

Speisen und Getränke

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



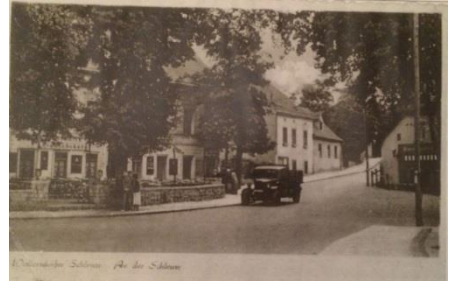
CHRONIK des Hotel & Restaurant Kranichsberg

Die folgenden Fakten basieren auf Unterlagen des Bauamtes und auf Aussagen von Zeitzeugen. Viele Daten sind den dort vorhandenen Unterlagen entnommen, welche jedoch nur anzeigen, Wann und von Wem Bautätigkeiten beantragt wurden.

1889

Betreiber Ferdinand Sohn

Der erste Eintrag im Bauamt der Gemeinde Woltersdorf zeigt an, dass Veränderungen an der Substanz des Hauses vorgenommen wurden. Daraus lässt sich schließen, dass das Gebäude selbst schon viel länger existiert. Pläne zeigen, dass Teile des Hauses von der Wasserverwaltung genutzt wurden. Dieser Bereich des Gebäudes diente später als Wohnhaus und wurde wahrscheinlich erst dann auch als Hotel genutzt.



um 1913

Hermann und Erna Günther „Hotel zum Kranichsberg“

Sie beantragen den Anbau des Veranstaltungsraumes und Hofseitig die Vergrößerung der Küche. Weitere Baumaßnahmen im Bereich Hof und ehemalige Kegelbahn erfolgten in den folgenden Jahrzehnten.

1943 Bauantrag des Herrn **Fritz Hirth** zum Bau eines Behelfshauses auf dem Grundstück mit Genehmigung durch die Familie Günther.



1958

Leipziger Baumwollspinnerei

Der Eigentümer nutzt das „Kranichsberg“ als Ferienhaus für seine Mitarbeiter insbesondere in den Sommermonaten



1958

Hochschule für Ökonomie Bruno Leuschner Berlin

Die Hochschule nutzt das „Kranichsberg“ während der Wintermonate zur Durchführung von Lehrgängen. Die ehemalige Kegelbahn wird zum Verwaltungsgebäude umgebaut. Auf Grund des gestiegenen Bedarfs zur Unterbringung von Lehrgangsteilnehmern erfolgt die Planung und Umsetzung eines Neubaus an Stelle des Verwaltungsgebäudes



1994

Alex Facility Management GmbH

Der neue Besitzer führt eine komplette Sanierung des Hotels in allen Bereichen durch, gefolgt von der Wiederaufnahme des Hotelbetriebes. Diverse Betreiber folgen und ab 2001 betreibt die Fitzner GmbH das Hotel erfolgreich



2014

Deutrich Hotel Betriebs GmbH

Es erfolgt der Betreiberwechsel und umfangreiche Renovierungs- und Umbaumaßnahmen insbesondere im Bereich des Restaurants, der Veranstaltungsräume und der Sommerterrasse finden statt.

1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Farbstoff, 3= mit Süßungsmittel



SALATE

Kleiner gemischter Salat	7,00 €
Wahlweise mit Thunfisch, gebackenem Feta, gebackenem Camembert (Weizen, Milch) oder gebratenen Hähnchenstreifen Joghurt- oder Honigsenfddressing	
Großer gemischter Salat	13,00 €
Wahlweise mit Thunfisch, gebackenem Feta, gebackenem Camembert (Weizen, Milch) oder gebratenen Hähnchenstreifen Joghurt- oder Honigsenfddressing	

SUPPE

Soljanka (Sellerie)	5,00 €
---------------------	--------

WARME KLEINIGKEITEN

Würzfleisch (Milch, Weizen), Zitrone, Worcester Sauce, Baguette	6,00 €
Camembert (Milch, Weizen), Preiselbeeren, Obst, Baguette (Milch)	7,00 €

VEGETARISCH

Käsespätzle , Broccoli (Milch, Ei, Weizen)	13,00 €
Gemüsebratling Schmand (Milch, Ei, Weizen) Kartoffel- Möhren- Püree (Milch)	15,00 €

VEGAN

Gemüse- Curry , Fladenbrot (Weizen)	13,00 €
--	---------

STEAKS

Argentinisches Rumpsteak (200gr)	18,00 €
Röstzwiebeln, Kräuterbutter (Milch), Salat	
Argentinisches Rumpsteak (200gr)	20,00 €
Mediterranes Gemüse, Backkartoffel, Schmand, Kräuterbutter (Milch)	

1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Farbstoff, 3= mit Süßungsmittel



HAUPTGERICHTE

Bandnudeln, Schweinefleischstreifen (Weizen, Ei) Pilze, Sahne, Zwiebel	14,00 €
Cordon bleu vom Schwein (Weizen, Ei, Milch) Broccoli, Hollandaise ^{1,2} (Ei, Senf, Milch), Pommes frites	15,00 €
Schweineschnitzel (Weizen, Ei) Hamburger Art Bratkartoffeln, Spiegelei	14,00 €
Schweineschnitzel (Weizen, Ei) Rahmpilze, Kroketten (Milch)	15,00 €
Schweineschnitzel (Weizen, Ei) Paprika, Zwiebeln, Tomate, Käse- überbacken, Kroketten (Milch)	15,00 €
Wildgulasch (Sellerie) Rotkohl, Spätzle (Weizen , Ei)	18,00 €
Hähnchenleber (Weizen) Kartoffelpüree, Apfel, Zwiebel, Rotwein (Weizen, Ei)	13,00 €
Hähnchenpfanne Couscous, Tomaten, Zwiebel, Paprika	14,00 €
Hähnchenschnitzel (Weizen, Ei) Sesam, Buttermöhren, Bratkartoffeln	15,00 €

FISCHGERICHTE

Zander – gebraten (Weizen, Milch) Dijon- Senfsauce (Milch), gebuttertes Gemüse, Kartoffeln	17,00 €
Forelle Müllerin Art (Weizen, Milch) Zitrone, zerlassene Butter (Milch), Kartoffeln, Petersilie	15,00 €
Bandnudeln, Thunfisch (Weizen, Ei) Tomaten, Sahne, Zwiebeln	14,00 €
Matjes, Remouladensauce (Milch) Bratkartoffeln	12,50 €

1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Farbstoff, 3= mit Süßungsmittel

KINDERKARTE

Schweineschnitzel , Pommes frites (Milch, Weizen)	7,00 €
Hähnchen- Nuggets , Pommes frites (Milch, Weizen)	6,00 €
Reibekuchen , Apfelmus (Milch, Ei, Weizen)	5,00 €

DESSERT

Schokoladensoufflé (Milch, Ei, Weizen) Vanillesauce, Vanilleeis ^{1,2,3} , Sahne (Milch)	7,00 €
Apfelstrudel (Milch, Ei, Weizen) Vanillesauce, Vanilleeis ^{1,2,3} , Sahne (Milch)	7,00 €
Alter Schwede (Milch) Vanilleeis ^{1,2,3} , Eierlikör, Apfelmus, Sahne	6,00 €
Heiß auf Eis (Milch) Vanilleeis ^{1,2,3} , heiße Früchte	6,00 €
Double Choc (Milch), Schokoladensauce Schokoladen- und Stracciatella- Eis ^{1,2,3} , Sahne	6,00 €
Schwarzwaldbecher (Milch), Kirschlikör Schokoladen- und Stracciatella- Eis ^{1,2,3} , Kirschen, Sahne	6,00 €

1= mit Antioxidationsmittel, 2= mit Farbstoff, 3= mit Süßungsmittel