



LUTHERSTADT WITTENBERG TOURIST-INFORMATION

Tourist-Information Lutherstadt Wittenberg · Schlossplatz 2 · 06886 Lutherstadt Wittenberg

Buchungen über Tourist-Information:

Tourist-Information Lutherstadt Wittenberg
Schlossplatz 2 · 06886 Lutherstadt Wittenberg
Telefon: +49 (0)3491/ 49 86 10
Telefax: +49 (0)3491/ 49 86 11
info@lutherstadt-wittenberg.de

Hofwirtschaft 2019



Kleine, gemütliche Wirtschaft auf dem Cranachhof.

Verlockende Menü- & Buffetangebote

Für größere Gesellschaften, Familienfeiern und Gruppen (ab 10 Personen) können Sie warme Speisen, Menüs, Buffets, Platten und vieles mehr bestellen. Gern stellen wir auch ein individuelles Brunchbuffet für Ihre Feierlichkeiten zusammen.

Buffetliste

Frühstücksbuffet (bis 12.00 Uhr)	12,50 €
Frühstückswurstplatte, Käseplatte, gekochtes Ei, Brotmix, Butter, Konfitüre, Apfelkuchen, Orangensaft, Milch	
Brunchbuffet (bis 14.00 Uhr)	15,50 €
Putengeschnetzeltes in Ananas-Curry-Rahm mit Reis, Frühstückswurstplatte, Käseplatte, gekochte Eier, Konfitüre (2 Sorten), Brotmix, Butter, Milch, Orangensaft	
Hofwirtschaft-Brunchbuffet (bis 14.00 Uhr)	18,50 €
Grillplatte (Schnitzel, Bratklops, Hähnchenunterschenkel), Zigeunersoße, Schwenkkartoffeln, Frühstückswurstplatte, Käseplatte, Gemüsesticks mit Dipp, gekochte Eier, Konfitüre (2 Sorten), Obstschale, Brotmix, Butter, Milch, Orangensaft	
Mediterranes Buffet	25,80 €
Hähnchenmedaillons mit Tomate - Mozzarella überbacken, Schweinefiletmedaillons in toskanischer Soße, Ratatouille, Reis, Antipastivariation (vegetarisch), mediterrane Spezialitätenplatte (Käse, Salami, Schinken), Ajvar-Käsecreme, Farfalle - Salat, Brotvariation, Butter	
Barbara-Tischbuffet	10,50 €
5 bunt belegte Baguettescheiben, Gemüsesticks mit Quarkdipp, 2 Obstspieße	



LUTHERSTADT WITTENBERG TOURIST-INFORMATION

Feierabendbuffet Würstchentopf (Bockwurst, Wiener Würstchen, Knacker, Krakauer), Bouletten, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Spreewälder Gurkenmix, Senf, Meerrettich, Ketchup, Bunter Gemüsesalat, Brotmix	13,30 €
Europabuffet Nudel-Spinatpfanne mit Gorgonzolasoße (vegetarisch), Emmentaler Wurstsalat, Griechischer Bauernsalat, Feta - Käsecreme, Salami aus Ungarn, Spanien, Italien; Käse aus der Schweiz, Italien, Frankreich; Schinken aus Italien, Spanien, Österreich, Deutschland; Fischspezialitäten, Antipasti, Sauergemüse, Butter, Brotmix	21,30 €
Pfannenbuffet Schnitzel, Hackfleischklöße, Hähnchenunterschenkel, bulgarische Soße, Hofwirtschaft- Kartoffelsalat, Gemüsesalat mit Vinaigrette, Brot, Rote Grütze mit Vanillesoße	15,20 €
Skandinavisches Fischbuffet Räucherfischvariationen, Fischdelikatessen, schwedische Soße, Finnischer Rote-Rüben-Salat, Forellenfilets mit Meerrettich - Preiselbeersahne, Brotmix, Butter, Schwedische Apfeltorte	22,70 €
Cranach-Hofbuffet Cranach-Hoftopf, Hähnchenunterschenkel, Hackspieße, Kartoffelsalat, Tomatensalat mit Zwiebeln, Brot, hausgemachtes Apfelkompott mit Vanillesoße	16,00 €
Lucas-Tischbuffet Wittenberger Metzgerwurstplatte, Schmalz, Harzer Käse, Spreewälder Gurkenmix, Brot, Butter	13,30 €
Hofwirtschaft-Abendbuffet (Kalt-Warmbuffet) Schwarzbiergulasch mit hausgefertigten Semmelknödeln, Rahmwirsing, Putengeschnetzeltes mit Curry-Rahmsoße, Reis, Wittenberger Metzgerwurstplatte, Brot, Vanillequarkcreme mit Früchten	22,50 €
Burgunderbuffet Kürbiscremesuppe (vegetarisch, Saison), Burgunderfleisch (in Rotwein gekochte Rindfleischwürfel mit Schalotten und Thymian), hausgefertigte Eierspätzle, Käsebuffet (französischer Weichkäse), Baguette, Butter, Rotweibirne mit Vanilleeis und echter Schlagsahne	20,70 €
Lucas-Buffer Kesselgulasch, Schweinefilettopf mit Champignons, hausgefertigte Eierspätzle, Wittenberger Sauerteigbrot, Obstschale	16,50 €
Barbara-Buffer Käsecremesuppe, Kasslernacknbraten, Rinderschmorbraten, Sauerkohl, Lauchrahmgemüse, Kartoffelknödel, hausgefertigte Semmelknödel, Obstschale	21,30 €



LUTHERSTADT WITTENBERG TOURIST-INFORMATION

Lukull-Buffer 27,50 €
Rotbarschfilet auf Blattspinat, Toskanischer Schweinefilettopf mit
Tomaten - Sahnesoße, Gemüsereispfanne, Rosmarinkartoffeln, Tagliatelle,
Sellerie - Apfelsalat mit Walnüssen, Eisbergsalat mit Dill und Mandarinen

Weidmanns Buffet 24,30 €
Schwarzbier - Zwiebelsuppe, Wildgulasch mit Waldpilzen, Waldpilzragout, Apfelrotkohl,
Rahmwirsing Kohl, Preiselbeeren, hausgefertigte Semmelknödel und Eierspätzle

Keltisches Buffet 20,00 €
Möhren-Selleriecremesuppe, Schweinefiletmedaillons in Whisky - Pfeffersoße,
Colcannon (Stampfkartoffeln mit Wirsing und Lauch), schottische Zwiebelmarmelade,
Wurzel - Buttergemüse, Cranachan (schottische Whisky-Honig-Sahnecreme
mit Himbeeren)

Kost The Ost 14,50 €
Wurstsoljanka, Jägerschnitzel (panierte Jagdwurstscheiben), Broilerkeule,
Mischgemüse, Salzkartoffeln, Tomatensoße, Riesaer Spirelli, Apfelmus mit Vanillesoße

Fingerfoodbuffet (auch als Tischbuffet) 14,50 €
bunt belegte Baguettescheiben, Serrano - Fetasticks, gefüllte Eier,
Gemüsesticks mit Dipp, Käsespieße, Obstspieße, gegrillte Hähnchenunterschenkel,
Tandoori - Hackfleischspieße, Baguette

Menüliste

Bayrisches Menü 16,30 €
Flädlesuppe
Schweinebraten mit Pfefferkruste, Bayrisch Kraut, hausgefertigte Semmelknödel
Apfelstrudel mit Vanillesoße

Geflügel-Menü 17,50 €
Geflügelbrühe mit Fleischeinlage,
Eisbergsalat mit Mandarinen und Dill,
Putengeschnetzeltes mit Ananas - Curryrahmsoße, Butterreis,
Duett von weißer und brauner Schokoladenmousse

Feiertagsmenü 22,10 €
Rinderbrühe mit Gemüse,
Geschmorte Entenkeule mit Orangen - Cointreausoße,
Kartoffelklöße, Preiselbeer - Rotkohl,
Vanilleeis mit Cognacpflaumen

Jägermenü 22,00 €
Rindfleischbrühe mit Gemüse,
Wildgulasch mit Pilzen, Apfelrotkohl,
hausgefertigte Semmelknödel,
Duett von weißer und dunkler Schokoladenmousse



LUTHERSTADT WITTENBERG TOURIST-INFORMATION

Kost the Ost Hofwirtschaft - Wurstsoljanka, Jägerschnitzel (panierte Jagdwurstscheibe) mit Salzkartoffeln und Mischgemüse, hausgemachtes Apfelkompott mit Vanillesoße	12,30 €
Rotwein-Menü Lauchcremesuppe mit Croutons, Burgunderbraten mit Apfelrotkohl und hausgefertigten Eierspätzlen, Rotweibirne mit Vanillesoße und echter Schlagsahne	19,10 €
Schnitzelmenü Lauchcremesuppe mit Croutons, paniertes Schweineschnitzel mit Rosmarinkartoffeln, Rahmsauce und Speckrosenkohl, Rote Grütze mit Vanillesoße	14,70 €
Schwarzbiermenü Schwarzbier - Zwiebelsuppe, Tomatensalat mit Zwiebeln, Schwarzbiergulasch vom Rind mit hausgefertigten Semmelknödeln, dazu Apfelrotkohl; Mousse au Chocolat	20,10 €
Vegetarisches Menü Wurzelgemüserahmsuppe mit Frischkäse verfeinert, Blattsalat mit Vinaigrette, Penne-Gorgonzolapfanne mit Spinat, Vanillequarkcreme mit Früchten	15,50 €
Whisky-Menü Möhren - Ingwersuppe, Schweinemedallions in Whisky-Pfeffersoße mit Colcannon (Stampfkartoffeln mit Wirsing und Lauch) und Wurzelgemüse, Cranachan - schottische Whisky-Honig-Sahnecreme mit Himbeeren	20,90 €