

Speisenauswahl Reisegruppen 2023  
Historische Gastwirtschaft Pfeffersack Freiberg

03731-458676

Tischzucht anno 1500

Tischzucht der alten Pfeffersäcke

Lasse Dir ein Tuch umbinden von einer Frau oder Magd,  
Nimm das Messer in eine Hand und in die Andere nimm Brot,  
lasse gutes und viel Essen auftragen,

lass ein Stück Essen für die Armen übrig,  
wenn es Dir geschmeckt hat, dann lasse ein Rülpsen oder Furzen hören



**Vorspeisen:**

Sächsisches Kartoffelsüppchen oder ein kleiner Salat.

5,00 Euro

**Hauptgerichte:**

**Nr.1 Schwarzbiergulasch**

Gulasch vom Schweine nach böhmischer Art, mit Sauerkraut und Knödeln.

14,50 Euro

**Nr.2 Gackerliesel**

Zartes Hühnerbrustfilet mit pikanter Tunke. Im Gemüse-Nudel-Nest aufgetragen.

14,50 Euro

**Nr.3 Abt Johannes**

Bunte Salate aus der Domgärtnerei. Dazu Pfeffersacks Kartoffelpuffer und saurer Rahm.

13,00 Euro

**Nr.4 Steigerschmaus**

Braten vom Schweinenacken in herzhafter Biersoße. Dazu Fasskraut und grüne Klöße.

14,50 Euro

**Nr.5 Bergmannsschmaus**

Krautwickel nach Mutter Bergmann mit Pilzrahm und Kartoffeln.

13,90 Euro

**Nr.6 Fischteller**

Ein Fischfilet gut gedünstet. Auf bunte Gemüse gelegt und gekräuterte Kartoffeln dazu.

15,50 Euro

**Nr.7 Freiburger Kaufmannsschmaus**

Saurer Braten nach Art der Freiburger Kaufleute mit Rotkohl und Klößen

16,00 Euro

**Desserts**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokoladeneis mit Aprikosen und Schlagrahm

6,50 Euro

Die Anzahl der gewünschten Speisen teilt uns bitte mit dem Fernsprechapparat (03731-458676) für mittags bis 10:00 Uhr, für abends bis 15:00 Uhr mit

