

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	4,00 €
Mozzarella, Tomaten, Pinienkerne, Baguette (Milch, Weizen)	7,00 €
Gemischter Salat, Thunfisch, Zwiebeln	9,00 €
Gemischter Salat, Hähnchenbruststreifen, Sesam (Ei, Milch, Weizen)	11,00 €
Gemischter Salat, Feta-gebacken, Oliven, Zwiebeln (Milch)	11,00 €
Salat, Pellkartoffeln, Quark, Röstzwiebeln, Käse (Milch)	12,00 €

Bitte wählen Sie aus folgenden Dressings

- Joghurdressing (Milch)
- Honig-Senf-Dressing (Senf)

SUPPEN

Ungarische Gulaschsuppe (Sellerie)	4,00 €
Soljanka (Sellerie)	4,00 €
Tagessuppe nach Angebot	4,00 €

WARME KLEINIGKEITEN

Würzfleisch(Milch, Weizen), Zitrone, Worcester Sauce, Baguette	4,50 €
Camembert (Milch, Weizen), Preiselbeeren, Obst, Baguette (Milch)	5,00 €
Kleiner Ofenkäse, Salat, Baguette (Milch, Weizen)	7,50 €
Backkartoffel, Schmand (Milch), Hähnchenbruststreifen, Käse ² (Milch), überbacken	8,50 €

ab 18:00 Uhr

Currywurst , Pommes frites	7,00 €
Strammer Max , Schinken, Brot (Ei, Milch, Weizen)	7,00 €
BROTZEIT Drei Sorten Käse und Drei Sorten Wurst Brotauswahl (Ei, Milch, Weizen)	11,00 €
BAUERNFRÜHSTÜCK , Sauerrahm (Ei, Milch), Salat	11,00 €

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



FISCHGERICHTE



Die „Fischerei Löcknitz“ befischt die Seen um Erkner, Woltersdorf und Grünheide und fängt dabei hauptsächlich Aale, Plötzen, Hechte, Karpfen, Welse, Zander und Forellen. Saisonal ergänzt um weitere Köstlichkeiten bietet sich somit ein Partner in dieser Region, welcher uns mit täglich frischer Ware beliefern kann. Aber auch die Fische, welche in unserer Region leider nicht heimisch sind, sowie alle Meeresfische beziehen wir ausschließlich über die „Fischerei Löcknitz“. Somit können wir Ihnen hervorragende Qualität und absolute Frische garantieren.

Flakensee-Zander – gebraten (Weizen, Milch) Dijon- Senfsauce (Milch), gebuttertes Gemüse, Kartoffeln	16,50 €
Löcknitz-Forelle Müllerin Art (Weizen, Milch) Zitrone, zerlassene Butter (Milch), Kartoffeln, Petersilie	15,00 €
Lachsfilet, Sesam – gebraten (Weizen, Milch), Kräuterbutter (Milch) mediterranes Gemüse, Bulgur, indische Currysauce	15,50 €
Scholle – gebraten (Weizen, Milch) Gurkenrahm (Milch), Salzkartoffeln, Bacon	16,50 €
Zander – gedünstet (Weizen, Milch) Rote Beete – Kartoffelpüree, Dijon- Senfsauce (Milch), Gemüse	16,50 €
Backfisch – Seelachsfilet (Weizen, Milch) Bratkartoffeln, Remouladensauce (Milch), Salat	12,50 €

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



HAUPTGERICHTE

Hähnchenbrust Cordon bleu (Weizen, Ei) Broccoli, Hollandaise ^{1,2} (Ei, Senf, Milch), Pommes frites	13,50 €
Hähnchenbrust au four , Würzfleisch, überbacken Kroketten, Broccoli (Ei, Milch, Weizen)	14,50 €
Schweinesteak , Pfeffersauce Speckbohnen, Wedges (Milch, Weizen)	13,50 €
Schweineschnitzel (Weizen, Ei) Frische Rahm Champignons (Milch), Kroketten (Weizen)	14,00 €
Schweineschnitzel (Weizen, Ei) Broccoli, Hollandaise ^{1,2} (Ei, Senf, Milch), Kroketten (Ei, Weizen, Milch)	14,50 €
Schweineschnitzel, Sesampanade (Weizen, Ei) gebutterte Möhren (Milch), Bratkartoffeln	14,50 €
Schweineschnitzel Hamburger Art (Weizen, Ei) Spiegelei, Bratkartoffeln	14,50 €
Hausgemachte Berliner Boulette (Weizen, Ei) Spiegelei, frische Rahm Champignons (Milch), Bratkartoffeln	13,50 €
Wildgulasch (Sellerie) Rotkohl, Böhmisches Knödel (Weizen, Ei)	15,00 €
Hirschbraten (Sellerie) Rotkohl, Hausgemachte Klöße, Semmelbutter (Weizen, Ei)	17,50 €

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

VEGETARISCHE GERICHTE

Gemüsebratling , Kartoffel-Karotten-Püree, Sauerrahm (Milch)	11,00 €
Broccoli , Hollandaise ^{1,2} , Käse, gratiniert (Milch), Salzkartoffeln	11,00 €

VEGANE GERICHTE

Indisches Gemüsecurry , Fladenbrot, Salat	12,50 €
Schupfnudel – Gemüse – Pfanne , Salat	11,00 €

STEAKS

Argentinisches Rumpsteak (200gr) Röstzwiebeln, Kräuterbutter (Milch), Salat	17,00 €
Argentinisches Rumpsteak (200gr) Röstzwiebeln, Kräuterbutter (Milch), Preiselbeerjus, Kartoffel-Karotten-Püree (Milch)	17,50 €
Argentinisches Rumpsteak (200gr) Röstzwiebeln, Kräuterbutter (Milch), Backkartoffel	17,50 €
Argentinisches Rumpsteak (200gr) Gebratene Champignons, Wedges, Kräuterdip (Milch), Kräuterbutter (Milch)	18,00 €

DESSERT

Schokoladensoufflé Vanillesauce, Vanilleeis, Sahne, (Milch)	7,00 €
-----------------------------------------------------------------------	--------

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