



Weihnachten

*Fischerhütte
am Schlachtensee*

Menükarte

Zum Aperitif

Pommery Champagne Silver

Glas 0,1 l

16,00 €

Unser Weihnachts-Menü

Menüpreis komplett (3-Gänge / Suppe / HG / Dessert) : 60,00 €

Feine Festtagssuppe

CONSOMMÉ vom heimischen WILD

mit hausgemachten Wildfleisch-Knödelchen und Wurzelgemüse

14,00 €

Vom Gutshof aus Pommern

Ofenfrische WEIHNACHTSGANS - knusprig aus dem Ofen

Gänsekeule an eigener Gänsesauce, serviert mit Apfel-Blaukraut, ⁶
deftigem Grünkohl und hausgemachtem Kartoffelknödel ⁶
mit geschmolzener Semmelbutter

39,50 €

oder

Aus dem Revier unseres Jagdfreundes

GESCHMORTE BÄCKCHEN vom HEIMISCHEN HIRSCH

in aromatischer Wacholder-Jus, mit Kartoffel-Karotten-Gratin
und geröstetem Rosenkohl mit Pinienkernen und Cranberries

36,50 €

Süße Weihnachts-Nascherei

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN - mit flüssigem Kern

auf einem Beerenspiegel und feiner Vanille-Eiscreme

14,00 €

Unsere Wein-Empfehlungen

2023 Bio-Rosé „Rosalie“ vom Zweigelt, trocken
Weingut Bernhard Ott, Wagram, Österreich

Fl. 0,75 l

49,00 €

Fl. 1,50 l

98,00 €

2018 Spätburgunder, VDP, Gutswein trocken
Weingut Friedrich Becker, Pfalz, Deutschland

Fl. 0,75 l

49,00 €

2016 Malbec Château „La Gineste“ No. 3, trocken
Château La Gineste de la Maison Baron & Picard
Cahors, Duravel, Frankreich

Fl. 0,75 l

65,00 €



Aus dem heißen Suppentopf



Unsere KARTOFFELSUPPE - nach Alt-Berliner Rezept

mit Mohrrüben, frischen Kräutern und Wiener Würstchen ^{1,6,7}

10,00 €



Köstlichkeiten aus der kalten Küche



WINTERSALAT - saisonale Blattsalate mit Schafskäse, Datteltomaten, Radieschen und frischen Kräutern, dazu unser Hausdressing

15,50 €

CAESAR SALAD - mit Bio-Ei, Stielkapern, Kirschtomaten, Croûtons und Caesar-Dressing
zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 10,00 € / oder 4 gegrillten Garnelen + 12,00 €

14,50 €

VARIATION vom LACHS - Tatar und gebeizter Lachs mit Frischkäse und Wakame-Gurkensalat

21,50 €



Hauptgerichte



BACKHENDL vom Paderborner Huhn - ausgelöste Stücke ohne Knochen, knusprig paniert 18,50 €

wahlweise mit: Kartoffelsalat / Kartoffelpüree / oder Pommes frites + 4,00 € / + 5,00 €

wahlweise mit: hausgemachten Breznknödeln / kleinem gemischten Salat / Krautsalat je + 6,00 €

Unser Prämiertes: Lutter & Wegner WIENER SCHNITZEL vom MILCHKALB

27,50 €

in der Pfanne in Butterschmalz ausgebacken - mit knusprig lockerer Panade

wahlweise mit: Kartoffelsalat / Kartoffelpüree / oder Pommes frites + 4,00 € / + 5,00 €

wahlweise mit: hausgemachten Breznknödeln / kleinem gemischten Salat / Krautsalat je + 6,00 €

Aus heimischen Wäldern: GULASCH vom jungen HIRSCH - verfeinert mit Schmand 28,50 €
an Rotkohl, hausgemachten Serviettenknödeln und Preiselbeeren

Vom Gutshof: HALBE BRANDENBURGER BAUERN-ENTE - knusprig frisch aus dem Ofen 29,50 €
mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel mit zerlassener Semmelbutter

Frischer Fang aus dem Meer: Pochierter SEELACHS-LOIN im Hummer-Sud 29,50 €
mit Eismeer-Garnelen und Fenchel an Zitronen-Risotto



Aus der vegetarischen Küche



KARTOFFEL-GNOCCHI - gefüllt mit Kürbis von den Brandenburger Feldern 21,00 €
auf einer leichten Ingwer-Minzsauce mit Babyspinat und Walnüssen



Für unsere kleinen Gäste



PENNE NUDELN Piccolo mit fruchtiger Tomatensauce und frisch gehobeltem Parmesan 10,50 €

FILET vom HÜHNCHEN klein geschnitten, paniert und knusprig gebacken mit Pommes frites 12,00 €



Süßspeisen



Duftender WIENER APFELSTRUDEL - hausgemacht nach traditionellem Rezept 10,50 €
warm serviert auf feiner Vanille Sauce / zusätzlich mit Bourbon Vanille-Eis (je Kugel) + 2,50 €

KAISERSCHMARRN - frisch gebacken aus dem Ofen und karamellisiert, mit p.P. 14,00 €
Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscrème (Zubereitungszeit mind. 20 Min. / erhältlich ab 2 Pers.)

„HEIßE LIEBE“ Bourbon Vanille Eiscrème mit heißen Himbeeren und Schlagsahne 10,50 €

Aperitif

Lutter & Wegner Riesling Sekt - Goldlabel Sonderabfüllung	0,1 l	6,00 €
	Fl. 0,75 l	42,00 €
Pommery Champagne Silver	0,1 l	16,00 €
	Fl. 0,75 l	115,00 €
Erdbeer Bowle - aufgespritzt mit Lutter & Wegner Riesling Sekt	0,2 l	10,00 €

Weißweine

Riesling „Siegfried“ C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
Grauburgunder „Brunhilde“ C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
Rosé „Isolde“ Christian Dreissigacker & Josef Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
Sauvignon Blanc II Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €
Sauvignon Blanc „Loudenne Cepage“ Château Loudenne, Bordeaux	0,1 l	6,00 €
	Fl. 0,75 l	42,00 €
Aliestre „One“ Vinho branco Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal	0,1 l	6,50 €
	Fl. 0,75 l	45,00 €
Weißweinschorle vom Grünen Veltliner, Österreich	0,2 l	6,00 €

Rotweine

Cuvée „Tristan“ C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
ARACHON T.FX.T. exklusiv für Lutter & Wegner, Burgenland, Österreich	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €
Blauer Zweigelt Weingut Stieglmar, Burgenland, Österreich	0,1 l	6,50 €
	Fl. 0,75 l	45,00 €
Cuvée „IMPÉRIAL“ Weingut Szemes, Burgenland, Österreich	0,1 l	7,50 €
	Fl. 0,75 l	56,00 €
La Couronne de Marquis de Terme Zweitwein, Margaux, Frankreich	0,1 l	9,50 €
	Fl. 0,75 l	64,00 €
Primitivo, Collezione „Insieme“ Puglia, Italien	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
Rioja „Crianza Raiza“ , Weingut Vicente Gandia, Spanien	0,1 l	6,50 €
	Fl. 0,75 l	45,00 €
Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“ , Miguel Torres, Spanien	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €

Kaffee aus der Rösterei Laggner Berlin

Tasse Kaffee - Americano	4,00 €	Doppelter Espresso	5,50 €
Espresso	3,50 €	Heiße Schokolade (mit Sahne + 1,00 €)	6,50 €
Cappuccino / Latte Macchiato	5,00 €	Glas Tee - verschiedene Sorten	4,00 €

Obstbrände

Reisetbauer Zwetschge	4 cl	13,00 €	Reisetbauer Apfel	4 cl	13,00 €
Reisetbauer Marille	4 cl	13,00 €	Reisetbauer Kirsch	4 cl	13,00 €
Reisetbauer Williams Birne	4 cl	13,00 €	Reisetbauer Himbeere	4 cl	20,00 €



Beste Augustiner Biere vom Fass

Augustiner Helles	0,5 l	4,90 €
<i>mild-erfrischend, mit blumiger Hopfennote</i>	1 l	9,80 €
Augustiner Edelstoff	0,5 l	5,60 €
<i>helles Export, spritzig-frisch, mit leichter Bitternote</i>	1 l	11,20 €
Augustiner Dunkel	0,5 l	5,60 €
<i>kräftig, mit malzaromatisch-würzigem Geschmack</i>	1 l	11,20 €
Augustiner Radler	0,5 l	4,90 €
<i>erfrischendes Helles mit Zitronenlimonade</i>	1 l	9,80 €
Augustiner Helles „Schnitt“	ca. 0,3 l	4,20 €
<i>erfrischendes Helles - schaumig gezapft</i>		
Augustiner Weißbier hell	Fl. 0,5 l	5,60 €

Unsere Alkoholfreien

Clausthaler herb - alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50 €
Allgäuer Büble Hefeweizen Hell - alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,60 €

Erfrischungen

San Pellegrino „leicht moussierend“	0,25 l	4,50 €
	0,75 l	9,50 €
Acqua Panna „still“	0,25 l	4,50 €
	0,75 l	9,50 €
Tafelwasser	0,5 l	4,00 €
	1 l	7,00 €
Coca Cola ^{1,2,3,5,6,7} / Coca Cola Zero ^{1,2,3,5,6,7}	0,4 l	5,00 €
Fanta ^{1,2,5,6,7} / Sprite ^{1,5,6,7}	0,4 l	5,00 €
Almdudler ⁶	0,35 l	4,50 €
Apfelsaft naturtrüb / Orangensaft	0,4 l	4,00 €
Rhabarbersaft	0,4 l	4,00 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,4 l	5,50 €
Fuze Ice Tea - Zitrone oder Pfirsich	0,3 l	4,50 €

Silvester bei Lutter & Wegner auf dem Weihnachtszauber am Gendarmenmarkt 2025/26

~ SILVESTER CHAMPAGNE PARTY ~

mit Champagne satt und frischen Austern „Fines de Claire“

4-Gänge Silvester-Menü

beste Weine und Getränkepauschale von 21 Uhr bis Mitternacht

nur Menü p.P. 119 € (ohne Getränke) / oder p.P. 295 € (all inclusive Menü + Getränke)

~ Stilvoll und festlich das Jahr ausklingen lassen ~



>> Jetzt Plätze reservieren! <<

>> zentrale HOTLINE: 030 - 20 29 54 81

per Email: weihnachtszauber@laggner-gruppe.de

vor Ort in der Lutter & Wegner Weihnachtshütte

*** feste Tische bitte mit Anzahlung vorab ***

