

# Speisen und Getränke

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer



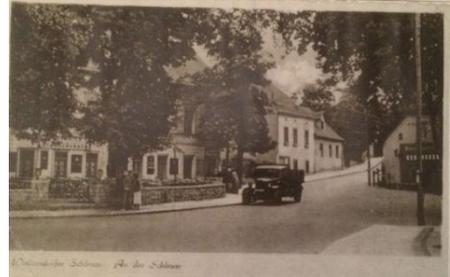
## CHRONIK des Hotel & Restaurant Kranichsberg

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, der Sommerterrasse und der Hotelzimmer fanden statt.

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



## SALATE

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

## SUPPE

Süßkartoffel-Kürbis-Suppe (Milch)	7,00 €
Soljanka (Sellerie)	7,00 €

## WARME KLEINIGKEITEN

<b>Würzfleisch</b> (Milch, Weizen)	8,00 €
<b>Camembert</b> (Milch, Weizen), Preiselbeeren, Obst, Baguette (Milch, Weizen)	8,00 €
<b>Backkartoffel</b> , Schmand (Milch), Hähnchenbruststreifen, Käse <sup>2</sup> (Milch), überbacken	13,00 €

## VEGANE GERICHTE

<b>Chili sin Carne</b> , Couscous	16,00 €
<b>Schupfnudel-Gemüse-Pfanne</b>	17,00 €
<b>Gemüsecurry</b> , CousCous	17,00 €
<b>Veganes Schnitzel</b> Broccoli, Kartoffel-Möhrenpüree, sc. Hollandaise (vegan)	18,00 €

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

## HAUPTGERICHTE

<b>Wildragout</b> (Sellerie) Rotkohl, Spätzle (Weizen, Ei, Milch)	21,00 €
<b>Cordon bleu vom Schwein</b> (Weizen, Ei, Milch) Broccoli, Pommes frites, sc. Hollandaise	19,00 €
<b>Schweineschnitzel</b> (Weizen, Ei) Frische Rahm Champignons (Milch), Kroketten (Weizen)	18,00 €
<b>Schweineschnitzel überbacken</b> (Weizen, Ei, Milch) Paprika, Zwiebeln, Tomate, Käse, Kroketten	18,00 €
<b>Schweineschnitzel überbacken</b> (Weizen, Ei, Milch) Würzfleisch, Pommes frites	19,00 €
<b>Rostbratwurst</b> Broccoli, Kartoffel-Speckstampf, Zwiebelsauce, (Weizen, Milch)	17,00 €
<b>Hähnchenleber</b> (Weizen) Apfel, Zwiebel, Rotwein, Kartoffelpüree (Milch)	16,00 €
<b>Hähnchenpfanne</b> (Milch) Tomaten, Zwiebel, Paprika, Couscous	18,00 €
<b>Hähnchencurry</b> Wildreis	18,00 €
<b>FISCHGERICHTE</b>	
<b>Zander gebraten</b> (Weizen) Buttergemüse, Kartoffel-Möhrenpüree, Dijon-Senfsauce (Milch)	22,00 €
<b>Dorade gebraten</b> (Weizen) Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Kräuterbutter	21,00 €
<b>Seeteufel gebraten</b> (Weizen) Mediterranes Gemüse, rote Bete-Kartoffelpüree, Dijon-Senfsauce (Milch)	24,00 €
<b>Forelle gebraten</b> (Weizen, Milch) Buttergemüse, Rosmarinkartoffeln	20,00 €

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



## STEAKS

<b>Argentinisches Rumpsteak (200gr)</b> Mediterranes Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Meerrettichdip (Milch)	25,00 €
<b>Argentinisches Rumpsteak (200gr)</b> Gebratene Champignons, Wedges, Kräuterdip (Milch)	25,00 €

## KINDERKARTE

<b>Schweineschnitzel</b> , Pommes frites (Ei, Weizen)	7,00 €
<b>Hähnchen- Nuggets</b> , Pommes frites (Ei, Weizen)	7,00 €
<b>Reibekuchen</b> , Apfelmus (Milch, Ei, Weizen)	5,00 €
<b>Bandnudeln</b> , Tomatensauce (Milch, Ei, Weizen)	6,00 €

## DESSERT

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

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

