



Dessert

- »Original« Bautz'ner Brotküchlein an marinierten Sauerkirschen (A, B, D, G, I, 2, 9) 9,50 € ⓘ
- Senf**-Mango-Eis im Sahnewindbeutel (A, D, F, G, H, I, 1) 9,50 € ⓘ
- Vanille-**Senf**-Eis mit Erdbeer-Balsamico-Sauce und Sahnehaube (A, D, F, G, I, 2, 9) 9,00 € ⓘ
- Eisschokolade mit Sahnehaube (A, F, G, I) 7,00 € ⓘ



Verschiedenste Sorten dieser handgemachten und hochwertigen Marmeladen bieten wir im Bautz'ner Senfladen Museum und Manufaktur am Fleischmarkt an.
Besuchen Sie uns!

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

Legende der Zusatzstoffe

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



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

Bautzener Senfstube

1. Bautzener Senfrestaurant

S P E I S E K A R T E

Herzlich Willkommen in der Bautzener Senfstube!

Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, zahlreiche verschiedene Gerichte mit eignen 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 Senfrestaurat

Vorspeisen

Würzfleisch mit Weißwein-Senf und Toast (A, G, I, 10) 10,50 €

„Senfstuben Bratenbrot“

Senfbrot bestrichen mit Senfremoulade und belegt mit leckerem Schweinebraten, dazu Gewürzgurkenwürfel und rote Zwiebeln (A, B, G, I, 2, 9) 11,00 €

Gratinierter Ziegenfrischkäse auf gemischtem Wildkräutersalat mit

Preiselbeer-Senfdressing, dazu Senfbrot (A, B, G, I) 9,80 €

»Original« Bautz'ner Senfsuppe, Senfbrot (A, B, I) 8,50 €  

Nutzen Sie unseren Veranstaltungsräum für
bis zu 40 Personen.

Für Beilagenänderungen berechnen wir 0,50 €

für Bratkartoffeln 2 berechnen wir 3,00 €

für Süßkartoffelpommes berechnen wir 3,00 €, für Ketchup oder Mayo 2,9 berechnen wir 1,00 €

Verpackungsmaterial zur Mitnahme von Speisen St. 1,00 €

 = vegetarisch

 = vegan

Unsere Preise enthalten die zur Zeit gültige Umsatzsteuer

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

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

Sehr geehrte Gäste,

unsere Preise beinhalten die zur Zeit gültige Umsatzsteuer, weiterhin umfassen unsere Kalkulationen folgende (aber nicht ausschließlich) Kosten: Löhne und Gehälter unserer Mitarbeiter, Krankenkassenbeiträge, Pflegeversicherung, Beiträge zur Arbeitslosenversicherung, vermögenswirksame Leistungen und Rentenversicherung; Miete, Pacht und Leasingkosten; Strom, Wasser und Abwasser; Reinigung von Küche, Restauration und sanitären Anlagen; Fettabscheider und Labortechnische Untersuchung sowie Abfallentsorgung; den Wareneinkauf sowie den Druck dieser Karte und auch die Künstlersozialversicherung dazu; Arbeitsmaterialien und Bekleidung der Mitarbeiter, KFZ-Kosten, Unterhalt und Reparaturen derselben; Inhaltsversicherung, Feuer- und Diebstahlversicherung sowie Betriebsunterbrechungsversicherung; Pflichtbeiträge zur IHK und DeHoGa; jährliche Wartung durch Fachkundige der elektrischen Geräte, der Gas- und Wasserleitungen, der Feuerlöscher und der Lüftungsanlagen; Kontrollen des Landratsamtes; Steuerberater und Reinigung der Schankanlagen; Sondernutzungsgebühr für die Terrassenbewirtschaftung, Dekoration auf den Tischen und auf den Fenstern; Sekt-, Kaffee- und Branntweinsteuern, Grundsteuer, Gewerbesteuer, Vergnügungssteuer und GEMA; Abgaben an die Künstlersozialkasse und ARD, ZDF, Deutschlandradio; Werbung, Ersatzbeschaffung von Geschirr, Besteck und Gläsern und vieles mehr...

Die Stadt Bautzen sowie der Landkreis Bautzen bedanken sich, selbstverständlich auch alle Mitarbeiter der Bautzener Senfstube, für Ihren Besuch. Wir hoffen, dass es Ihnen gefallen hat und freuen uns schon heute, wenn wir Sie und Ihre Freunde recht bald wieder bei uns begrüßen dürfen. Sollten Sie nicht zufrieden gewesen sein, lassen Sie es uns wissen, denn nur so können wir uns verbessern und Fehler vermeiden.

Herzlichen Dank!

Ihre Bautzener Senfstube 

1. Bautzener Senfrestaurat  Schloßstraße 3  02625 Bautzen

Hauptgerichte

Großer Salatteller mit Preiselbeer-Senfdressing, Streifen von der Hähnchenbrust in Senf-Pfeffermarinade und Senfbrot (A, B, D, I) 17,80 €

Gekochter Blumenkohl in Bautz'ner Senfsoße, dazu Petersiliengemüsekartoffeln (G, I) 16,50 €  

Bautz'ner Senf-Eier in feiner Gemüse-Senfsoße, dazu Petersiliengemüsekartoffeln (D, G, I) 17,50 € 

Gebratenes Lachssteak auf zweierlei Tagliatelle mit Honig-Senf-Soße und Lauchzwiebeln (A, D, E, G, I) 20,50 €

Filet vom Buntbarsch in Bierteig gebacken, dazu Kartoffel-Senfpüree und hausgemachter Gurkensalat (A, D, E, G, I, 10) 21,50 €

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in Champignon-Senf-Rahm, verfeinert mit buntem Gemüse, dazu Butterreis (G, I) 20,50 €

Bautz'ner Bratwurstburger – Bratwurstpatty an Sauerrahm-Vollkornbrötchen, rauchiger Barbecue-Soße und würzigem Senfdip, dazu Süßkartoffelpommes (A, B, G, I, 2, 9) 20,50 €

Lausitzer Krüstchen, Schweinerückenschnitzel auf Senfbrot mit Senfdip, Bacon und zwei Spiegeleiern (A, B, D, G, I, 2, 9) 20,50 €

Bautz'ner Senfbraten, würzig mariniert mit Sauerkraut und Böhmischem Hefeknödeln (A, D, G, I, 2) 21,50 €

Würziges Feuerfleisch, scharf abgeschmeckt mit Bautz'ner Rustikal-Senf, dazu Böhmisches Hefeknödel (A, D, G, I, 2, 9) 19,50 €

»Das Original« Bautz'ner Senfschnitzel mit Pommes frites (A, D, G, I) 19,50 €

Rumpsteak gebraten in der Bautz'ner Senf-Eihülle, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (A, D, G, I, 2) 28,50 €

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