

## Suppen

### **Görlitzer Türmersüppchen**

klare Brühe, Zwiebeln, Eierflocken, Croutons \*4/5 **3,70 €**

### **Original Lausitzer Senfsüppchen**

mit Schinkenspan und Dillspitzen \*4/5 **3,70 €**

### **Scharfe schlesische Brotsuppe**

mit Knoblauchpfeffer, Kümmel und Brotwürfeln \*4/5 **3,70 €**

### **Käsesuppe**

mit creme fraiche, Champignons, Lauch und Hackfleisch \*4/5 **3,70 €**

## der etwas größere Napf

### **Deftiger Kesselgoulasch „ungarische Art“**

mit Bauernbrot \*4/5/2 **5,90 €**

### **Tagessuppe**

nach Art des Hauses und Idee des Küchenmeisters **5,50 €**

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoffen oder Nitritpökelsalz

3 mit Zuckeraustauschstoffen

4 mit Geschmacksverstärker

5 mit Antioxidationsmitteln

6 geschwefelt

7 Coffein

8 Chinin

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei Ihrer Bedienung.

**was man(n) sich einbrockt, muss man(n) auch selbst auslöffeln!!!**

## Vorspeisen

**Große Zwiebelringe im Bierteig gebacken,**  
auf grünem Salat mit würziger Currysauce, Toast \*3 **4,90 €**

**Folienkartoffel mit Kräuterrahmquark**  
und Salatbeilage **4,90 €**

## Erfrischende Salate

**Kleiner gemischter Salat** **3,70 €**

**Kleiner bunter Salat**  
mit Schafskäse und Bauernbrot \*3/4 **5,90 €**

**Großer Salatteller**  
mit Oliven, Tomaten, Paprika, Putenstreifen,  
Gurken und Bauernbrot \*3 **12,90 €**

**kleine Küche, warmer Herd, gereicht wird alles außer Pferd!!!**

## **Omas Rezepturen aus Schlesien und der Oberlausitz**

**Scharfe schlesische Brotsuppe**  
mit Knoblauchpfeffer, Kümmel  
und Brotwürfeln \*4/5

**3,70 €**

**Schlesisches Himmelreich**  
Schweine- und Rauchfleisch gekocht  
in heller Backobstsauce  
und hausgemachten Kartoffelklößen, Salatbeilage \*2/6

**12,80 €**

**Gestampfte Aberg mit Waldpilzen**  
Kartoffelbrei, Pilze süßsauer abgeschmeckt,  
dazu kleiner Salat \*6

**10,50 €**

**Görlitzer Kutschertopf**  
Weißkrautwürfel in Speck, viel Zwiebel  
und gemahlenem Kümmel, gedünstet  
mit kleinen Hackfleischbällchen  
und Salzkartoffeln, Salatbeilage \*2/6

**11,80 €**

**Hier schmeckt`s wie daheim - futtern wie bei Müttern !!!**

## Schmiedemeisters Spezialitäten

### Satansschmaus

Feierfleisch vom Schwein mit Bratkartoffeln  
und Salatbeilage \*2/6  
(leicht scharf mit Knoblauchnote)

13,20 €

### Grillpfanne „Schmiedemeister“

3 kleine Steaks auf Schinkenbratkartoffeln,  
mit Champignons, Zigeunersauce,  
Grillwürstchen und Kräuterbutter dazu Salatbeilage \*6

14,60 €

### Turmwächterpfanne

Zart geschnetzeltes Lammfleisch  
von der Keule, geschmort in deftigem  
Knoblauchpfeffer, Zwiebeln und Rosmarin,  
mit Creme fraiche verfeinert,  
dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen,  
Salatbeilage \*6

14,50 €

**§ 1 es ist strafbar, die leere Pfanne als „stumpfen Gegenstand“  
zu benutzen!!!**

## Speisen vom heißen Eisen

<b>Schweineschnitzel „Gärtnerin Art“</b> mit gemischtem Gemüse und Bröselbutter, Bratkartoffeln und Salatbeilage *4/6	<b>13,20 €</b>
<b>Schweinerückensteak „Champignon“</b> mit frischen Champignons, Kartoffelkroketten und Salatbeilage *2/6	<b>12,80 €</b>
<b>Teufelssteak</b> Schweinerückensteak mit deftiger „Zigeunersauce“ Pommes frites und Salatbeilage *3/6	<b>12,80 €</b>
<b>Thymiansteak</b> Schweinerückensteak mit Thymian in Öl und Kräuterbutter, Pommes frites und Salatbeilage *6	<b>12,20 €</b>

**wer nicht arbeitet soll wenigstens gut essen!!!**

## wer kein Schwein mag

### **Saftiges Putensteak**

mit Kräuterbutter und buntem Gemüse,  
mit Bröselbutter  
dazu Krokette und Salatbeilage \*2/4/6

13,20 €

### **Bachforelle - „Müllerin Art“**

in zerlassener Butter mit Kartoffeln  
und grünem Salat \*6

13,90 €

### **Zanderfilet - gebraten**

in deftiger Dill - Käse - Sauce,  
Petersilienkartoffeln und grünem Salat \*6

13,20 €

### **Matjesstreifen mit Folienkartoffel und**

Kräuterrahmquark, Salatbeilage \*2

9,90 €

## das ganz Besondere

### **3 Schweinemedallions**

mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und frischen Champignons  
dazu Kräuterbutter

14,80 €

### **Rumpsteak "Americo"**

mit Pommes Frites, Kräuterbutter und  
einem kleinen Salatteller

17,50 €

**wer kein Schwein mag, ist noch lange nicht auf den Hund gekommen**

## **Aus der warmen Küche**

**Oberlausitzer Schweinebraten in Champignonsauce**  
Specksauerkraut und Salzkartoffeln,  
Salatbeilage \*2/6

**13,20 €**

**Sächsischer Sauerbraten**  
eingelegt, mit Apfelrotkohl  
und hausgemachten Kartoffelklößen  
Salatbeilage \*6

**14,20 €**

**Tagesessen**  
nach Lust und Laune des Küchenchefs

**essen ist ein Bedürfnis des Magens - trinken ein Bedürfnis des  
Geistes**

## Zwischen warm und kalt

<b>Hausgemachte Eisbeinsülze</b> mit Remouladensauce, Gewürzgurken und Bratkartoffeln, Salatbeilage *2/3/4/5/6	<b>9,90 €</b>
<b>Matjesfilet</b> mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Gewürzgurke *6/3	<b>9,50 €</b>
<b>Frischer Landrahmquark mit Lauch</b> Leberwurst, dazu Salzkartoffeln und nach Wunsch mit Butter oder Leinöl, Salatbeilage *2/6	<b>8,50 €</b>
<b>Weinstulle</b> Kalter Braten auf Butterbrot mit Gewürzgurkenscheiben belegt, Senf und Meerrettich *3	<b>6,90 €</b>
<b>Warmes Bratenbrot</b> warmer Schweinebraten mit Champignonsauce auf Bauernbrot	<b>6,90 €</b>

**an dieser Seite verbrennt sich keiner die Finger!!!**



## Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne	4,90 €
Vanilleeisbecher mit Schokoladensauce & Sahne	3,90 €
Schokoeis mit Eierlikör & Sahne *1	4,50 €
Rote Grütze „Waldfrucht“ mit 1 Kugel Vanilleeis & Sahne *1	4,10 €

## Heiße Getränke

Pott heiße Schokolade, (mit Milch und Sahne)	3,50 €
Tasse Kaffee	1,90 €
Pott Kaffee	2,90 €
Pott Milchkaffee (aufgeschäumt)	3,30 €
Pott Cappuchino, (mit aufgeschäumter Milch)	3,30 €
Tasse Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Pott Glühwein	3,50 €
Glas Grog	3,50 €
Pott heiße Zitrone	1,90 €
Pott Tee	1,90 €
(Apfel, Hagebutte, Pfefferminz, Grün, Kamille, Schwarz, Kräuter)	

**für Naschkatzen - Hitzköpfe und Frostbeulen**

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	0,2 l	1,60 €
Mineralwasser	0,4 l	2,80 €
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	1,90 €
Ginger Ale	0,2 l	1,90 €
Tonic *8	0,2 l	1,90 €
Bitter Lemon *8	0,25 l	2,10 €
Apfel - oder Kirschorle	0,2 l	1,90 €
Coca Cola light	0,33 l	2,90 €

## Säfte

Orange	0,2 l	1,90 €
Apfel	0,2 l	1,90 €
Sauerkirsch *1	0,2 l	1,90 €
Banane	0,2 l	1,90 €
Multivitamin	0,2 l	1,90 €
Grapefruit	0,2 l	1,90 €
Tomate	0,2 l	1,90 €
Kirsch Banane *1	0,2 l	1,90 €
alle Säfte	0,4 l	3,60 €

**Hüte dich vor denen, die nur Wasser trinken und sich am nächsten Tag daran erinnern, was die anderen am Abend zuvor gesagt haben.**

## Fass-Biere

Landskron Pils	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	2,90 €
	0,5l	3,20 €
Landskron Radler	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	2,90 €
	0,5l	3,20€
Pupenschultzes (Landskron Dunkel)	0,3 l	2,60 €
	0,4 l	2,90 €
	0,5 l	3,20€
-nach Angebot-		
Landskron Kellerbier unfiltriert (untergäriges Zwickelbier, natürliche Trübung Charakteristik: süffig, würzig	0,3 l	2,60€
	0,4 l	2,90€
	0,5 l	3,20€

## Flaschen-Biere

Hefe hell Postkutscher	0,5 l	3,10 €
Clausthaler/ Malzbier	0,3 l	2,50 €
Becks alkoholfrei	0,5 l	3,10 €
Paulaner kristall	0,5 l	3,10 €
Paulaner dunkel	0,5 l	3,10 €
Erdinger alkoholfrei	0,5 l	3,10 €

**es gibt noch andere Dinge als Bier, aber Bier macht diese anderen  
Dinge angenehmer**

## Schankweine 0,2 l

### Weiß

Hauswein, lieblich 3,60 €

Soave, trocken 3,90 €

Müller Thurgau- Pfalz- halbtrocken/trocken 3,90 €

Silvaner, Saale Unstrut, trocken 6,40€

Sächsischer Winzerschoppen, halbtrocken 6,40 €

### Rot

Hauswein , lieblich 3,60 €

Dornfelder, deutsch, halbtrocken 3,90 €

Chianti, Italien, trocken 3,90 €

Beaujolais, Frankreich, trocken 3,90 €

Bordeaux, Frankreich, trocken 3,90 €

Dornfelder „Mentor“, Württemberg, trocken 4,90€

### Weißherbst

Württembergischer Weißherbst 4,90 €

Gern reichen wir Ihnen unsere Weine auch in 0,5l Karaffen.

### Wermut -0,1l-

Martini bianco 3,30 €

Martini rosso 3,30 €

### Sekt - trocken / halbtrocken

Flasche 0,75l 14,90 €

Piccolo 0,2l 3,90 €

\*Weine und Sekte enthalten Sulfite

**im Wein liegt Wahrheit, aber wer kann schon die Wahrheit  
vertragen!!!**

	<b>Schnäpse</b>	<b>2cl</b>	<b>4cl</b>
<b>Klarer</b>	Grappa	1,90 €	3,50 €
	Nordhäuser Doppelkorn	1,90 €	3,50 €
	Absolut Vodka	1,90 €	3,50 €
	Linie Aquavit	1,90 €	3,50 €
	Malteserkreuz Aquavit	1,90 €	3,50 €
	Ouzo	1,90 €	3,50 €
<b>Obstbrände</b>	Mirabelle	1,90 €	3,50 €
	Birne	1,90 €	3,50 €
	Haselnuss	1,90 €	3,50 €
<b>Kräuter</b>	Jägermeister	1,90 €	3,50 €
	Kümmerling	1,90 €	3,50 €
	Ramazotti	1,90 €	3,50 €
	Fernet Branca	1,90 €	3,50 €
	Karlsbader Becher	1,90 €	3,50 €
	Böckelbart	1,90 €	3,50 €
	Wilthener Gebirgskräuter	1,90 €	3,50 €
<b>Liköre</b>	Böckelbart Cream	1,90 €	3,50 €
	Batida de Coco	1,90 €	3,50 €
<b>Whisky</b>	Jonny Walker -Red Label-	2,10 €	4,10 €
	Ballantines	2,30 €	4,50 €
	Jim Beam / Jack Daniels	2,10 €	4,10 €
	Glenfiddich	2,70 €	5,20 €
<b>Weinbrand</b>	Wilthener Goldkrone	1,70 €	3,20 €
	Feiner alter Wilthener	1,90 €	3,70 €
	Wilthener Cognac X.O.	2,10 €	4,10 €

**Alkohol ist eine Flüssigkeit, in der man alles konservieren kann,  
außer Geheimnissen**

## Long drinks

Weinbrand Cola *1/7	4,70 €
Wodka Cola *1/7	4,70 €
Wodka Lemon	4,70 €
Wodka Orangensaft	4,70 €
Bacardi Cola *1/7	4,90 €
Bacardi Lemon	4,90 €
Jim Beam Cola	4,90 €
Jim Beam Apfelsaft	4,90 €
Gin Tonic	4,90 €
Gin Lemon	4,90 €
Affenmilch (Batida, Bananensaft)	4,90 €
Campari Orangensaft *1	4,90 €
Campari Soda *1	4,70 €
Maikäferbenzin (Batida, Kirschsafft) *1	4,90 €
Jägermeister Tonic *8	4,90 €
Tequila Sunrise *1	5,20 €

## Das Besondere

Feuerzangenbowle vom Schmiedefeuer (3 Liter und Rum 54 % Vol.)	29,00 €
Schmiedewasser (4 cl Sambuca Molinari, brennend)	3,00 €

**als ich von den schlimmen Folgen des Trinkens las, gab ich sogleich  
das Lesen auf!!**

## **Lieber Gast,**

**Sollte Ihnen der Rechnungsbetrag zu hoch erscheinen, bitte bedenken Sie:**

**Nachdem wir die Schank- und Speiseerlaubnis, Biersteuer, Fremdenverkehrs-, Abgeltungs-, Mehrwert-, Umsatz-, Vergnügungs-, Versicherungs-, Grundvermögens-, Gewerbe-, Kapitals-, Gewerbeertrags-, Lohn-, Lohnsummen-, Kirchen-, Hunde- und Kapitalertragssteuer bezahlt haben, Beiträge zur Krankenkasse, Arbeitslosen-, Pflege-, Berufsunfähigkeits- Sozialversicherung, Berufsgenossenschaft, Ökosteuern, Arbeits-medizinische Sicherheitsdienst Familienausgleich, Invaliden-, Angestellten-, Lebens-, Feuer-, Einbruch-, Wasser-, Unfall-, Haftpflichtversicherung und die Gebühren für Gas, Wasser, Kanal, Elektrizität, Müllabfuhr, Schornstein, Telefon, Radio, Gema, Zeitungen, deutsche Einheit usw. entrichtet haben, bleibt uns für diesen Monat nur das Geld für die Reklame übrig und Sie zu bitten unsere Gaststätte durch regen Besuch auch weiterhin zu unterstützen.**

**Dieses Unternehmen arbeitet ohne Gewinn...war zwar nicht geplant, hat sich aber so ergeben.**

**Für Ihren Besuch danken Ihnen das zuständige Finanzamt, sowie die Mitarbeiter und der Wirt.**

**Neue Steuern entnehmen Sie bitte der Tagespresse.**

**Langsam gehen, aber schnell wiederkommen.**

**Es dankt der Schmied!!!!!!**

# Die Sage vom Nachtschmied

Es war einmal ein Meister zu Görlitz in der Stadt,  
Am Obermarkt im Winkel, der gut geschmiedet hat.

Ein wandernder Geselle mit rotem Haar und lahm,  
Sprach vor bei Meister Vollprecht, der ihn in Arbeit nahm.

Der Bursche konnte schmieden für zwei und auch noch mehr,  
Als wäre er des Teufels. Das passte dem Meister sehr.

Allein die guten Tage ertrug der Meister schlecht.  
Was ihm der Knecht verdiente, hat bald der Herr verzecht.

Was Wunder, dass die Seele verschrieb mit seinem Blut,  
Der Schmied dem schwarzen Ritter zur Nacht im Übermut.

Ein Gitter galt zu schmieden es bis zur Mitternacht,  
Der Meister ging zur Schenke, weil es sein Bursche macht.

Doch in der zwölften Stunde fiel es dem Meister ein,  
Das Gitter zu besehen. Da fehlt ein Ringlein klein.

Schnell wollt er es vollenden, was der Gesell vergaß.  
Vergeblich war das Schmieden, das Eisen sprang wie Glas.

Verwettet Leib und Seele um eine Kleinigkeit,  
Nun muß der Nachtschmied schmieden in alle Ewigkeit.

Am Nicolaifriedhofe noch heut das Gitter steht.  
Am Obermarkt vom Nachtschmied noch heut die Sage geht.

Max Opitz



### Altdeutsche Gaststube (Jh. 1870)

Wir bieten Ihnen in unserer altdeutschen Gaststube Platz für 45 Personen, zusätzlich 8 Barplätze (im Sommer 20 sonnige Freiluftplätze).

Im Winter ein gemütliches offenes Kaminfeuer. Großen Wert legt der Nachtschmied auf angenehme Atmosphäre bei Kerzenschein und anspruchsvoller Musik (auch live).

Der Küchenchef bietet ausschließlich gutbürgerliche und regionale, schlesische Spezialitäten. Neben der Tageskarte werden Sie von hiesigen soliden bis hin zu anspruchsvollen Menüs verwöhnt. Selbstverständlich gestalten wir für Sie auch kalte und warme Büfetts zur schlesischen Vesper und Anlässen aller Art.

Was Sie nicht in unserem Angebot lesen können, sprechen wir gern persönlich mit Ihnen ab. Für Anregungen haben wir stets ein offenes Ohr.

### Stilvoller Barocksaal (Jh. 1720)

Für ganz besondere Anlässe wie betriebliche oder Familienfeiern, Jubiläen, Tagungen und Versammlungen oder Vereinsveranstaltungen sind für Sie 20 bis 55 Plätze in unserem neugestalteten barocken Festsaal reserviert.

Ob Hochzeit oder Jubelfest richten wir in Ihrem geschlossenem Kreis Musik- und Kammermusikabende (auch schlesische Programme) aus. Geeignet sind diese Möglichkeiten besonders für Busreisen mit Anschluss an Stadtführungen, Theater- und Museumsbesuchen und Gesellschaften auch von außerhalb. Nicht unerwähnt bleiben soll die Möglichkeit der Ausrichtung von Trauerfeiern und Danksagungen.