

## Vorspeisen

- Pfeffersüppchen, wie man es im Pfeffersack schon immer kochte** 5,90 T  
mit Kräutern, Kas und Krumen
- „Alter Dompfaffe“** 6,50 T  
Weißkrautsalat mit Ingwer zusammengerührt, dazu Knoblauchbrot
- Speckfettbemm mit saurer Gurke** 5,00 T
- Scharfes Pastetchen** 7,90 T  
Würziges Ragout vom Schwein, in der Blätterteigpastete überbacken.
- Armer Sack** 8,90 T  
Gebratene Klöße mit Wurstscheiben und eine Handvoll Käse darüber gestreut.

## Grünkram & leichte Küche

- Klostergartenalat** 6,90 T  
Ein kleiner irden Teller Grünzeug nach Art der alten Klostermönche mariniert. Mit kräftigem Hirtenkäse und Kressetunken.
- Bunte Salate der Saison auf einem großen Teller gerichtet** 17,90 T  
Mit gebratenen Hühnerbruststreifen. Dazu Weinbeeren, klares Hausdressing und gekräuterte Schwarzbrottscheiben.
- oder**
- mit Pfeffersacks Gemüsefladen und Sauerrahm 15,90 T
- „Pasta in Tomatenpesto“** 15,00 T  
mit bunten Gemüslin
- oder**
- mit Shrimps und Knoblauch angeschwenkt. 18,90 T
- Fischerteller** 19,90 T  
Forelle „Müllerin“ (ohne Kopf, Schwanzflosse und Mittelgräte). Typisch, sächsisch mit Rotkraut und Kartoffeln

## Aus Mutter Bergmanns Rezeptbüchlein

- „Kaufmannsmahl“** 19,90 T  
Saurer Braten nach Art der Freiburger Kaufleute, in Rosinen-Lebkuchen-Tunke, dazu Apfelrotkraut und grüne Klöße.
- „Steigerschmaus“** 18,90 T  
Braten vom Spanferkelrücken mit Fasskraut und gebackenen Klobscheiben.
- „Weidmanns Schlemmerteller“** 21,90 T  
Ein irden Teller mit Braten von der Hirschkeule und zartem Wildgulasch. Dazu Buttermöhren und Kartoffelpuffer.
- „Großmutter Hildes Rinderroulade“** 19,90 T  
Mit Rotkraut und böhmischen Knödeln.
- „Schäferstündchen“** 20,90 T  
Guter Braten von der Lammkeule mit grünen Bohnen und Klößen.
- „Marienberger Köhlermahl“** 19,90 T  
Deftige Grillhaxe mit Sauerkraut und Klößen.
- „Dompfaffens Nachtmahl“** 16,90 T  
Der Pfeffersack Klassiker  
Schwarzbiurgulasch mit ordentlich Zwiebeln gebraten. Sauerkraut und böhmische Knödel beigetan.

Sperrt Augen und Mäuler Auf!!  
Specerei der Küchenmeisterei!!!!

**SAUBATZEN** 18,90 T  
Feinst geräuchertes Schweinefleisch im Kartoffelteig gebacken. Auf allerlei Gemüslin artig gerichtet.

Und wenn sich Tisch und Balken biegen,  
wir werden den Fraß schon runter kriegen.

## Grill & Pfanne

- „Ratsherrenteller“** 22,90 T  
Ein Schweinerückensteak mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken. Dazu Kräuterbällchen und bunte Salate.
- „Ochsenkutscher“** 24,90 T  
Rindersteak (200 Gramm roh) mit Schmorzwiebeln und Pommes frites angerichtet.
- Nur so wird es serviert: Das Original Schnitzel „Pfeffersack“** 20,90 T  
Ein überbackenes Schweineschnitzel mit Schinken und Meerrettich. Dazu Pommes frites und Salat.

## Feder-Viehchereien

- „Hühnerdieb“** 20,90 T  
Geschnetzel von der Hühnerbrust in Sahne angebraten, mit Waldpilzen und würzigen Kartoffelecken aufgetragen.
- „Entenliesel“** 24,00 T  
1/2 gebackene Bauernente mit Rotkraut und einem Klob

## Für Süßmäuler und Schleckerguschen

- „Der Klassiker“** 7,00 T  
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagrahm.
- „Nonnenfürzchen“** 8,00 T  
Hausgemachte Quarkkrapfen im Puderzuckerschnee mit Schokoladeneis
- „Mönchleins Sünde“** 7,90 T  
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne.



# Getränke

## Für Reitersmann & Kutscher

Erfrischungen aus der Oppacher Mineralquelle  
in gläsernen Flaschen

<b>Mineralwasser</b> classic, medium, naturell	0,25l 0,75l	3,00 T 5,90 T
<b>AquaBio-Das Mineralwasser</b> mit einem Schuss Apfel & Birne oder Schwarze Johannisbeere & Traube	0,5l	5,90 T
<b>Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon</b>	0,25l	3,20 T
<b>Oppacher Rhabarber oder Apfel</b> mit Direktsaft	0,25l 0,5l	3,20 T 5,90 T
<b>Oppacher Cola-Mix</b>	0,5l	5,50 T
Orangen- oder Zitronenlimonade, Cariba Cola	0,2l 0,4l	2,50 T 5,00 T
<b>„Braumeisters Fassbrausen“</b> Holunder, Orange oder Zitrone	Fl. 0,33l	3,90 T
<b>Schorlen</b> von Orange-, Mango oder Kirschsaff	0,4l	4,50 T
<b>Säfte</b> Apfelsaft naturtrüb, Orange, Kirsch, Mango, Banane	0,2l	3,20 T
<b>Pepsi Cola</b>	Fl. 0,33l	3,90 T

## Bier

0,3l - 3,80 Thaler / 0,4l - 5,00 Thaler

- Naturbier** kellertrüb und malzig
- Rotes Lagerbier** rubinrot, mild & weich mit zarter Karamellnote
- Radler**-Naturtrüb
- Privat Pils** prickelnd herb, samtig weiche Bittere
- Landbier** dunkel, kernig & vollmundig
- Helles** frisch und schön süffig

0,5l - 5,50 Thaler

- Maisels Weisse** Das Weltmeisterweissbier, hefetrüb oder alkoholfrei
- Pfeffersack alkoholfrei** als Radler, trüb

## Craftbiere in der Flasche 0,33l / 4,80 Thaler

**Hoppy hell** - Duft von frischen Zitrusfrüchten,  
Pfirsich und Papaya 5,3 % Vol.

**Pale Ale** - Ein Brett an Hopfenaroma, fruchtiger Geschmack,  
erfrischend feine Hopfenbittere 5,2 % Vol.

**Pale Ale Alkoholfrei** intensive Aromen von Zitrus,  
Pfirsich und Aprikosen

**Gebräu von anno Dunnemals im irdenen Krug**  
Honigbier oder Kümmelbier, ½ Maß 6,90 Thaler



## Hochprozentiges

	2 cl	4cl
<b>Schlettaufer Grünkreuz</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Wesenitz Bitter</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Kaltenberger, Kräuterbitter</b> anno 1900	2,80 T	5,60 T
<b>Elbsandsteiner, Kräuterlikör</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Königsteiner Bergegeist</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Müller DREI</b> , sächsischer Coffeekräuter	2,80 T	5,60 T
<b>Grubenfeuer (zum Abbrennen)</b>	2,80 T	
<b>Bommerlunder Aquavit</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Feiner Alter Wilthener Weinbrand</b>	3,00 T	6,00 T
<b>Remy Martin V.S.O.P.</b>	4,00 T	8,00 T
<b>Grappa di Barolo</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Grappa di Chardonnay</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Williamsbirne</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Himbeergeist</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Wodka Stolichnaya</b>	2,80 T	5,60 T
<b>Maker's Mark, Bourbon Whiskey</b>		8,00 T
<b>Jameson, Irish Whiskey</b>		8,00 T
<b>The Glenlivet</b> , 12 years Single Malt Whiskey		9,50 T
<i>Just Du ein Weib begehren, mußt Du es mit solchem Gesöff bekehren.</i>		
<b>Carolans Irish Cream</b>	3,00 T	6,00 T
<b>Vogelbeerlikör</b>	3,00 T	6,00 T

## Weine

### Willkommenstrunk

Glas Sekt trocken 0,1l 4,00 T

**Glas Hugo oder Aperol Spritz** 0,2l 6,50 T

**Martini** weiß, rot, trocken 5 cl 3,50 T

*Ist der Wein im Manne,  
ist der Verstand in der Kanne!*

0,1l 0,2l 0,4l  
4,50 T 8,00 T 16,00 T

### Winzergenossenschaft Meissen

sächsischer Landwein - Bennoschoppen

### Schloss Proschwitz - Meissen

#### Cuvée weiß halbtrocken

Müller-Thurgau, Elbling, Grauburgunder  
fruchtig und herrlich blumig

#### Cuvée Rosé halbtrocken

Aromen von Weinbeeren und Orangenblüten,  
süffig und mild

#### Cuvée Rot trocken

wunderschöner Trinkfluss mit natürlicher Ausstrahlung

### Kloster Pforta - Saale-Unstrut

Müller-Thurgau, trocken  
fruchtiges Muskataroma

### Weingut Hanke - Jessen an der Elster

sächsischer Landwein rot, trocken  
(Spätburgunder, Schwarzriesling, Acolon, Regent)

Hauswein weiß, lieblich & trocken 3,50 T 6,00 T 12,00 T

Hauswein rot, trocken 3,50 T 6,00 T 12,00 T

Weinschorle rot oder weiß 5,00 T 10,00 T

