



Sehr geehrter Gast!

Wir begrüßen Sie herzlich in unserem Hause und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen werden.

Am 23 August 1893 erhielt Herr Alwin Fritsche die

„... Genehmigung zur Schankwirtschaft, Beherbergung und Krippesetzen...“



Abbildung 1: anno 1920

Das war die Geburtsstunde dieser Gaststätte.

Die Bezeichnung „Krippesetzen“ bezieht sich dabei auf die vorbeiziehenden Fuhrleute und Bauern aus den umliegenden Dörfern, die zu den Markttagen oder ähnlichen Geschäften mit Ihren Pferden in die Stadt Sebnitz fuhren.

Dabei gehörte es auch zu den Dienstleistungen eines Gastwirts, die Pferde mit einer Futterkrippe Heu zu versorgen, während sich die Fuhrleute in der Gaststube für den weiteren Weg bei „Speis und Trank“ stärkten.

Wenn auch nicht im ursprünglichen Familienbesitz verblieben, so waren doch alle Besitzer und Pächter stets um eine gute Gastlichkeit bemüht.

Seit 1983 im Besitz dieser Gaststätte, gilt das natürlich auch für uns.

Ab 1990 haben wir versucht, uns den gewachsenen Ansprüchen der Gäste zu stellen.

Moderne Zimmer mit DU, WC, Telefon und TV haben wir gegenüber dem Trockenklosett und dem Kaltwasserhahn den Vorrang gegeben.

Die Einrichtung und das Ambiente in den Gasträumen wurden im altdeutschen Stil und nostalgischem Flair gestaltet. Dies soll Sie in einen Restaurantbetrieb der „Goldenen 20er Jahre“ führen.

In mittlerweile zweiter Generation sind seit Oktober 2008 auch wir bestrebt, einen Besuch in unserem Haus zum Erlebnis werden zu lassen.

Von der Chefin des Hauses nach traditionellen Rezepten selbst zubereitet, servieren wir Ihnen Erläsesenes aus Topf und Pfanne.

Da wir unsere Speisen immer wieder frisch zubereiten, und uns keine Heinzelmännchen zur Seite stehen, dauern manche Gerichte leider etwas länger.

Wir danken Ihnen in diesem Fall für Ihre Geduld.



„Gasthof Sebnitztal“



Erleben Sie eine kulinarische Weltreise

Seit anno 1893

Für Kenner und Liebhaber

Vorspeisen & Salate

<i>Sebnitzer Brotsuppe</i>	1,80 €
mit Kümmel, Knoblauch u. Butterflocken	
<i>Böhmische Waldpilzsuppe</i>	3,20 €
mit Gemüseinlage und saurer Sahne abgerundet	
<i>Ragoût fin</i> ¹⁻²⁻³	4,20 €
hausgemachtes Würzfleisch vom Huhn, mit Zitrone und Toast	
<i>Tzatziki</i> ²	2,80 €
cremiger Joghurt mit frischem Knoblauch und grüner Gurke, dazu Baguettebrot	
<i>Gemischter Salatteller</i> ²⁻⁸	3,40 €
mit Joghurtdressing	
<i>Schopskasalat</i>	4,90 €
Tomaten, Paprika und Zwiebeln mit Schafskäse	
„Chefsalat“ ²⁻⁸	5,40 €
gemischter Salatteller mit frisch gebratenem Hähnchenfleisch	
<i>Salatschüssel „Farmer“</i> ¹⁻²⁻⁸	7,50 €
Salatvariation mit Kochschinken, Käse und Ei	
<i>Salatschüssel „Mediterran“</i> ²⁻⁸	8,50 €
Salatvariation mit Krautsalat, Schafskäse und Oliven	



„Gasthof Sebnitztal“



Erleben Sie eine kulinarische Weltreise

Seit anno 1893

Für Feinschmecker

Für den kleinen Hunger

<i>Kochschinkenbrot mit 2 Spiegeleier</i>	5,90 €
<i>Smørebød „Dänische Art“²</i> 3 kleine Scheiben Brot, verschieden und reichhaltig belegt, liebevoll garniert	6,50 €
<i>Raffiniertes Bratenbrot</i> mit Senf, saurer Gurke und Meerrettich	7,80 €
<i>Kleines Schweineschnitzel mit Zitrone⁷</i> Pommes frites und Salatbeilage	5,90 €
<i>2 Vollkornpuffer²⁻⁸</i> mit Tzatziki und Salatbeilage	6,50 €
<i>Champignontoast²⁻⁸</i> 2 Scheiben Toast mit Kochschinken, gebratenen Champignons und Käse überbacken, dazu Salatbeilage	7,80 €



„Gasthof Sebnitztal“



Erleben Sie eine kulinarische Weltreise

Seit anno 1893

Hauptgerichte

Alaskaseelachsfilet (paniert) mit Zitrone 7,50 €
Kartoffelbrei oder Pommes frites und Salatbeilage

Dänische Frikadellen ⁵⁻⁷ 7,50 €
mit Kartoffelbrei und dänischer Gurkensalat

Gode Ben ⁵⁻⁷ 8,50 €
Rippchen „Dänische Art“ mit Kartoffelbrei und dänischer Gurkensalat

Putenschnitzel mit frischen Champignons ⁸ 9,50 €
kleiner Salat und Kartoffelspalten

Schweinegeschnetztes „Gyros“ ²⁻⁸ 9,50 €
mit Tzatziki, Pommes frites und Salat

„Schweinerückensteak au four“ ¹⁻²⁻⁸ 12,80 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken,
Kartoffelspalten und Salat

Sächsischer Sauerbraten ⁵ 9,50 €
mit Apfelrotkohl und hausgemachten Knödeln

Wildschweinbraten „Sebnitztal“ 12,50 €
in Gin-Wacholdersoße mit Aronia-Chutney,
dazu Knödel und Apfelrotkohl

Pferderoulade mit Speck, Zwiebel und saurer Gurke gefüllt 13,90 €
Knödel oder Salzkartoffeln und Apfelrotkohl



„Gasthof Sebnitztal“



Erleben Sie eine kulinarische Weltreise

Seit anno 1893

Für einen gelungenen Abschluss

Nachspeisen & Desserts

„Hochbuschplinse“

Buttermilchplinse mit Apfelmus* und Zucker/Zimt oder
mit Waldhonig aus dem Kirnitzschtal

2,50 €

Buttermilchplinse

mit 1 Kugel Vanilleeis und Schokosoße

3,50 €

Æblekage

Dänisches Apfeldessert mit Schlagsahne

2,90 €

Sächsische Quarkkeulchen

mit Zucker, Zimt und Apfelmus

2,90 €

Rød grød med is og fløde

1 Kugel Vanilleeis auf roter Grütze mit Sahne

3,20 €

Kop Danmark

3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne

3,90 €

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

4,20 €

* hausgemacht von den Äpfeln aus unserem Garten - naturrein -



„Gasthof Sebnitztal“



Haben Sie Durst?

Seit anno 1893

Alkoholfreie Getränke

<i>Mineralwasser</i>	0,25 l	1,40 €
<i>Mineralwasser</i>	1,0 l	4,50 €
<i>Bitter Lemon</i> ¹¹	0,25 l	1,80 €
<i>Tonic</i> ¹¹	0,25 l	1,80 €
<i>Ginger Ale</i> ¹	0,25 l	1,80 €
<i>Coca Cola - Fanta - Sprite</i> ¹⁻²⁻³⁻¹¹	0,2 l	1,60 €



<i>Apfelsaft</i>	0,2 l	1,60 €
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	1,60 €
<i>Sauerkirschnektar</i>	0,2 l	1,90 €
<i>Bananennektar</i>	0,2 l	1,90 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	1,90 €



„Gasthof Sebnitztal“



Haben Sie Durst?

Seit anno 1893

Biere

<i>Radeberger vom Fass</i>	0,3 l	2,40 €
	0,4 l	2,80 €
<i>Krušovice dunkel vom Fass</i>	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,00 €
<i>Clausthaler Classic (Flasche)</i>	0,33 l	2,20 €
<i>Erdinger Weißbier (Flasche)</i> (Hefetrüb / Alkoholfrei)	0,5 l	2,80 €
<i>Carlsberg (dänisch / Flasche)</i>	0,33 l	2,20 €