 €
Mirabellenbrand.....	2 cl...	4,00 €
Haselnussgeist .....	2 cl...	4,00 €
Waldhimbeergeist.....	2 cl...	4,00 €



## Globales Geschmacks-erlebnis

**Ouzo**, eisgekühlt

.....0,4 cl ..... 5,50 €

### 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<sub>(2)</sub> ..... 7,90 €

**„Kartoffelherz“**

Kartoffelschnaps, Campari,  
Orangensaft<sub>(1,2)</sub> ..... 7,90 €

**„Gin-Tonic“**

4 cl Gin, Tonic<sub>(10)</sub> ..... 7,90 €

**Bacardi-Cola**<sub>(2,6,9)</sub> ..... 7,90 €

**Batida-Kirsch** ..... 7,90 €

„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 ... 21,00 €

**Prosecco die Valdobbiadene DOC**

la Gioiosa ..... 0,75 l ... 25,00 €

**Hausgemixtes**

**„Hugo“** ..... 6,90 €

**„Aperol Spritz“**<sub>(2,10)</sub> ..... 6,90 €

**„Ramazotti Rosato“** ..... 6,90 €

**„Sonnenaufgang“**

Orangensaft, Himbeersirup,

Zitrone ..... 6,90 €

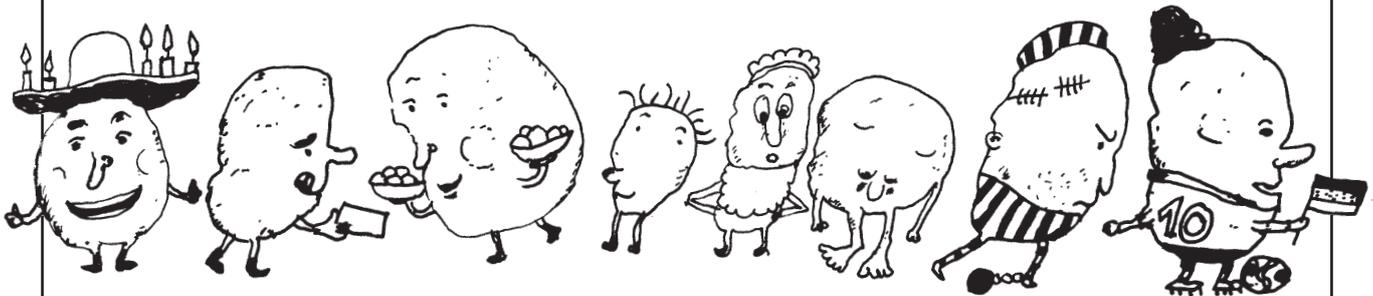
Alkoholfrei!





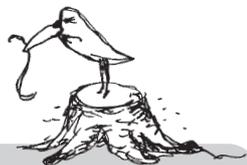
**Leute, legt euer Geld in Alkohol an, wo sonst gibts 40%!**

	2 cl		2 cl
Schneider & Berger's Würze .....	2,90 €	Baileys .....	3,00 €
Lauterbacher Tropfen .....	2,90 €	Grappa Chardonnay 40% .....	3,90 €
Ramazotti .....	2,90 €	Wilthener Nr.1 .....	4,50 €
Nordhäuser Doppelkorn .....	2,90 €	Remy Martin V.S.O.P Cognac.....	6,00 €
Ouzo.....	2,90 €	Gentleman Jack Whisky .....	6,00 €
Eppendorfer Eierlikör .....	2,90 €		



**Kartoffel-  
schnaps**

Kartoffelschnaps ..... 2 cl ..... 2,90 €



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



**Flasche Lauterbacher Kartoffelschnaps.....0,7 l ..... 20,00 €**  
(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](http://www.kartoffelhaus-freiberg.de)

## Was soll ich nur schenken?

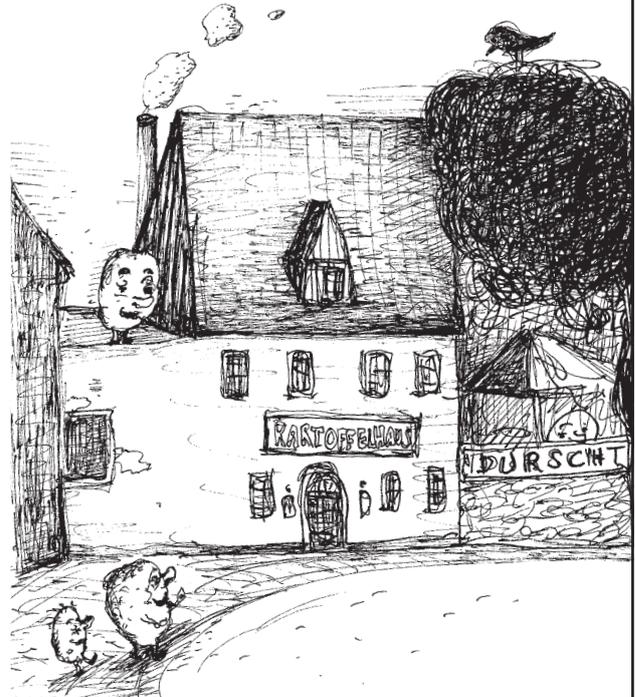
Nicht nur für einen, der schon alles hat, ist ein Gutschein vom Kartoffelhaus „Am Schüppchenberg“ immer eine ganz besondere Geschenkidee!

## 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](mailto:post@kartoffelhaus-freiberg.de)

[www.kartoffelhaus-freiberg.de](http://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!**