



## *Die Überlieferung vom Grütznickel*

(Autor: Stefan Weber, Türmer der Stadt Chemnitz)

Damals in Chemnitz lebte mal einer,  
wo er herkam wusste keiner.

Doch allen ward er bald bekannt,  
man hatte ihn "Grütznickel" genannt.

Das lustige Männlein sah man nur im Schafpelz eingehüllt  
und trug mit sich einen Sack halbvoll mit Grütze gefüllt.

Später schaute er vom Rathausturm herab als Konterfei  
und die Bürgersleute gingen mit lachen an der Spottfigur vorbei.

Selbst die Handwerksburschen aus vielen Landen,  
erzählten daheim, dass sie hier unterm Grütznickel standen.

Des Nickels Humor und lustige Gestalt  
fand ein jeder gar lustig bald.

Doch was die Bürger in Erstaunen versetzte,  
war, wie überaus reichlich sich der Nickel an Speis und Trank ergötzte.

Da schloss mal ein Apotheker die Wette ab  
und glaube das Männlein würde sicher bald satt,  
doch der Nickel hatte das Essen noch für zu knapp befunden,  
verlangte noch Nachschlag für weiter Stunden.

Doch der Alte wie er einst gekommen ward,  
verließ auch so plötzlich unsere Stadt.

Sicherlich ist er auch noch anderswo gewesen  
und hat dort die Leute erfreut mit seinen Späßen.

In Chemnitz sprach man noch oft über des Nickels lustig Treiben,  
vielleicht siehst auch du ihn noch, lieber Gast,  
hereinblickend durch unsre Fensterscheiben.

---

### *Werte Gäste,*

wir sind bemüht, Ihren Aufenthalt bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten. Dennoch kommt es durch die Bauart dieses aufwendig restaurierten Hauses, die vergleichsweise geringe Kapazität der Küche und unserer frisch zubereiteten Speisen, gelegentlich zu Wartezeiten, wofür wir Sie um Verständnis bitten.

**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.**



## *Die Geschichte der Scheune*

Alles begann im Jahre 1642 als ein gewisser Eckert vor den Toren der Stadt Chemnitz ein Gut kaufte. Auf Grund des schlechten Zustandes seit einem Feuer im Jahre 1628 machte er sich schnell daran es wie damals üblich als Wohnstallhaus aufzubauen.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts fügte Gottlieb Eckert dem Wohnhaus eine Scheune, das Seitengebäude und schließlich das jetzige Wohnhaus an. Gottlieb Eckert war Fuhrmann und kam 1813 auf Grund des Krieges vorzeitig von seiner Handelsreise nach Hause. Nach einer schweren Auseinandersetzung mit Kosaken, die ihm die Pferde stehlen wollten, verstarb er unglücklicherweise kurz darauf 1813 am hitzigen Fieber.

Der Sohn, Johann Christian Eckert, der inzwischen in Lichtenwalde das Schuhmacherhandwerk ausübte, kam wieder nach Hause und führte das Bauerngut weiter. Er heiratete das Mädchen Saupe aus Auerswalde. Diese musste auf dem Rittergut in Lichtenwalde Frondienste leisten und arbeitete dort als Schweinemagd. Mit 300 Talern erkaufte Christian Eckert ihre Freiheit.

Generationen kamen und gingen, als sich im Jahre 1945 das tragische Schicksal von 1813 wiederholte. Der zu dieser Zeit das Gut bewirtschaftende Robert Eckert wurde erschossen, als er versuchte, seine Pferde vor plündernden sowjetischen Militärangehörigen zu schützen.

Im Jahre 1962 erfolgt die Enteignung der Ländereien durch die Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft. Das Gut selbst verblieb allerdings in Privatbesitz der Familie Eckert. Die Umstände trugen dazu bei, dass der Bauernhof daraufhin dem Verfall preisgegeben war.

In der Folge übernahm Peter Möbius im Jahre 1984 von seinem Großvater Friedrich Alfred Eckert das alte Gut. Ab 1985 begannen die Sanierungsarbeiten. Auf dem Hof wurde und wird bis zum heutigen Tag mit sehr viel Liebe und Aufwand der historische Zustand des alten Familienbesitzes wiederhergestellt.

Die denkmalgeschützte, im Jahr 1796 erbaute Scheune fand dabei eine neue Bestimmung. Sie wurde 1994 zu einem Gasthof mit ganz besonderem Ambiente umgebaut. Wir hoffen es gefällt Ihnen bei uns und wünschen einen angenehmen Aufenthalt.



## *Frischer Fisch aus dem eigenen Räucherofen*

Das Räuchern ist ein traditionelles Verfahren um Fisch über längere Zeit haltbar zu machen, dabei entsteht quasi als Nebenprodukt der ganz besondere Geschmack von Räucherfisch.

Anknüpfend an diese Tradition beziehen wir nur frischen Fisch je nach Saison, den wir dann selbst weiter verarbeiten und dann hier in der Scheune räuchern.

<b>Forelle</b> <sup>26</sup> wir servieren eine ganze Forelle, welche in der Regel zwischen 300g und 450g wiegt	100g	3,90 €
<b>Karpfen</b> <sup>26</sup> ein Stück Karpfen wiegt zwischen 300g und 450g	100g	4,20 €

Unsere geräucherten Fische werden mit süß-saurem-Gemüse <sup>1, 2, 3, 9</sup> und Sahnemeerrettich <sup>3, 5</sup> garniert.

Gern können Sie natürlich auch mehrere Fischarten zu einem Fischteller Ihrer Wahl zusammenstellen lassen.

### **Zum Fisch können Sie verschiedene Beilagen wählen:**

- z.B.:		
- Brotauswahl, Landbutter		3,00 €
- Knoblauchbismchen		3,60 €
- Bratkartoffeln mit Speck <sup>2, 3, 8, 26</sup>		3,60 €
- Dampfkartoffeln <sup>5</sup>		3,00 €
- Petersilienkartoffeln <sup>5</sup>		3,00 €
- Gemüsebeilage		3,00 €



## ***Räucherspezialitäten von Fleisch und Geflügel***

*zubereitet nach Rezepturen und im Buchen-Wacholder-Rauch  
im eigenen Ofen hier in der Scheune geräuchert*

<b>Scheiben vom geräucherten Schweinefilet</b> <sup>2, 26</sup> auf frischem Blattsalat mit Kräuterdressing mariniert, dazu Knoblauchbemmchen	7,90 €
<b>Geräucherte Gänsebrust</b> <sup>2, 26</sup> auf marinierten Blattsalat, dazu Knoblauchbemmchen	8,50 €
<b>*Scheunenbrett</b> belegt mit geräuchertem Kochschinken <sup>2, 26</sup> , Lachsschinken <sup>2, 26</sup> , Schweinefilet <sup>2, 26</sup> , Putenbrust <sup>2, 26</sup> und Gänsebrust <sup>2, 26</sup> , dazu eingelegtes Essiggemüse <sup>1, 2, 3, 9</sup> , Sahnemeerrettich <sup>3, 5</sup> , Butter und Bauernbrot	14,90 €
<b>Bauernvesper</b> Knoblauchbrot mit Tomate und Kochschinken <sup>2, 26</sup> belegt, mit geriebenem Käse überbacken, Salatgarnitur mit Joghurtdressing	8,80 €

### **Legende:**

Alle Speisen werden von uns aus Grundzutaten hergestellt und sind, soweit wir das beeinflussen können, frei von Konservierungs- und meldepflichtigen Zusatzstoffen. Ganz haben wir es aber noch nicht geschafft, deswegen gilt:

- 1 Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt/Sulfite
- 6 geschwärzt
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 Chinin
- 14 Coffein
- 25 Säuerungsmittel/Zitronensäure
- 26 mit Rauch
- 27 mit Alkohol



## *Aus dem dampfendem Suppentopf*

<b>Knoblauchrahmsuppe</b> mit bunten Gemüsestreifen und gerösteten Brotwürfeln	3,90 €
<b>Försterinsuppe</b> <sup>26</sup> Kräftige, gebundene braune Pilzsuppe	3,90 €
<b>Feldersuppe</b> Deftige Kraftbrühe vom Ochsenchwanz, verfeinert mit Sherry, buntem Schnippelgemüse, Eigelb und frischen Kräutern	3,90 €

## *Vorspeisen*

<b>Fettschnitte</b> Dunkles Brot mit Speckgriebenschmalz <sup>26</sup> und Apfelscheiben garniert	3,60 €
<b>Knoblauchbemmchen</b>	3,60 €
<b>Erzgebirgischer Buttermilchgetzen</b> <sup>5</sup> mit Grillspeck <sup>2, 3, 8, 26</sup>	6,50 €
<b>Würzfleisch</b> <sup>27</sup> Schmackhaft marinierte Schweinefleischwürfel mit frischen Champignons in Rahmsoße, mit überbackenem Emmentaler, Röstbrot	6,50 €
<b>Deftiger Altenburger Ziegenkäse in Knusperhülle</b> mit Kräutersoße, auf Röstbrot und mariniertem Salat	6,90 €
<b>Kartoffelklitscher</b> mit Räucherlachs <sup>26</sup> und Kräutercreme	9,20 €



## *Frische Gartensalate*

**Kleiner gemischter Salatteller**  
mit Joghurt-Kräuter-Dressing 3,60 €

**Kleiner Salatteller** mit Schafskäse  
mit Joghurt-Kräuter-Dressing 5,40 €

**Verschiedene Salate**  
mit Joghurt-Kräuter-Dressing oder Essig-Öl-Dressing  
Wählen Sie aus einer der folgenden Beilagen:

- |                            |   |         |
|----------------------------|---|---------|
| - <b>Weidesalatteller</b>  | mit Schafskäse, Oliven 6<br>und Zwiebelringen     | 8,90 €  |
| - <b>Salat Valencia</b>    | mit Curry-Hühnerbruststreifen                     | 9,90 €  |
| - <b>Fjordsalatteller</b>  | mit Lachsfiletstreifen in<br>Mandelhülle gebraten | 12,50 € |
| - <b>Hirtensalatteller</b> | mit gebackenem Ziegenkäse                         | 9,70 €  |
| - <b>Jägersalatteller</b>  | mit gebackenen<br>Champignonköpfen 8              | 8,80 €  |



## *Probieren Sie Fisch aus Meeren und Flüssen*

<b>Matjesfilet</b> <sup>3</sup> <b>“Hausfrauen Art”</b> mit Remouladensoße <sup>2, 3, 9</sup> , dazu Dampfkartoffeln <sup>5</sup> , Salatgarnitur	9,30 €
<b>Gebackener Seelachs</b> auf Butternudeln und frischen Rahmchampignons <sup>27</sup> angerichtet	12,00 €
<b>Lausitzer Welsfilet</b> in Eihülle gebraten mit Mandelbrokkoli, Sauce Hollandaise und Käse überbacken, dazu Kartoffelpüree und Salatbukett	16,80 €
<b>Fangfrische Forelle “Müllerin”</b> mit Zitronenkräuterbutter, Apfelrotkohl <sup>26</sup> und Petersilienkartoffeln <sup>5</sup>	14,90 €
<b>Fangfrische Forelle</b> garniert mit Gewürzgurke <sup>2, 9</sup> und Sahnemeerrettich <sup>3, 5</sup> , mit Knoblauch gebraten, dazu Petersilienkartoffeln <sup>5</sup> und ein kleiner gemischter Salat mit Jogurtdressing	14,90 €
<b>Zanderfilet gebraten</b> auf feinem Blattrahmspinat mit Speck <sup>26</sup> angerichtet, dazu Petersilienkartoffeln <sup>5</sup>	16,80 €
<b>Matrosenteller</b> Zanderfilet in Eihülle, Lausitzer Welsfilet in Knusperhülle, Wildlachs Müllerin Art, auf buntem Rahmgemüse, dazu Petersilienkartoffeln <sup>5</sup> , garniert mit Flußkrebis	17,60 €
<b>*Wildlachs nach Berner Art</b> mit Schinken <sup>2, 26</sup> , Sauce Hollandaise und Käse überbacken auf Kräuterrahmgemüsekartoffeln, Salatgarnitur	18,00 €



## *Fleisch & Pfannengerichte*

*“von der Weide in die Pfanne”*

### **Tennenschmaus**

Hausgemachte Eisbeinsülze 2, 3, 9 mit Kräutersoße 2, 9,  
dazu Bratkartoffeln mit Schinkenspeck 2, 3, 8, 26 und Salatgarnitur 10,50 €

### **Bauernpfanne**

Bratkartoffeln, Zwiebelscheiben, gebratene Schinkenwürfel 2, 3, 8, 26,  
gequirltes Ei, Salatgarnitur und Gewürzgurke 2, 9 9,80 €

### **Scheunenbalken**

Rauchfrischer Knacker 1, 2, 3, 8, 26 im Kartoffelpuffermantel 2, 5 mit  
Schwarzbiersoße, an Weinsauerkraut 26 in der Pfanne angerichtet 8,80 €

### **Koppelzaun**

Deftig geschmorte Rippchen vom jungen Schwein  
an Majoran-Sauerkraut 26, dazu Kartoffelpüree 9,90 €

### **\*Feldkutscher**

Herzhafte Kasselersteaks 2, 3, 4, 26 gegrillt, an Weinsauerkraut 26  
dazu Kartoffelklitscher, in der Pfanne serviert 11,90 €

### **\*Kälberstall**

Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln,  
Apfelspalten an Kartoffelpüree, dazu Salatteller 14,90 €

### **Radeberger Bierkutscherpfanne**

Großes Schweinekotelett 350 gr. gebraten,  
auf Bratkartoffeln mit Speck 2, 3, 8, 26 mit gebackenen Zwiebelringe 15,20 €

### **Scheuentür**

Schnitzel, paniert, mit frischen Rahmchampignons 27  
und Petersilienkartoffeln 5 12,50 €

### **\*Scheunentor**

Großes Schweinerückenschnitzel, paniert,  
mit Gemüse der Saison, dazu Kartoffelkroketten 1 14,80 €





# Grütznickels Scheune

## **\*Opas Sonntagsbraten**

Erzgebirgischer Sauerbraten in Lebkuchensoße,  
mit Apfelrotkohl <sup>26</sup>, dazu hausgemachte Klöße <sup>2, 5</sup>

12,90 €

## **Ochsengespann**

Am Knochen geschmortes Ochsenchwanzfleisch in kräftiger  
Schwarzbiersoße an Weinsauerkraut <sup>26</sup> , dazu Kartoffelspalten

16,90 €

## **Grütznickels Leibspeise**

Riesenhaxe vom Schwein auf Speckweinsauerkraut <sup>26</sup>,  
Sahnemeerrettich <sup>3, 5</sup>, und Gewürzgurke <sup>2, 9</sup>, dazu Bauernbrot

14,50 €

## **\*Jägerpfanne**

Zwei herzhafte Hacksteaks mit Waldmischpilzen mit Speck <sup>26</sup>  
an Spinat <sup>26</sup> -Kartoffel -Gratin

12,00 €

## **Lammpfanne**

Mit Knoblauch geschmorte Lammhaxe, dazu Speckbohnen <sup>26</sup>  
und Rosmarin-Kartoffeln

18,80 €

## **Grillpfanne Ebersdorf**

Kasselersteak <sup>2, 3, 4, 26</sup>, Schweinesteak mit Waldpilzen <sup>26</sup>,  
Hacksteak auf Speckweinsauerkraut <sup>26</sup>, gebackene Zwiebelringe,  
dazu Kartoffelspalten, angerichtet in der Eisenpfanne

14,60 €

## **Feuer und Stroh**

Feurige Rinderrückenstreifen mit Zwiebeln, Champignons,  
Gewürzgurke <sup>2, 9</sup>, sowie Paprika, mit Sahne vollendet, serviert auf  
Kräuter-Butter-Spätzle, in der Eisenpfanne angerichtet,  
dazu ein kleiner Salatteller mit Joghurtdressing

17,80 €

## **Weidezaun**

Zartes Schweinemedallions, mit Gewürzgurke <sup>2, 9</sup>, Zwiebel, Paprika,  
und Kasseler <sup>2, 3, 4, 26</sup> bunt aufgespießt, süß-saures-Gemüse <sup>1, 2, 3, 9</sup>  
auf Kartoffelpfosten und einem feurigen Dipp

16,80 €

## **\*Omas Lieblingschmaus**

Gepökelte Rinderzunge <sup>2</sup> in Rotweinsauce, mit Blumenkohl und  
Sc.-Hollandaise, dazu gebackenen Kartoffelröllchen <sup>1</sup>

13,50 €



**Zwiebelkrüstchen**

Zarte Schweinemedallions in Senf 9-Zwiebel-Eihülle,  
dazu Kartoffelspalten und ein kleiner Salatteller

16,00 €

**Strohballen**

Hausgemachte, handgewickelte Rinderroulade 2, 3, 8, 9, 26  
mit Apfelrotkohl 26, dazu hausgemachte Klöße 2, 5

13,90 €

**Rinderweide**

Zartes Ochsentrückensteak mit einer Hülle von Senf 9-Zwiebel-Ei,  
auf den Punkt gebraten serviert, dazu Kartoffelspalten,  
ein kleiner Salatteller

18,20 €

**\*Futterkrippe**

Zarter gebeizter Lammkeulenbraten in Thymianrahmsoße, serviert  
an hausgemachten Kartoffelpuffern, dazu grüne Speckbohnen 26

16,90 €

**\*Bergmannspfanne**

Zarte Schweinemedallions mit gebutterten Esskastanien  
in grüner Pfeffersoße, an hausgemachten Kartoffelpuffern,  
dazu ein kleiner Salatteller

18,00 €

**\*Pfaffentiegel**

Scheiben von der gebratenen Kalbshaxe in Pilzrahmsoße 26, dazu  
Blumenkohlröschen mit Semmelbutter und Kartoffelkroketten 1

16,00 €

***Geflügelte Gerichte***

**Hühnerhof**

Zarte gebackene Hähnchenbrust in Knusperhülle,  
mit Schinken 2, 26, Tomaten und Käse überbacken,  
dazu Kartoffelkroketten 1, Salatgarnitur

13,40 €

**Gutsherr**

Putenbruststeak mit Rinderpökeltzunge 2, Rahmchampignons  
und Käse überbacken, auf Kartoffelpuffern angerichtet,  
in der Eisenpfanne serviert, dazu ein kleiner Salatteller

15,70 €



## *Schmackhaftes auch ohne Fleisch*

### **Gemüsebeet**

Buntes, knackiges Gemüse, Weizenmehlnudeln, frische Kräuter, Rahmchampignons, überstreut mit Reibekäse 9,80 €

### **Schäfersmahlzeit**

Brokkoli-Kartoffel-Auflauf <sup>5</sup> mit Tomatenscheiben belegt und mit Schafskäse überbacken 9,70 €

## *Kindergerichte*

### **Nudelkasper**

Nudeln mit Ketschup und Reibekäse 2,80 €

### **Langer Lulatsch**

Grillwürstchen <sup>2, 3, 26</sup> mit Kartoffelpüree 3,80 €

### **Fritzchens Angelspaß**

Fischstäbchen, Apfelrotkohl <sup>26</sup> mit gebackenen Kartoffelstäbchen 4,50 €

### **Nudeldicke Dirn**

Nudeln mit Spinatsoße <sup>26</sup> und Hähnchennuggets 4,50 €

### **Baumhaustürchen**

Kleines Schnitzel, buntes Gemüse und Kartoffelpüree 4,80 €

### **Klößchens Lieblingsspeise**

Eierpfannkuchen mit Heidelbeeren oder Apfelmus <sup>3</sup> 3,90 €

### **Quarkkälchen <sup>5</sup>**

mit Apfelmus <sup>3</sup> und Zucker und Zimt 3,50 €

### **Max Schmugglerkiste**

Schoko- Vanilleeis <sup>1</sup> mit Überraschung 3,50 €

Für (kleinere) Kinder zum Malen, für Schüler auch zum selber Lesen- unsere Ausmal-Kinderkarte verkürzt die Zeit bis das Essen eintrifft. Fragen Sie einfach danach.

---

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir auch halbe Portionen, die mit \* gekennzeichnet sind, anbieten.

Dafür berechnen wir einen Aufschlag von 2,00 € pro Portion.

Für Beilagenänderungen berechnen wir 1,00 €



## *Kalte Speisen und Platten*

### **Bauernbemme**

Bauernbrot geröstet, mit Knoblauch und Zwiebeln  
angeschwenkte rohe Schinkenwürfel 2, 3, 8, 26, Spiegeleier  
dazu Salatgarnitur

8,60 €

### **Holzacker**

Warmer herzhafter Schweinebraten mit Bratensoße auf Bauernbrot  
vollendet mit 3 Spiegeleiern, dazu Salatgarnitur

9,90 €

### **Stallknechtbemme**

Deftiger Schweinebraten auf Senf 9- Gewürzgurken 2, 9-Brot  
und Sahnemeerrettich 3, 5, üppig garniert mit süß-saurem Gemüse 1, 3, 9

9,30 €

### **Scheunendach**

Deftiger Braten vom Schwein und Mastochsen,  
roher und gekochter Landschinken 2, 26,  
gebackener Altenburger Ziegenkäse, heißes Hacksteak,  
süß-saures Gemüse 1, 3, 9, Butter und Landbrot

10,90 €

### **Durchgedreht**

Schabefleisch von Rind mit Gewürzgurke 2, 9,  
süß-saures Gemüse 1, 3, 9, Kapern, Zwiebelwürfeln,  
sowie ein separat gereichtes Eigelb  
Butter und Landbrot

14,20 €