



LAND GASTHOF SPREETAL

SPEISEKARTE

Dorfstraße 33
15518 Berkenbrück
033634 69169
Landgasthof-Spreetal.de

SCHAUMWEIN

CUVÉE TRADITION SEKT, EXTRA TROCKEN KLOSTER PFORTA, SAALE-UNSTRUT	GL. 0,1L	5,0 €	FL. 0,75L	33,0 €
Klar, prickelnd und feinsaftig. Erfrischende Struktur mit abgerundetem cremigem Finale.				
CUVÉE TRADITION ROSÉ, EXTRA TROCKEN KLOSTER PFORTA, SAALE-UNSTRUT	GL. 0,1L	5,0 €	FL. 0,75L	33,0 €
Leichte Würze am Gaumen, feine Perlage, voll und süffig. Dabei leicht und animierend.				
PROSECCO DOC FRIZZANTE VIGNA DOGARINA	GL. 0,1L	4,2 €	FL. 0,75L	28,5 €
Feine, langanhaltende Perlage. Frisch und charmant mit verspielter, gut eingebundener Säure.				

APERITIF

MARTINI BIANCO ^(C,E)	5 CL	4,2 €
TIO PEPE, FINO SHERRY	5 CL	4,0 €
SANDEMANN WHITE PORT	5 CL	4,0 €
MIX MIT TONIC & LIMETTE	0,25L	6,8 €
APEROL SPRITZ	0,2L	7,5 €
LILLET BLANC	5 CL	4,5 €
MIX MIT SCHWEPPE'S WILDBERRY & WALDBEEREN	0,2L	8,0 €
CAMPARI BITTER ^(C,E)	4 CL	4,5 €
MIX MIT ORANAGENSaft	0,2L	7,5 €

WACHOLDER

GORDONS LONDON DRY GIN	4 CL	3,5 €
MIX MIT TONIC WATER	0,25L	6,8 €
ADLER BERLIN GIN	4 CL	6,5 €
MIX MIT TONIC WATER	0,25L	9,2 €



VORSPEISEN

BUNTER BLATTSALAT ⁽¹⁰⁾ Gemischter Salat mit Gurke, Tomate und Hausdressing	KLEIN	7,5 €	GROß	12,0 €
RUCOLA SALAT ⁽¹⁰⁾ mit Pinienkernen, Tomate und Grana Padano	KLEIN	8,5 €	GROß	13,0 €

WÄHLEN SIE GERNE DAZU

HÄHNCHENBRUST				7,5 €
RINDFLEISCH				9,5 €
4 GARNELEN				9,5 €
FEINES WÜRZFLEISCH ^(1,7,9) vom Schwein mit Champignons, gratiniert mit würzigem Edamer	KLEIN	7,9 €	GROß	11,8 €
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^(7,8,13) auf Wildkräutersalat mit Dattel, Walnuss, Honig und Preiselbeeren				9,0 €
CARPACCIO VOM RIND Mit Rucola, Zitrone und Grana Padano				13,0 €
PIKANT MARINIERTE GARNELEN ^(2,4,12,14) mit Martins Knoblauchcreme, Brot und Rohkostsalat	4 Stk.	12,5 €	8 Stk.	21,0 €

SUPPE

SUPPE DER SAISON				7,0 €
TOMATEN- KNOBLAUCH CREMESUPPE ⁽⁹⁾ mit frischen Kräutern				7,0 €



SCHNITZEL

SCHNITZEL „WIENER ART“ ^(1,3,7,12) mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Rohkostsalat	16,5 €
SCHNITZEL „AU FOUR“ ^(1,3,7,12) mit gratiniertem Würzfleisch, Bratkartoffeln und Rohkostsalat	20,0 €
SCHNITZEL „JÄGER ART“ ^(1,3,7,12) mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und Rohkostsalat	18,0 €
SCHNITZEL „GASTHOF SPREETAL“ ^(1,3,7,12) mit Zwiebel- Kräuter- Senfmantel, Bratkartoffeln und Rohkostsalat	18,0 €
SCHNITZEL „ITALIANO“ ^(1,3,7,12) Überbacken mit getrockneten Tomaten und Grana Padano dazu Herzoginkartoffeln und Rohkostsalat	19,2 €

ZUSÄTZLICHE WUNSCHBEILAGEN

BRATKARTOFFELN ODER KRÄUTERKARTOFFELN	4,5 €
POMMES FRITES	4,0 €
RAHMCHAMPIGNONS	5,0 €
SPIEGELEI	2,0 €
ROHKOSTSALAT	5,0 €

GASTHOF KLASSIKER

GEFLÜGELLEBER IN ROTWEINSAUCE ^(1,7,9,12) mit Kartoffelpüree und Apfel- Zwiebelringen	16,2 €
GEBRATENE BLUTWURST ^(1,7,10,12) mit Kartoffelpüree und Weißkrautrahm	16,8 €
GESCHNETZELTES VOM HÄHNCHEN IN KRÄUTERRAHM ^(7,12) mit Kräuterkartoffeln	16,2 €
SCHWEINEFILET MIT ZWIEBEL- SENFHAUBE ^(1,3,9,12) mit Schwarzbiersauce und Kräuterkartoffeln	18,9 €
RUMPSTEAK 250 GRAMM ^(3,7) mit Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln und Rohkostsalat	27,6 €
PASTA ALLA AGLIO E OLIO ^(1,3,9) Bandnudeln mit Knoblauch, Chili, Weißwein und Tomate	14,5 € +4 GARNELEN 21,5 €
GEBRATENES FILET VOM ZANDER ^(1,4,7,10) auf Kartoffel- Kräuterpüree und Tomaten- Meerrettichsauce	22,0 €



KINDERKARTE

BANDNUDELN ⁽¹⁾ mit Tomatensauce	7,0 €
HÄHNCHENSCHNITZEL ^(1,3,7) mit Pommes Frites und Marktgemüse	8,5 €
FISCHSTÄBCHEN mit Kartoffelpüree und Gurkensegel	8,0 €

DESSERT

„SCHOKOMOPS“ ^(1,3,7) Schokoladenkuchen mit weißer Schokoladensauce	9,0 €
KOKOS PANNA COTTA ^(3,7) mit Kokosmilch, Zitronengras und Waldbeerensauce	7,0 €

PAULANER VOM FASS

ORIGINAL MÜNCHENER HELL	GL. 0,3L	3,6 €	GL. 0,5L	5,2 €
HEFE WEIßBIER	GL. 0,3L	3,6 €	GL. 0,5L	5,2 €
RADLER NATURTRÜB	GL. 0,3L	3,6 €	GL. 0,5L	5,2 €

BIER AUS DER FLASCHE

KÖSTRITZER SCHWARZBIER	FL. 0,33L	4,0 €
FÜRSTENBERG PILS, ALKOHOLFREI	FL. 0,33L	4,0 €
PAULANER HEFE, ALKOHOLFREI	FL. 0,5L	5,2 €

OFFENE WEINE, WEIß

GRAUER BURGUNDER, QBA TROCKEN WEINGUT ENGEL, RHEINHESSEN Aus Trauben verschiedener Lagen des Gutes, äußerst ansprechend, ausbalanciert und frisch.	GL. 0,2L	6,8 €
RIESLING, QBA TROCKEN WEINGUT DIEFENHARDT, RHEINGAU Komplex und fruchtbetont, reintonig und klar mit den typischen Aromen von Apfel und Zitrus.	GL. 0,2L	6,8 €
MÜLLER-THURGAU, QBA FRUCHTIG WEINGUT HEINEMANN, BADEN Duftig, feines Bouquet mit zartem Blütenduft. Wohlwollend, fein fruchtig am Gaumen.	GL. 0,2L	6,8 €
„MONTEM“ GRÜNER VELTLINER JOSEF DOCKNER, KREMSTAL Typisch Veltliner. Unverfälscht und leicht, mit feinwürzigen Aromen.	GL. 0,2L	6,8 €



OFFENE WEINE, ROSÉ

„LAURENZ“ ROSÉ, FEINFRUCHTIG
WEINGUT ENGEL, RHEINHESSEN
GL. 0,2L 6,8 €
Sehr saftig, beerig und trinkfreudig mit sehr ansprechender Fruchtnote.

OFFENE WEINE, ROT

„HAUSMARKE“ ROT, QBA FEINHERB
WEINGUT METZGER, PFALZ
GL. 0,2L 6,8 €
Dornfelder, Portugieser und Regent vereinen sich sanft zu einer geschmackvollen Cuvée.

SPÄTBURGUNDER, QBA TROCKEN
WEINGUT HEINEMANN, BADEN
GL. 0,2L 6,8 €
Ausgewogener, angenehmer Roter Burgunder vom Vorzeigeweingut am Batzenberg.

„MONTEM“ BLAUER ZWEIGELT
JOSEF DOCKNER; KREMS TAL
GL. 0,2L 6,8 €
Samtig, weich und harmonisch. Unkompliziert mit zarten, ausbalancierten Tanninen.

BORDEAUX SUPÉRIOR AOP
SAINT RABON
GL. 0,2L 6,8 €
Ausgewogene Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Fruchtbetonte, zarte Cassis Noten.

Eine weitere Weinauswahl finden sie auf den folgenden Seiten.

MINERALWASSER

GÜSTROWER SCHLOSSQUELL GOURMET
FEINPERLIG
FL. 0,25L 3,2 € | FL. 0,75L 6,2 €

GÜSTROWER SCHLOSSQUELL GOURMET
STILL
FL. 0,25L 3,2 € | FL. 0,75L 6,2 €



LAUSITZER SAFT

APFELSAFT NATURTRÜB	GL. 0,2L	2,4 €	GL. 0,4L	4,4 €
ORANGE	GL. 0,2L	2,4 €	GL. 0,4L	4,4 €
RHABARBER NEKTAR NATURTRÜB	GL. 0,2L	2,4 €	GL. 0,4L	4,4 €
KIRSCH NEKTAR	GL. 0,2L	2,4 €	GL. 0,4L	4,4 €
BANANEN NEKTAR	GL. 0,2L	2,4 €	GL. 0,4L	4,4 €

SOFTGETRÄNKE

GÜSTROWER HIMBEERBRAUSE ^(D,G)	GL. 0,2L	2,1 €	GL. 0,4L	3,8 €
GÜSTROWER ZITRONENBRAUSE ^(D,G)	GL. 0,2L	2,1 €	GL. 0,4L	3,8 €
PAULANER SPEZI			FL. 0,33L	3,4 €
COCA COLA ^(A,C,D,E)			FL. 0,33L	3,4 €
COKE ZERO ^(A,C,D,E,G)			FL. 0,33L	3,4 €
FANTA ORANGE ^(A,C,D,E)			FL. 0,33L	3,4 €
GÜSTROWER GOURMET TONIC WATER ^(B)			FL. 0,25L	3,2 €
GÜSTROWER GOURMET BITTER LEMON ^(B,C)			FL. 0,25L	3,2 €
GÜSTROWER GOURMET GINGER ALE ^(C)			FL. 0,25L	3,2 €
RED BULL ^(B)			DOSE 0,25L	4,5 €

WEINKARTE, WEIß

WEIßBURGUNDER GUTSWEIN, TROCKEN	FL. 0,75L	32,5 €
WEINGUT BÖHME, SAALE-UNSTRUT		
Vielschichtige, saftige Aromen. Frisch mit einer angenehmen mineralischen Note. Sehr lebendig!		
SILVANER GUTSWEIN, TROCKEN	FL. 0,75L	32,5 €
WEINGUT BÖHME, SAALE-UNSTRUT		
Gehaltvoll und finessenreich mit moderater Säure und ausgeprägter Mineralität.		
URSCHIEFER RIESLING, QBA FEINHERB	FL. 0,75L	32,5 €
WEINGUT CASPARI-KAPPEL, MOSEL		
Frische, verspielte Säurestruktur mit einer ausdrucksstarken Mineralität und dezenter Restsüße.		
SAUVIGNON BLANC, QBA TROCKEN	FL. 0,75L	32,5 €
WEINGUT CASPARI-KAPPEL, MOSEL		
Animierend und frisch. Ein typischer Vertreter seiner Art mit saftigem Trinkfluss.		
SCHEUREBE, GUTSWEIN TROCKEN	FL. 0,75L	32,5 €
WEINGUT ENGEL, RHEINHESSEN		
Exotik im Glas! Viel Charakter und beeindruckende Frucht.		



CUVÉE „LA TUNI GUTSSCHWALBE“, QBA TROCKEN
JÜRGEN LANDMANN, BADEN
Kollektion aus Weißburgunder, Rivaner und Sauvignon Blanc. Filigran und mineralisch spritzig.

Fl. 0,75L

28,5 €

GRAUER BURGUNDER, GUTSWEIN TROCKEN
WEINGUT LOTHAR HEINEMANN, BADEN
Intensiver Badischer Klassiker. Sehr gutes Frucht – Säurespiel.

Fl. 0,75L

37,0 €

WEINKARTE, ROSÉ

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, QBA TROCKEN
WEINGUT CASPARI-KAPPEL, MOSEL
Der Charmeur von der Mosel mit fruchtbetontem Charakter, saftig mit feinen mineralischen Nuancen.

Fl. 0,75L

32,5 €

WEINKARTE, ROT

BLAUER ZWEIGELT, QBA TROCKEN
KLOSTER PFORTA, SAALE-UNSTRUT
Sehr aromatische Beerenaromen, moderate Säure, viel Frucht mit stimmigem Tannin.

FL. 0,75L

34,0 €

SPÄTBURGUNDER, GUTSWEIN TROCKEN
WEINGUT ENGEL, RHEINHESSEN
Gute Mischung aus feiner Kirschfrucht und feinem Tannin...mit viel Saft.

FL. 0,75L

32,5 €

PORTUGISER RESERVE, QBA TROCKEN
WEINGUT ENGEL, RHEINHESSEN
50 Jahre alte Rebstöcke. Schlank, duftig – würzig mit filigraner Säure.

FL. 0,75L

36,5 €

SCHWARZRIESLING „KIESELSCHIEFEL“, QBA TROCKEN
WEINGUT ENGEL, RHEINHESSEN
Mutation des Spätburgunder mit sehr eigenem Profil. Leicht, zart und sehr elegant.

Fl. 0,75L

38,5 €

PINOT NOIR, QBA TROCKEN
JÜRGEN LANDMANN, BADEN
Samtiges Gaumenvergnügen von alten Rebstöcken. Zarte, dunkle Beeren. Lang am Gaumen.

Fl. 0,75L

34,0 €

MERLOT „KALKSTEIN“, QBA TROCKEN
WEINGUT LOTHAR HEINEMANN, BADEN
Dezente Kräuter und sanfte Tannine umschmeicheln angenehme rote Frucht.

Fl. 0,75L

38,0 €

**Alle unsere Weine bieten wir auch, zu bevorzugtem Preis, zum Mitnehmen an.
bitte fragen sie uns gerne.**



KAFFEESPEZIALITÄTEN

CAFÉ CREMA ^(A)			TASSE	3,5 €
ESPRESSO ^(A)			TASSE	3,0 €
DOPPELTER ESPRESSO ^(A)			TASSE	4,0 €
CAPPUCCINO ^(A)			TASSE	4,5 €
LATTE MACCHIATO ^(A)			TASSE	4,5 €
KAFFEE ENTKOFFEINIERT			TASSE	3,5 €

TEESPEZIALITÄTEN

EARL GREY			GLAS	3,5 €
GRÜNER TEE, ZITRONE			GLAS	3,5 €
PFEFFERMINZE			GLAS	3,5 €
ROIBUSCH - VANILLE			GLAS	3,5 €
KRÄUTER CLASSIC			GLAS	3,5 €
FRÜCHTEMISCHUNG			GLAS	3,5 €

DIGESTIF BITTER / KRÄUTER

RAMAZOTTI AMARO			4 CL	4,2 €
JÄGERMEISTER	2 CL	2,5 €	4 CL	4,5 €

48

BRANDY

ASBACH URALT			4 CL	4,0 €
CARDENAL MENDOZA			4 CL	6,0 €
HENNESSY FINE V.S.O.P.			4 CL	9,5 €

OBSTBRAND

SCHLADERER WILLIAMSBIERNE	2 CL	2,8 €	4 CL	5,0 €
SCHLADERER MIRABELL	2 CL	2,8 €	4 CL	5,0 €
SCHLADERER KIRSCHWASSER	2 CL	2,8 €	4 CL	5,0 €

TRESTER

TRESTER VOM RIESLING, LOOSEN, MOSEL	2 CL	2,8 €	4 CL	5,0 €
GRAPPA GIARE VOM GEWÜRZTRAMINER	2 CL	4,8 €	4 CL	9,0 €



LIKÖR

BAILEYS IRISH CREAM ^(A,C)	2 CL	2,5 €	4 CL	4,5 €
LIKÖR 43 ^(C)	2 CL	2,5 €	4 CL	4,5 €
MIX MIT MILCH, ORANGENSCHNITZ			0,25L	6,5 €

WHISKY

JACK DANIELS TENNESSEE			4 CL	5,5 €
MIX MIT COKE ODER GINGER ALE			0,25L	8,5 €
JONNIE WALKER RED LABEL, BLENDED SCOTCH			4 CL	3,5 €
MIX MIT COKE ODER GINGER ALE			0,25L	7,0 €
JOHN JAMASON IRISH			4 CL	5,0 €
MIX MIT COKE ODER GINGER ALE			0,25L	8,0 €

WODKA

ABSOLUT WODKA	2 CL	2,5 €	4 CL	4,5 €
MIX MIT COKE ODER LEMON			0,25L	7,5 €
MIX MIT RED BULL			0,25L	9,0 €
BELVEDERE VODKA	2 CL	4,0 €	4 CL	7,5 €
MIX MIT COKE ODER LEMON			0,25L	9,5 €
MIX MIT RED BULL			0,25L	11,0 €

LEGENDE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Koffeinhaltig	>	a	Gluten	>	1
Cheninhaltig	>	b	Krebstiere	>	2
Farbstoff	>	c	Ei	>	3
Süßungsmittel	>	d	Fisch	>	4
Konservierungsstoffe	>	e	Erdnuss	>	5
Phosphate	>	f	Soja	>	6
Phenylaminquelle	>	g	Milch	>	7
Antioxidationsmittel	>	h	Schalenfrüchte	>	8
Geschmacksverstärker	>	i	Sellerie	>	9
Stabilisatoren	>	j	Senf	>	10
E452, 450, 339	>	k	Sesam	>	11
Säurungsregulatoren	>	l	Schwefeldioxid/Sulfat	>	12
			Lupide	>	13
			Weichtiere	>	14

