

**epflegt essen, geniessen  
und wohlfühlen**

# Parkrestaurant Holzhof

**Ralf Haupt**  
Holzhof 1  
04910 Elsterwerda  
Tel.: 03533 2964  
[kreisrestaurant\\_holzhof@web.de](mailto:kreisrestaurant_holzhof@web.de)



**Rücken mit zwei Pfeffersoßen**

icken (aus der Region), Olivenöl, Äpfel, Preiselbeeren  
Äpfel vierteln, pochieren und mit Preiselbeeren  
füllen.  
Rehrücken in 4 gleich große Stücke teilen und  
anbraten. Das Fleisch mit Olivenöl, Rosmarin, Thymian  
und Knoblauchzehen in einer Pfanne anbraten. Danach  
auf 200°C in den Backofen geben. Nach 10 Minuten  
ausnehmen und kurz ruhen lassen.  
Zum Füllungsmaterial kann man entweder mit zwei Pfeffersoßen (schwarz und weiß), den  
gerösteten Äpfeln und dem Rehrücken anrichten.  
Zum Abschluss reichen wir gedünstetes Fenchelgemüse und Spinat-  
teig aus.

es Essen ist Balsam für die Seele | Zu Gast bei Freunden

**Oberer Gasthof  
Landhof Wehle & Pension  
Astronomischer Apfel-Kräuterscheune**

**Petra Wehle**  
Großenhainer Straße 10  
04932 Hirschfeld  
Tel.: 035343 252  
Fax: 035343 252  
[oberer-gasthof@web.de](mailto:oberer-gasthof@web.de)  
[www.oberergasthof.de](http://www.oberergasthof.de)

**Bernd Wunderlich**  
Dorfstraße 7  
04924 Bad Liebenwerda OT Maase  
Tel.: 035341 30960  
Fax: 035341 30968  
[info@hotel-maasdorf.de](mailto:info@hotel-maasdorf.de)  
[www.hotel-maasdorf.de](http://www.hotel-maasdorf.de)



**Gäste sind Freunde,  
Altestes ist das Alter.**

**Hotel Zum Vetter,**

**Ute Scholz**  
Lange Straße 15  
03238 Finsterwalde  
Tel.: 03531 2269  
Fax: 03531 3205  
[hotel-zum-vetter@t-online.de](mailto:hotel-zum-vetter@t-online.de)  
[www.hotel-zum-vetter.de](http://www.hotel-zum-vetter.de)



gebiet der Lausitz Im Grünen spei

Gasthof „Z

**Astrid**  
Dorfstraße  
04924 Bad Liebenwerda  
Tel.: 0355-4509  
Fax: 0355-2669  
[zum-elstertal.de](http://zum-elstertal.de)



**Kontakt**

**Bahnhofs**

Telefon:  
E-Mail:  
Internet:



# gion à la carte oe-Elster-Land



## Regionale Speisekarte – Genussfreuden aus heimischen Produkten

Wer das Elbe-Elster-Land im Süden Brandenburgs bereist, erlebt eine Region ganz besonderer Landschaften. Die an Wald und Niederungen reiche Gegend mit ausgedehnten Heideflächen, mit Traubeneichenwäldern, offenen Wiesen- und Ackerflächen, Streuobstwiesen, Flussauen und Teichgebieten zeugt von einer über Jahrhunderte gewachsenen, traditionsreichen Land-, Forst- und Teichwirtschaft.

13 Gaststätten der „Regionalen Speisekarte“

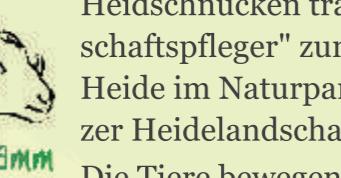
bringen mit ihrer kreativen Küche die Vielfalt und den Geschmack der heimischen Landschaft auf den Tisch. Sie veredeln die frischen Produkte der örtlichen Bauern, Fischer und Jäger, würzen sie mit einer Rezeptur aus Tradition und Moderne und servieren kulinarische Köstlichkeiten, deren regionale Herkunft garantiert wird.



Unsere Gaststätten bieten Ihnen ganzjährig und saisonal wechselnd regionale Köstlichkeiten, welche aus heimischen Produkten zubereitet werden. Fisch und Fleisch, Obst, Gemüse, Eier, Säfte, Obstbrände - die Zutaten stammen mindestens zu 70 Prozent von Direktvermarktern aus der Umgebung.

In Themenwochen, wie die Niederlausitzer Heidelamm-, Apfel- oder Karpfenwochen werden den Gästen das Beste und die Vielfalt aus der Niederlausitz präsentiert. Für alle, die die Verbindung von Kulinarik und Natur suchen und Qualität aus regionaler Herkunft schätzen, werden diese Aktionswochen ein Erlebnis sein.

### Niederlausitzer Heidelammwochen – Spezialitätenwochen zu Ostern und zur Heideblüte



Heidschnucken tragen als "Landschaftspfleger" zum Erhalt der Heide im Naturpark Niederlausitzer Heidelandschaft bei.

Die Tiere bewegen sich bei der Nahrungsaufnahme sehr viel.

Dadurch ist das Fleisch fettarm und dunkel. Der Geschmack ist, auf Grund ihrer Ernährung, wildähnlich und nicht mit anderem Schafffleisch vergleichbar.



## Ihr rustikales Restaurant im Backstein-Gewölbe

### ARCUS HOTEL & ARCUS Keller

**Ute Herkner**  
04910 Elsterwerda  
Hauptstraße 14  
Tel.: 03533 162355  
Fax: 03533 162354  
[info@hotel-arcus.de](mailto:info@hotel-arcus.de)  
[www.hotel-arcus.de](http://www.hotel-arcus.de)



### Lachsfilet mit Meerrettichhaube - in der Tonpfanne gebacken

Für 4 Personen:  
800 g Lachsfilet, 4 Lauchstangen, 6 Karotten,  
8 Essl. Meerrettich, Sahne

Das Lachsfilet würzen und in einer Tonpfanne mit einem Gemüsebett von Lauch und Karotten setzen.  
Das Gemüse zuvor in Butter anschwitzen.  
Den Fisch mit Meerrettichsahne überziehen und die Tonpfanne mit etwas Sahne-Eigelb-Mischung auffüllen.  
Das Ganze im Ofen goldgelb backen.  
Dazu Reis oder eine Kartoffelbeilage reichen.

Für die Beilage gekochte Kartoffelwürfel mit Salz und Kräutern in Olivenöl knusprig braten und mit Salat servieren.

## Bier, Kultur und Genuss

### Brauhaus Finsterwalde GmbH

**Uwe Oppitz**  
03238 Finsterwalde  
Sonnewalder Straße 13  
Tel.: 03531 2286  
Fax: 03531 709938  
[info@finsterwalder-brauhaus.de](mailto:info@finsterwalder-brauhaus.de)  
[www.finsterwalder-brauhaus.de](http://www.finsterwalder-brauhaus.de)



### Gebratenes Karpfenfilet mit frittierten Kapern

Mit einem EL Spreewälzer Meerrettich, einem EL Schmand und einem EL frisch gehackter Dille verrühren.

Einen EL Schafskäse aus dem Öl nehmen, ablaufen lassen, und auf dem Schnitzel verteilen, zusammenklappen und an ausgeschaltetem Herd ab und zu umrühren.

180 g Rumpsteak braten (englisch, medium oder durch) mit Salz und Pfeffer würzen und auf einen vorgewärmten Teller legen und die Zwiebelgurken auf dem Rumpsteak anrichten.

Nun die Schnitzel von außen mit Salz und Pfeffer würzen und zuerst in Mehl wälzen, danach durch das geschlagene Ei ziehen und mit dem gemischten Semmelmehl panieren und in reichlich Schweineschmalz goldgelb braten.

## Herzlich Willkommen beim 11. Rosenwirt

### Landgasthof „Zu den Drei Rosen“

**Jens Uhlemann**  
03238 Finsterwalde  
Hauptstraße 32  
Tel.: 03531 94829  
Fax: 03531 94286  
[gasthof-zu-den-drei-rosen@gmx.de](mailto:gasthof-zu-den-drei-rosen@gmx.de)  
[www.finsterwalder-brauhaus.de](http://www.finsterwalder-brauhaus.de)



### Rumpsteak „Spreewälder Art“

Pro Portion eine große Zwiebel und eine große Spreewälzer saure Gurke in Scheiben schneiden und anbraten.

Mit einem EL Spreewälzer Meerrettich, einem EL

Karbenfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, mit

Mehl und Malz mehlieren. In Butter beidseitig, zuerst mit

der Hautseite (ca. 3-5 Minuten) braten, nachziehen lassen.

Etwas Gurkenwasser dazu geben, um eine schöne Konsis-

tanz zu erhalten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Sesam mit 300 g Semmelmehl vermengen, 4 Stck Eier verquirlen.

Auspacken und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

## Nicht daheim, aber ganz wie zu Hause

### Gasthaus & Pension "Zum Eichhörnchen"

**Matthias Eichhorn**  
04932 Röderland OT Reichenhain  
Dorfstraße 15  
03238 Finsterwalde  
035341 12924  
035341 49357  
[gasthof-zu-den-drei-rosen@t-online.de](mailto:gasthof-zu-den-drei-rosen@t-online.de)  
[www.rosenwirt-winkel.de](http://www.rosenwirt-winkel.de)



### Schnitzel „Schäfer Art“

Karbenfilet, 1 Zitrone, Meersalz, Pfeffer, Mehl, Malz, Aceto Balsamico, 1 Stück Butter, Semmelmehl, Olivenöl, Kapern

Karbenfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, mit

Mehl und Malz mehlieren. In Butter beidseitig, zuerst mit

der Hautseite (ca. 3-5 Minuten) braten, nachziehen lassen.

Etwas Gurkenwasser dazu geben, um eine schöne Konsis-

tanz zu erhalten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Sesam mit 300 g Semmelmehl vermengen, 4 Stck Eier verquirlen.

Auspacken und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.



### Kaninchen im Plinsmantel

1 Kaninchenrückenstrang (ohne Knochen), Salz, Pfeffer, Balsamico, 1 Stück Butter, Semmelmehl, Olivenöl, Kapern

Karbenfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen, mit

Mehl und Malz mehlieren. In Butter beidseitig, zuerst mit

der Hautseite (ca. 3-5 Minuten) braten, nachziehen lassen.

Etwas Gurkenwasser dazu geben, um eine schöne Konsis-

tanz zu erhalten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

100 g Sesam mit 300 g Semmelmehl vermengen, 4 Stck Eier verquirlen.

Auspacken und in 2 cm dicke Scheiben schneiden.



### Rindsrouladen wie bei Muttern

4 Rindsrouladen, 100 g Räucherspeck, 3 Zwiebeln, 1 Möhre, 1 Stange Sellerie, 4 Gewürzgurken, 2 EL Bautzner Senf, Salz, Pfeffer, saure Sahne, 3 EL Mehl, 100 g Margarine, 100 ml Rotwein

Die Rouladen klopfen, dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern, 2 Zwiebeln, Speck und Gurken in feine Würfel schneiden und gleichmäßig auf den Rouladen verteilen. Die Rouladen

aufrollen, mit Spießchen oder Klammern feststecken, im heißen Fett rundherum kräftig anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Sellerie, Möhren und Zwiebel würfeln und im Bratfond andünsten. Rouladen auf das Gemüse legen, mit etwas Rotwein ablöschen und im geschlossen Bräter ca. 1,5 h garen, gelegentlich wenden. Zum Schluss die Rouladen aus der Pfanne nehmen und den Bratfond mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen oder mit dem Pürierstab pürieren. In den Bratfond die saure Sahne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen in die Soße geben und heiß werden lassen.



### Meisterkoch vergoldet regionale Küche

### Hotel und Restaurant Goldener Hahn

**Frank Schreiber**  
04932 Röderland OT Reichenhain  
Dorfstraße 15  
03238 Finsterwalde  
035341 2214  
03531 8535  
[info@goldenerhahn.com](mailto:info@goldenerhahn.com)  
[www.goldenerhahn.com](http://www.goldenerhahn.com)



### Gaststätte "Zum Goldenen Löwen"

### Biergarten, Saal, Gästezimmer

**Krausch GbR**  
Dresdener Straße 16  
04934 Hohenleipisch  
Tel.: 03533 7592  
[info@zum-goldenen-loewen.com](mailto:info@zum-goldenen-loewen.com)  
[www.zum-goldenen-loewen.com](http://www.zum-goldenen-loewen.com)



### Genießen, entdecken, verweilen...

### Gästezimmer

**Krausch GbR**  
Dresdener Straße 16  
04934 Hohenleipisch  
Tel.: 03533 7592  
[info@zum-goldenen-loewen.com](mailto:info@zum-goldenen-loewen.com)  
[www.zum-goldenen-loewen.com](http://www.zum-goldenen-loewen.com)

