

Sehr geehrte Gäste, bitte beachten Sie, dass alle unsere Speisen inklusive der Dekoration und/oder Salatbeilage Milch, Senf oder Senfprodukte enthalten bzw. enthalten können. Gern legen wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Speisen offen, in denen Sie erkennen können, welche Zutaten die Allergene bzw. Zusatzstoffe enthalten. Im Zweifel fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

Legende der Allergene

- A – Weizen
- B – Roggen
- C – Krebstiere
- D – Eier
- E – Fische
- F – Soja
- G – Milch
- H – Nüsse / Schalenfrüchte
- I – Senf / Sellerie
- J – Sesam

Legende der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) Alkohol



Besuchen Sie auch unseren Bautz'ner Senfladen, Manufaktur und Museum, Fleischmarkt 5, 02625 Bautzen

Bautzener Senfstube

1. Bautzener Senfrestaurant

SPEISEKARTE

Herzlich Willkommen in der Bautzener Senfstube!

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, zahlreiche verschiedene Gerichte mit eigens dafür produziertem Senf der Bautz'ner Senfmanufaktur und natürlich dem berühmten Bautz'ner Senf für Sie zuzubereiten. Seien Sie versichert, dass wir nach Möglichkeit nur Produkte von regionalen Erzeugern und Lieferanten verwenden.

Senf, kleine Körner – große Wirkung!

Vermutlich kommt der eigentliche Name aus dem Ägyptischen und gelangte über das griechisch-lateinische Wort SINAPIS zu uns, woraus im Neuhochdeutschen der Begriff SENF wurde.

Sowohl in der Heilkunde als auch in der Kochkunst finden die Samen der Senfpflanze Verwendung. Man unterscheidet folgende Arten: den Serepta-Senf (Braunsenf), den Schwarzen Senf, den indischen Braunsenf, den orientalischen Senf und den weißen Senf. Die Inhaltsstoffe des Senfkorns sind Öle, Proteine, Schleimstoffe und das wichtige Enzym Myrosinase, das bei Feuchtigkeitsberührung erst die stechend scharf schmeckenden Senföle freisetzt.

Schon im Altertum war Senf bekannt. So finden wir bei den Begründern der chinesischen Landwirtschaft Scheng-Nung und Tschung-Ti 2200 – 1080 v. Chr., beim Arzt Hippokrates im 5. Jh. v. Chr., beim persischen General Darius 333 v. Chr.

Hinweise auf die Verwendung von Senf als Heil- und Würzmittel. Selbst die Heilige Hildegard von Bingen erwähnte die Senfpflanze.

Belege, dass Senf in unseren Breiten als Würzmittel Verwendung findet, existieren seit dem 13. Jahrhundert.

Bautzener Senfstube 🍷 1. Bautzener Senfrestaurant 🍷 Schloßstraße 3 🍷 02625 Bautzen

Bautzener Senfstube

1. Bautzener Senfrestaurant

SPEISEKARTE

Vorspeisen

- Würzfleisch mit Weißwein-Senf und Toast ^{A, G, I, 10} 9,80 €
- „Senfstuben Bratenbrot“
Senfbrot bestrichen mit Senfremoulade und belegt mit leckerem Schweinebraten,
dazu Gewürzgurkenwürfel und rote Zwiebeln ^{A, B, G, I, 2, 9} 9,80 €
- Gratinierter Ziegenfrischkäse auf gemischtem Wildkräutersalat mit
Preiselbeer-Senfdressing, dazu Senfbrot ^{A, B, G, I} 9,20 €
- »Original« Bautz'ner Senfsuppe, Senfbrot ^{A, B, I} 7,50 €  

»Wer nicht eine Schüssel voll Senf auf einmal auffressen und dabei lachen kann, taugt nicht zum Hofbeamten«

Nutzen Sie unseren Veranstaltungsraum für bis zu 40 Personen.

»Von alters her ist's guter Brauch, wo's schmecken soll da dauert's auch«

- Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €
- für Bratkartoffeln ² berechnen wir 2,50 €
- für Süßkartoffelpommes berechnen wir 2,50 €, für Ketchup oder Mayo ^{2, 9} berechnen wir 1,00 €
- Verpackungsmaterial zur Mitnahme von Speisen St. 1,00 €

 = vegetarisch
 = vegan

Hauptgerichte

»Vor drei Dingen nimm dich in Acht: vor Pökelfleisch ohne Senf, vor einem hoffärtigen Knechte und vor einem geschminkten Weibe«

- Großer Salatteller mit Preiselbeer-Senfdressing,
Streifen von der Hähnchenbrust in Senf-Pfeffermarinade und Senfbrot ^{A, B, D, I} ... 17,00 €
- Gekochter Blumenkohl in Bautz'ner Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln ^{G, I} ... 15,50 €  
- Bautz'ner Senf-Eier in feiner Gemüse-Senfsoße, dazu Petersilienkartoffeln ^{D, G, I} ... 16,50 € 
- Gebratenes Lachssteak auf zweierlei Tagliatelle mit Honig-Senf-Soße
und Lauchzwiebeln ^{A, D, E, G, I} 19,50 €
- Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Champignon-Senf-Rahm,
verfeinert mit buntem Gemüse, dazu Butterreis ^{G, I} 19,00 €
- Bautz'ner Bratwurstburger – Bratwurstpatty an Sauerrahm-Vollkornbrötchen,
rauchiger Barbeque-Soße und würzigem Senfdip,
dazu Süßkartoffelpommes ^{A, B, G, I, 2, 9} 19,50 €
- Lausitzer Krüstchen, Schweinerückenschnitzel auf Senfbrot
mit Senfdip, Bacon und zwei Spiegeleiern ^{A, B, D, G, I, 2, 9} 18,50 €
- Bautz'ner Senfbraten, würzig mariniert mit Sauerkraut und
Böhmischen Hefeknödeln ^{A, D, G, I, 2} 19,00 €
- Würziges Feuerfleisch, scharf abgeschmeckt mit Bautz'ner Rustikal-Senf,
dazu Böhmische Hefeknödel ^{A, D, G, I, 2, 9} 18,50 €
- »Das Original« Bautz'ner Senfschnitzel mit Pommes frites ^{A, D, G, I} 19,00 €
- Rumpsteak gebraten in der Bautz'ner Senf-Eihülle,
dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{A, D, G, I, 2} 27,00 €
- Filet vom Buntbarsch in Bierteig gebacken,
dazu KartoffelSenfpüree und hausgemachter Gurkensalat ^{A, D, E, G, I, 10} 20,50 €

»Mitleid ohne Hilfe ist wie Senf ohne Rindfleisch«

»Zu Geschäften braucht man den Senf nicht mitzubringen, man wird ihn finden«

Dessert

- »Original« Bautz'ner Brotküchlein an marinierten Sauerkirschen ^{A, B, D, G, I, 2, 9} 9,00 € 
- Senf-Mango-Eis im Sahnwindbeutel ^{A, D, E, G, H, I, 1} 9,00 € 
- Vanille-Senf-Eis mit Erdbeer-Balsamico-Sauce und Sahnehaube ^{A, D, E, G, I, 2, 9} 8,50 € 
- Eisschokolade mit Sahnehaube ^{A, F, G, I} 6,50 € 

Unsere Preise enthalten die zur Zeit gültige Umsatzsteuer