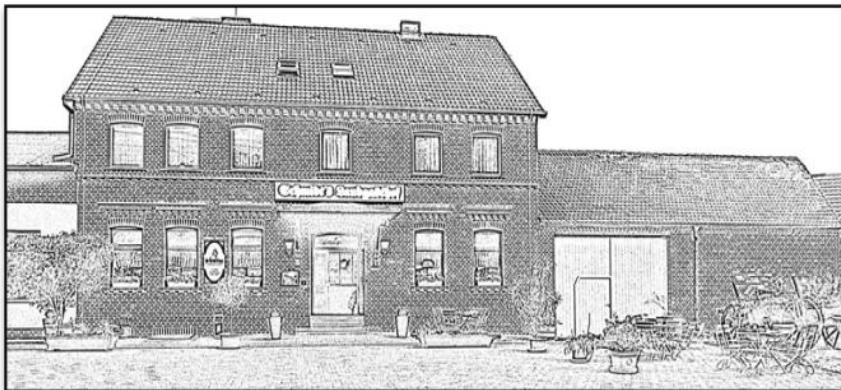


Schmidt's

Landgasthof



Inhaber: Carsten Schmidt

Adresse: Dietrichsdorf 36
06895 Zahna-Elsster

Telefon: 034922/60418

www.schmidts-landgasthof.de

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem Haus, dass eine lange Geschichte hat.

Bereits 1854 wurde ein Schenkvert Röthe geschichtlich erwähnt, ehe Johanna und Arnold Schmidt im Jahre 1956 die Landwirtschaft mit Grundstück von der Erbengemeinschaft Hoppe kauften und ab 1963 die Bewirtschaftung der Gaststätte selbst betrieben.

Johanna Schmidt absolvierte zunächst eine Qualifizierung zur Kellnerin und leitete die Gaststätte Schmidt in Kommission des Konsums. Von 1974 bis 1975 wurde gebaut. Es kamen die Garderobe, die Bühne, die Kellerbar, der kleine Saal, die Innentoiletten und eine Schwerkraftheizung für das ganze Objekt dazu.

Am 1. Juli 1990 übernahmen meine Eltern Gerhard und Sabine Schmidt die Gaststätte und benannten sie in Landgaststätte um. Die erfolgreiche Jugend-Disko, Familienfeiern und Betriebsfeiern wurden weitergeführt. Nach der Renovierung wurde die Tanzveranstaltung Oldie-Party ins Leben gerufen. 1991 wurden mit Hilfe eines weiteren Kredits der Saal und die Küche nochmal grundsaniert und 4 Gästezimmer im Dachgeschoss des Hauses errichtet.

Seit dem 1. Januar 2011 betreibe ich den Gasthof in der dritten Generation und möchte mein gesammeltes Fachwissen zu Ihrem Wohle einsetzen.

Haben Sie eine schöne Zeit bei uns!

Ihr Carsten Schmidt

Salate

Kleiner Salatteller

frisch angemachte Salate aus Weißkohl, Rotkohl,
Möhren, Gurken, Bohnen und Mais

mit Dressing

Großer Salatteller

frisch angemachte Salate aus Weißkohl, Rotkohl,
Möhren, Gurken, Bohnen und Mais

mit Dressing

Suppen

Hühnersuppe *"Schönhähnchen"

... für den kleinen Hunger

Soljanka

... für den kleinen Hunger

Nudeleintopf mit hausgemachten Nudeln

... für den kleinen Hunger

Kleinigkeiten

Paar Wiener Würstchen

Bratwurst

Zwei Spiegelei

serviert mit verschiedenen frisch zubereiteten Salaten

Gebackener Camembert mit Toast

Strammer Max

serviert mit verschiedenen frisch zubereiteten Salaten

Fischgerichte

Filet vom Seehecht natur gebraten oder paniert

... für den kleinen Hunger

Steak vom Heilbutt

Filet vom Zander natur gebraten oder paniert

... für den kleinen Hunger

Die Kennzeichnung der Allergene erfolgt in einer separaten Karte.

Leckere Gemüsebeilagen

Champignons

Schwarzwurzeln

Rotkohl

Mischgemüse



Omas Köstlichkeiten

Schmidts Zwiebelstippe

... für den kleinen Hunger

Sülze aus der dicken Rippe

... für den kleinen Hunger

Dietrichsdorfer Bauernfrühstück

... für den kleinen Hunger

saftige Kohlroulade

... für den kleinen Hunger

Alle Speisen servieren wir mit frisch zubereiteten Salaten.

Beliebte Klassiker

zarte Hähnchenbrust

Dietrichsdorfer Rostbrätl

... für den kleinen Hunger

Hamburger Schnitzel

... für den kleinen Hunger

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein / Huhn

... für den kleinen Hunger

Paprikageschnetzeltes vom Schwein / Huhn

... für den kleinen Hunger

Vegetarisches

4 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Rührei mit Kartoffeln und Gurkensalat

Gebackener Camembert mit Toast

Bauernfrühstück ohne Speck

... für den kleinen Hunger

Veganes

Bolognese vom Wurzelgemüse

Chili sin carne

Schnitzleien vom Schwein

Zig***nersteak

... für den kleinen Hunger

Steak "Hawaii" vom Schwein / Huhn

... für den kleinen Hunger

Schweinesteak mit frischen Champignons

... für den kleinen Hunger

Zig****erschnitzel

... für den kleinen Hunger

Braumeister (gefüllt mit Kochschinken und Käse)

... für den kleinen Hunger

Schmidts Jägerschnitzel

... für den kleinen Hunger

Der Küchenchef empfiehlt...

Rinderroulade mit Rotkohl

... für den kleinen Hunger

Schweinemedaillons mit Schwarzwurzeln

... für den kleinen Hunger

Wildschweinbraten^(O) mit Rotkohl

... für den kleinen Hunger

Hüftsteak mit Kräuterbutter

... für den kleinen Hunger

Rehbraten^(O) mit Schwarzwurzeln

... für den kleinen Hunger



Alle Speisen servieren wir mit frisch zubereiteten Salaten.
(O) enthält Alkohol

Sättigungsbeilagen

Brot

Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Brandenburger Salzkartoffeln

hausgemachter Kartoffelbrei

Pommes frites

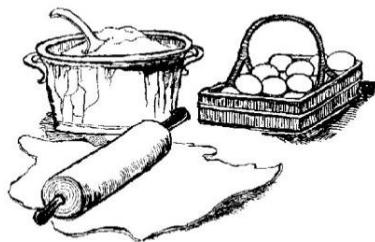
Kroketten

Herzoginkartoffeln

Bratkartoffeln

Reis

Nudeln



Alle Beilagen können als kleine Portion bestellt werden.

Desserts

Schwedeneisbecher

(mit Eierlikör)

Vanilleeis mit heißen Früchten

Schwarzwaldbecher

Hausgemachte Geheimtipps

Panna-Cotta-Eis auf Pfirsich

Waldbeeren- oder Nougat- Parfait

Apfelstrudel mit Vanilleeis

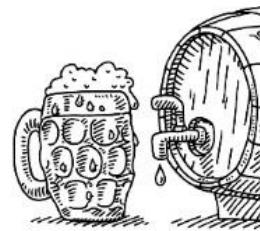
Quarkkuchen

Die komplette Dessertauswahl finden Sie in unserer

Dessertkarte -

bitte fragen Sie nach.





Bier vom Fass

| | |
|--------------------------|-------|
| Ur-Krostitzer | 0,3 l |
| Ur-Krostitzer | 0,5 l |
| Radeberger | 0,3 l |
| Radeberger | 0,5 l |
| Radler ⁽⁴⁾ | 0,3 l |
| Diesel ^(2, 4) | 0,3 l |
| Entenpool ⁽⁴⁾ | 0,3 l |

Aus der Flasche

| | |
|------------------------------------|--------|
| Schöfferhofer | 0,5 l |
| - naturtrüb, dunkel, alkoholfrei - | |
| Ur-Krostitzer dunkel | 0,5 l |
| Clausthaler, alkoholfrei | 0,33 l |
| Vitamalz | 0,33 l |

Alkoholfreie Getränke

Zahnärzt Fassbrause⁽⁴⁾ 0,2 l

"Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen."

Stilles Wasser 0,25 l

Sprudelwasser 0,25 l

Cola, Fanta, Sprite^(2,4) 0,2 l

Tonic Water⁽³⁾ 0,2 l

Ginger Ale⁽⁴⁾ 0,2 l

Säfte von Flaminggarten

Apfelsaft klar oder naturtrüb 0,2 l

Apfelschorle klar oder naturtrüb 0,2 l

Banane 0,2 l

Banane-Kirsch 0,2 l

Multivitamin 0,2 l

Orangensaft 0,2 l

Sauerkirsche 0,2 l

Tomatensaft 0,2 l

(2) koffeinhaltig (3) chininhaltig (4) farbstoffhaltig

Warme Getränke

Tasse Kaffee

Kännchen Kaffee

Espresso

Doppelter Espresso

Cappuccino

Latte Macchiato

Heißer Schokolade

Chociatto (Heißer Schokolade mit Espresso)

Tee

(Kamille, Pfefferminz, Kräuter, Früchte, schwarzer Tee)

Heiße Zitrone

Glühwein

Grog

Aperitifs

Martini bianco 0,1 l

Sherry medium sweet, medium dry, fino 5 cl

Campari 5 cl

Wine aus Jessen

=Weingut Hanke=

Kerner (halbtrocken) 0,2 l

blumig leicht, angenehme Süße

Passend zu: Nachspeise oder einfach so

0,75 l

Müller-Thurgau (trocken) 0,2 l

spritzig, leicht, fruchtig mild

Passend zu: würzige Speisen, hellem Fleisch

0,75 l

Scheurebe, Kabinett (trocken) 0,2 l

würziger Duft von schwarzer Johannisbeere

Passend zu: Fischgerichte

0,75 l

Acolon QbA (trocken)

farbintensiv, mit fruchtiger Note

Passend zu: kräftigem Braten von Wild

0,75 l

Nur als Flasche im Angebot!

Wine aus der Pfalz

=Weingut Bergdolt-Reif und Nett=

Weiß lieblich

Orgendwas mit B Creation 0,2 l

Nase: Richtung Apfel

Mund: aromatisch, zarte Fruchtsüße

Passend zu: Steak "Hawaii" und Fruchtdesserts

Flasche 0,75 l

Gewürztraminer Avantgarde 0,2 l

Nase: duftige Traminernase, Ananas und Apfel

Mund: traubige Süße und mineralische Frische

Passend zu: Desserts und Apfelstrudel

Flasche 0,75 l



Weiß halbtrocken

Leib & Seele Creation 0,2 l

Nase : Duft von weisser Johannisbeere und Honigmelone

Mund : angenehmer Süssekick und frische Mundfülle

Passend zu : Freiluft-Snacks Flasche 0,75 l

Muskatteller Black Edition 0,2 l

Nase : intensiver Duft nach Honig und Rosenblüte

Mund : sehr traubig, saftig bei guter Säure, Birne und Limette

Passend zu : reizvoll zu exotischer Küche und Scharfen

Flasche 0,75 l

Weiß trocken

Weisswein Creation 0,2 l

Nase : traubige Frucht

Mund : weiche Säure, fruchtig nach Pfirsich und Mango

Passend zu : grünen Salate Flasche 1,0 l

Riesling Tradition 0,2 l

Nase : frisch, etwas Kräuterbonbon und nasse Steine

Mund : füllig und weich, Limette- u Apfelnote, mineralisch

Passend zu : Fisch, asiatischer Küche, kräftigem Käse

Flasche 1,0 l

Grauburgunder Tradition 0,2 l
Nase: zarter Traubenduft, Nuancen von Birne und Limette
Mund: gute Säurefrische, lebendig
Passend zu: herzhafter Speisebegleiter

Flasche 0,75 l

Chardonnay Nett Specials 0,2 l
Nase: würzige Holznote, fruchtige Ananas und Banane
Mund: gute Frische
Passend zu: Zander und Geschmortem

Flasche 0,75 l

Weißherbst trocken

Rosé Tradition 0,2 l
Nase: Duft von Erdbeere, Kirsche und etwas Himbeer
Mund: frisch, saftig und ausbalanciert
Passend zu: Picknickbegleiter, Strammer Max

Flasche 0,75 l

Rot lieblich

Orgendwas mit L

0,2 l

Nase: zarte Kirsche, angenehm leicht

Mund: kirschiger Gaumen mit feinwürzig-süßer Rundung

Passend zu: Käse und würzigen Ratatouille

Flasche 0,75 l

Rot halbtrocken

Leib & Seele

Creation

0,2 l

Nase: feine Noten von Kirsche und Brombeere

Mund: saftig und harmonisch mit würzigen Nuancen

Passend zu: Käse und vielen mehr (fruchtiger Rotwein)

Flasche 0,75 l

Rot trocken

Dornfelder

0,2 l

Nase: fruchtig pikant

Mund: saftige Frucht mit guter Säure

Passend zu: Hüftsteak, Angus-Rind

Flasche 0,75 l



Spätburgunder "Hölle" Avantgarde 0,2 l

Nase: beerige und kirschige Nase mit würziger Frucht

Mund: geschmeidig und ausgewogen, leichte Röstaromen

Passend zu: Ente und Gans, Wildbraten

Flasche 0,75 l

Merlot "Kreuz" Avantgarde 0,2 l

Nase: delikate, feinröstige Beerenaromatik

Mund: saftig und elegant, rauchig-süßliches Finish, Kaffee

Passend zu: Pfannen- und Bratgerichte, Wildgerichte

Flasche 0,75 l

Champagner

Bollinger Special Cuvee

Weingut: Bollinger

Aroma: fruchtig, jung und mit gewissen Zitrusnoten

Honig und an geröstete Nüsse

Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Glas 0,1 l

Flasche 0,75 l

Sekt im Champagnerverfahren

Glas Sekt alkoholfrei 0,1 l

Glas Winger Sekt 0,1 l

halbtrocken, trocken, extra brut

alkoholfrei

Brunetti - der alkoholfreie Sekt

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

Flasche 0,75 l

halbtrocken

Riesling Sekt

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

Flasche 0,75 l

trocken

Riesling extra brut

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

Flasche 0,75 l

Weisser Burgunder brut

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

Flasche 0,75 l

Prosecco Brunetto

Hersteller: Bergdolt-Reif und Nett

Flasche 0,75 l

Gastronomisches

Der Familienvater zum Kellner: "Die Fleischreste,
die übrig geblieben sind, packen Sie sie mir bitte ein,
die nehmen wir für den Hund mit."

Jubeln die Kinder: "Toll, Vati kauft uns einen
Hund! ""

Ein Guest im Restaurant: "Herr Ober, wann
werden hier eigentlich die Tischtücher gewechselt?"

Ober: "Keine Ahnung, ich arbeite erst seit 3
Monaten hier. ""

Was bestellt der Kannibale im Restaurant?

"Einen Ober bitte! ""

Der Guest will zahlen: "Was hatten wir denn?"

"Das weiß nur der Koch, bestellt hatte ich Forelle."

"Herr Ober - wieso sind zwei Spiegeleier teurer als
zwei Rühreier? "

"Weil man Spiegeleier nachzählen kann ..."

Frau beim Italiener:

"Wie spricht man diese Speise aus? "

Kellner: "Datt is die 33."

Was ist schwarz und knistert?

Eine blonde Elektrikerin

Dietrichsdorf ist der Form nach ein Rundling und wurde im 13. Jahrhundert nach dem damaligen Lokator Dietrich benannt.

Das idyllisch gelegene Dörfchen befindet sich im Vorfläming, etwa neun Kilometer nordöstlich der Lutherstadt Wittenberg.

In der Mitte der ursprünglichen Dorfanlage befindet sich die Kirche mit dem abseits stehenden Glockenturm.

Kiefernwälder begrenzen im Süden, Osten und Norden den Blick über die weite Gemeindeflur.

Nach Westen öffnet sich die flache Elbelandschaft. Der kinderfreundliche Ort hat keine Industrie, keinen Durchgangsverkehr und bietet Ruhe und Entspannung.

In der 250 Seelengemeinde sorgt unsere Jagdhornbläsergruppe für kulturellen Ausgleich.