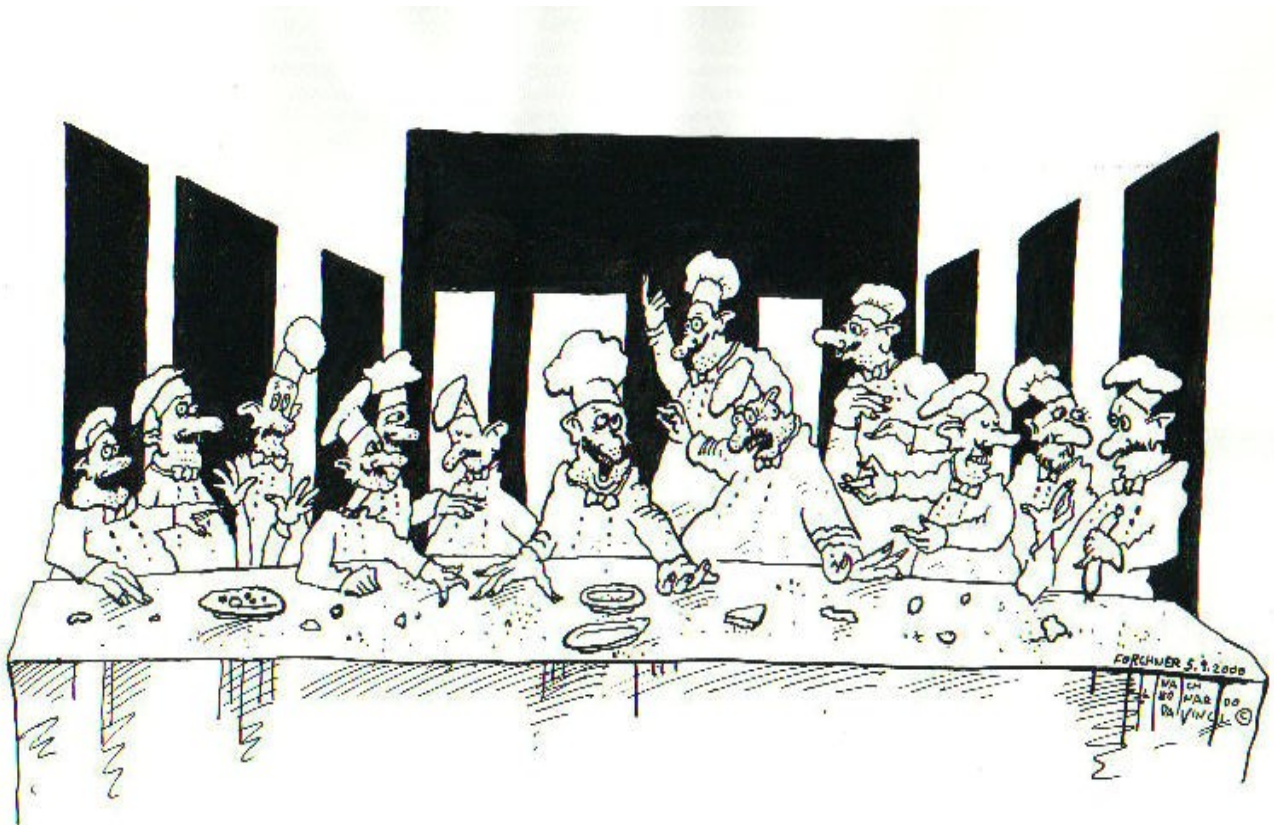


Speisen



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie ganz herzlich zum „Abendmahl“ im Schaarschmidts.

Obwohl wir stets frisch kochen und darüber hinaus unsere Speisen und deren Zubereitung in der Karte genauer beschreiben, kann es zu Unsicherheiten über deren Inhaltsstoffe kommen.

Bitte wenden Sie sich an unseren Service und lassen sich beraten, wenn es um Allergene in unseren Speisen geht. Darüberhinaus liegt eine Speisekarte, mit den 14 wichtigsten Allergenen Stoffen für Sie bereit.

Ihre Schaarschmidts

Aperitifs & Longdrinks

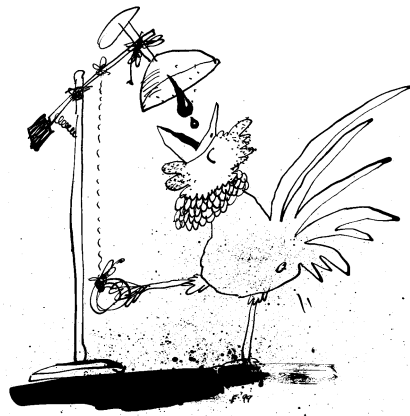
EUR

Martini bianco/rosso/dry	6 cl	4,50
Martinicocktail sweet (Gin, Wermut weiß, Angostura, Kirsche, Zitrone)	6 cl	7,50
Martinicocktail dry (Gin, Wermut trocken, Angostura, Olive)	6 cl	7,50
Manhattan (Canadien club, Wermut rot, Angostura, Kirsche)	6 cl	7,90
Sandemann Sherry cream/medium/dry	5 cl	4,20
Sandemann Port withe, tawny, ruby	5 cl	4,20
Aperol spritz (mit Prosecco)	0,1l	7,90
Hugo	0,1l	8,00
Gin Tonic		
Prager Frühling		
Wodkatini		
Campari ¹⁾	5 cl	4,50
Campari-Orange ¹⁾	0,1l	6,90
Campari-Soda ¹⁾	0,1l	5,50
Kir Johannisbeerlikör – Weißwein	0,1l	8,00
Kir Royal Johannisbeerl. – Sekt	0,1l	9,50

¹⁾ mit Farbstoff

²⁾ koffeinhaltig

³⁾ chininhaltig



Kalte Vorspeisen



Schaarschmidt's Schlemmerschnitte

Tatar, natürlich ganz frisch und gut gewürzt,
bestreut mit Zwiebel- und Gurkenwürfelchen,
belegt mit Scheiben von gekochtem Ei, darauf Seehasenrogen.
Darüber eine Fingerspitze frische Kräuter und
Pfeffer aus der Mühle.
Dies alles auf Vollkornbrot.

EUR 16,50

Heringshäckerle

En Sachse wees, was gemeint is:

Zwiebel, Äpfel, Gewürzgurken, Rauchspeck und natürlich Matjes
werden fein gewürfelt, gut gewürzt und mit viel Grünzeug
angerichtet.

Dazu reichen wir Vollkornbrot.

EUR 13,50



Kalte Vorspeisen

Carpaccio von der Geflügelleber

Die haben wir erst rosa gebraten, anschließend in feurigem Chili-Walnuss-Oel gebeizt, kalt aufgeschnitten, und dann mit karamellisierten Walnüssen und mit einem kleinen Salatbouquet und Baguette angerichtet.

Guten Appetit

EUR 14,50



Carpaccio vom Rinderfilet

Klassiker von hauchdünnem Rinderfilet, mit kaltgepresstem Olivenöl beträufelt, leicht gesalzen und gepfeffert, darüber geriebener Parmesan. Mit einem kleinen Salatsträußchen Zitrone und Butter dazu. Baguette nebenher.

EUR 18,50



Warme Vorspeisen

Weinbergsschnecken „obdachlos“ ...

Na ja, weil ohne Haus, dafür im Tellerchen.
Ein gutes, halbes Dutzend Schnecken in einem
Kräuter-Champignon-Mus mit Knoblauch,
zu guter Letzt mit Parmesan überbacken.
Auch hier das französische Weißbrot dazu
EUR 14,50



Lammfiletchen

Sie waren Steffi Kühns Leibgericht !
Mundgerechte Lamm Filetchen mit Kräuter –
Knoblauchbutter
in einem Schneckenpfännchen gratiniert.
Die Knoblauchbutter wird traditionell mit Baguette
„uffgediddschd“ EUR 14,50
Gibts auch extra groß... 24,00"



„Oelsnitzer Sperk“

Was für eine Geschichte...beinahe wären alle Oelsnitzer, Sperken(Spatzen) geblieben,
zum Glück gab es da aber doch den Raben und fast alles hat sich wieder zum Guten
gewendet. Bei uns ist der „Sperk“ ein Wachtelchen, komplett entbeint, pikant gefüllt,
auch mit einer dritten Brust!! Ja, ja, die Oelsnitzer sind schon was Besonderes...
dann mit Thymianhonig bepinselt und ab unter die „Höhensonne“
Damit das Kleingeld nicht alle wird, haben wir in einem Pastetchennest , alles auf
bunten Linsen angerichtet. Zum Gericht gehört ein Buch, in dem ist die ganze
Geschichte beschrieben.
EUR 18,50



Suppen

Sächsische Kartoffelsuppe

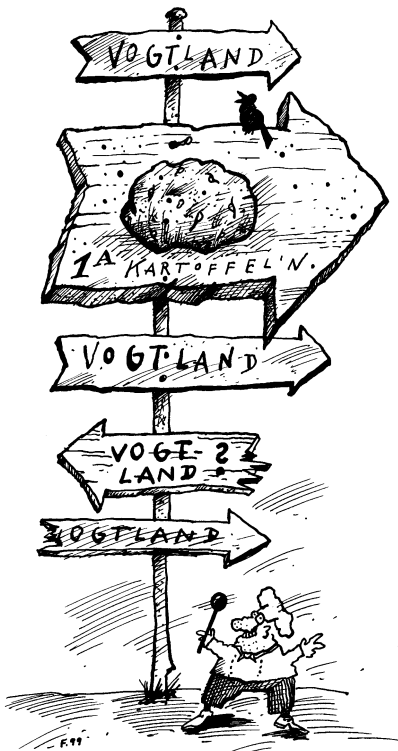
Wussten Sie, dass auch Sachsen – hier besonders das Vogtland – die Heimat des Kartoffelanbaus in Deutschland war?

Wir kochen die Kartoffelsuppe wie in meiner vogtländischen Heimat: Mit Möhre, Sellerie, Zwiebel, Speck ...und natürlich Kartoffeln, gewürzt wird mit reichlich Majoran und Liebstöckel.

Ein Grillwürstchen und Croutons obenauf.

Guten Appetit!

EUR 9,50



Sächsische Waldpilzsuppe

In meiner alten Heimat sagt man "Schwammespalken" dazu. Also reichlich Pilze, Kartoffelstückchen, Zwiebeln und Speck, 'ne gute Brühe, Kümmel muss dran, Zucker, Essig und natürlich Petersilie und Schnittlauch. (Ich könnte wochenlang davon leben... – Der Wirt)

EUR 9,50



Noch mehr Suppen finden Sie auf unserer Tageskarte!

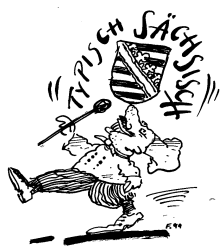
Fisch

Zanderfilet „Spreewälder Art“

Von dort, wo die Gurken zu Hause sind...

Das Zanderfilet dünsten. Feine Streifen von Sellerie, Möhre, etwas Zwiebel und grüner Gurke schneiden, darauf das Zanderfilet und darüber geklärte Butter mit fein gewürfeltem, gekochtem Ei, eine Fingerspitze Petersilie und Dill. Salzkartoffeln nebenher.

EUR 26,50



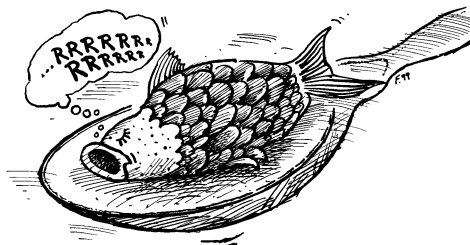
Seezunge (Nordsee)

Was für ein Fisch...

Natürlich von uns für Sie filetiert, mit einer Zitronenbutter, einem bunten Gemüse und Petersilienkartoffeln angerichtet.

Preis nach Gewicht: Siehe Tafel

Beilagen: 14,50



Auf unserer Tafel finden Sie vielleicht noch mehr davon...

Aus Topf und Pfanne

„Kohlrabizirkus“

In unserer großen Gemüseschüssel finden Sie fast alles wieder, was der alte legendäre Leipziger Gemüsemarkt an frischem Gemüse zu bieten hat. Dazu servieren wir Butternudeln.
EUR 18,50



Gohliser Filetteller

Medaillons vom Schweinefilet und argentinischem Angusrind zu einem bunten Gemüse, Rahmchampignons und gebratenen, spanischen Pellkartoffeln. Darüber Sauce Bernaise, Sauce Hollandaise, und Sauce Choron. Die Soßen müssen alle gut durcheinanderlaufen, das macht gerade den besonderen Geschmack aus.
EUR 35,50

Lammrückenfilet

Erst rosa gebraten, dann bekommt es noch eine Pinien Kernkruste komplett ist es dann mit Keniabohnchen und Rosmarinkartoffeln.
EUR 33,00

Aus Topf und Pfanne



Picatta Milanaise

Kleine Schnitzelchen vom Landschweinefilet mit Parmesan paniert, in guter Butter gebraten, mit Cherrytomaten, zu tomatierten Spagetti mit Champignonköpfchen und feinen Schinkenstreifen.

EUR23,50

Schweinefilet Moutarde

Die Landschweinmedaillons werden bardiert, kurz gebraten und bekommen dann im Grill ein Kräutersenfhäubchen aufgesetzt, dazu ein buntes Gemüsebett mit Champignonköpfchen und Kartoffelstampf.

EUR23,50



Aus Topf und Pfanne

Sächsische Rinderroulade

Gefüllt wie d'r Heme : mit Speck und Zwiebel, saurer Gurke, Champignons und Möhre,
gewürzt mit Senf, Pfeffer und Salz und dann mit viel
Liebe hinein ins Rohr. Rosenkohl
und unsere Wickelklöße dazu ...
und wenn die dann noch in guter Butter
gebraten wurden, ach ja. . .
EUR 26,50



Ochsenschwanz in Burgunder

Nicht nur eines der 7 Leibgerichte von August dem Starken, natürlich auch das von
unserem Erich Loest...Ehrenbürger von Leipzig und und und...

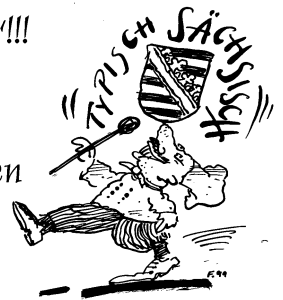
Seine Worte: „Hier aß ich den besten Ochsenschwanz nördlich von Nancy“!!!

Wir werden unseren Erich Loest nie vergessen...

Mindestens 24 Stunden mariniert im guten Roten und dann in den Ofen.

„hernachens“ angerichtet mit Bohnenbündchen und in guter Butter gebratenen
Wickelklößen.

EUR 34,00



Lausitzer Hasenkeule

Obwohl er ein guter Renner war — was hat es ihm genützt? Nun ist er doch bei uns in der
Pfanne gelandet. Vorher hatten wir Ihn aber gut eingelegt, mit 'ner Menge Kräutern und
viel Geheimniskrämerei. Angerichtet wird mit Rosenkohl und bunten Beeten.

Am besten schmecken mir gebratene, sächsische Wickelklöße dazu!

EUR 29,50



Schaarschmidts Vogelkarte



Wichtige Anmerkung!!!

Da wir nicht alle hier Beschriebenen gleichzeitig vorhalten können, bitte auf unserer Angebotstafel oder beim Service informieren, wir halten mindestens 2 verschiedene Vögel für Sie bereit.

„Oelsnitzer Sperk“

Warum im Vogtland die Bürger von Oelsnitz „Sperken“ genannt werden, dass Sperken hierzulande Spatzen sind, warum wir seit 1876 keine Spatzen mehr essen dürfen und der Sperk eine Wachtel ist und warum die Wachtel drei Brüste hat und warum wir die Wachtel auf Linsen anrichten...??? Sie erfahren alles in einem Buch, das gibt es nämlich zu jedem bestellten Sperk, Wachtelchen dazu und erzählt eine wirklich einmalige Geschichte. Übrigens, das Wachtelchen ist komplett entbeint.

„Leipziger Vogelhochzeit“

Mein Gott, wie schockierend muss das wohl für die Leipziger gewesen sein, als ausgerechnet ihr lieber König Albert 1876 das Lerchenverbot erlies ...waren doch die Leipziger eine der größten „Singvogelfressergemeinden“ in deutschen Landen. Bis zu 400000 !!! und mehr Singvögel sind so allein im Jahr 1720 auf der Strecke geblieben, wurden von ihnen und besonders von ihren Messegästen verzehrt. Geblieben sind Geschichten aber Gott sei Dank auch Rezepte. Hinter unserer „Vogelhochzeit“ verbirgt sich ein Rebhühnchen, komplett entbeint natürlich, dann gefüllt unter anderem mit Fasanenbrust, alles nach Art der „Leipziger Vogelfrauen“, auf Weinsauerkraut, mit karamellisierten Weinbeeren und gebratenen Wickelklößen.

Schaarschmidts Vogelkarte



„Opferente“

Was könnte das wohl sein? Ja, kennen sie denn nicht die Geschichte von der „Opferwurst“? Nein? Ich meine jetzt nicht die aus Ihrer Schulzeit, Deeen oder Diie aus Ihrer Klasse, der, die immer dran war, für ALLES! Das war ne arme Sau! Nee, ich meine das Würstchen was meine Mutti immer extra gekauft hat. Dieses kam nämlich ins Wasser, wurde gekocht bis es platzte und seinen gaaanzen Geschmack abgab. Nun erst wurden unsere Würstchen ins heiße Wasser gelegt, das eine hatte sich geopfert, man schmeckte es wirklich, war besser als an der Tanke...

Was hat das aber mit unserer Ente zu tun? Also unsere Ente ist eine junge, französische Wildente. Wir haben vier Stück davon gekauft, verkaufen werden wir aber nur drei??? Die vierte Ente wird zu einer würzigen Füllung für die drei anderen!!! und natürlich haben wir das Vögelchen vorher entbeint aber das haben Sie bestimmt schon vermutet. Was es dazu gibt, steht auf unserer Tafel.

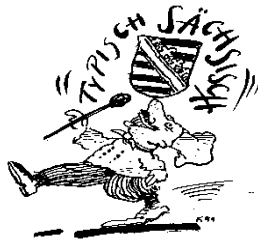
Schaarschmidts „Oberbürgermeisterente“

Ne, ne, ne, nicht der, den wir jetzt im Jahre 2025 haben, der ist doch zu **Jung**.

Es war am 1.4. **1831** als **Carl -Friedrich Schaarschmidt** zum ersten, noch dazu frei gewählten Oberbürgermeister von Leipzig in sein Amt eingeführt wurde (ja, richtig gelesen...) da wurde natürlich auch fürstlich aufgetafelt. Der Höhepunkt in der Speisenfolge war dabei ein Entenbraten. Ach, könnte doch unser Vetter sehen was wir in der Küche so alles in seinem Gedenken mit seiner Leibspeise anstellen. Sie ahnen es schon, zuerst entfernen wir mit viel Liebe und Geschick alle Knochen, dann wird gewürzt, später mit Zwiebelwürfelchen, Apfel und Orangenfilets aber auch Backobst gefüllt. Nun wird der Vogel wieder hübsch modelliert, uns reichen drei, vier Rouladennadeln dazu. Wie das geht verraten wir später. Vielleicht.

Und ab ins Rohr!

Tja, was serviert man nun dazu? Weil gerne auch mal anders, leichter, haben wir uns heute für einen Apfelspitzkohl und grünen Löffelklößchen entschieden oder doch lieber Buttermilchgetzen?



Stubenkücken

Kleine, junge, fette Hühner nennt man Stubenkücken. Woher die wohl ihren Namen haben...?

Bei meiner Tante Anna in Oberlauterbach, bei Falkenstein im Vogtland, blieben die ersten jungen Hühner im Jahr immer in der Küche, gleich neben dem Kuhstall, da war es schön warm, in der Stube. Erst wenn man feststellen konnte wer Junge und wer Mädchen war durften die einen Eier legen, die andren waren am Ziel. Geschreddert, wie heutzutage leider noch oft, ne sowas hätte sich keiner erlauben dürfen! Im Zuge der Gleichberechtigung werden heute männliche und weibliche Vögel angeboten. Bei uns kommen sie aus Frankreich und der Züchter verspricht artgerechte Haltung, mit Zertifikat. Auf unserer Angebotstafel erfahren Sie was sich die Küche für Heute Schönes ausgedacht hat. Klar, wir haben sie vor dem Füllen entbeint.

„Gohliser Gösselchen“

„Ham se vielleicht‘ne kleene Portion von der Gans?“ „Ne, meine Gude, kleene Gänse gibt’s leider nich“.“ Ach Herr Ober, wir Alten gönn doch nich mehr so viel essen!“ Stimmt, bin ja och nich mehr so frisch. Es musste also wieder mal ein Wachtelchen Federn lassen und natürlich haben wir es komplett entbeint und dann mit einer würzigen Füllung von der Gans, Gänselebern und Pilzen gefüllt.

„So Oma, nun schaffen Sie auch noch was Süßes!“
Gibt’s um Weihnachten, an Stelle vom Sperk.

Schaarschmidts Vogelkarte



Mehr **BIO** geht nicht

Moritzburger Jagdfasan

Seit 1876 steht das in Moritzburg bei Dresden gelegene Fasanenschlösschen, nebst Fasanerie, alles nur einen Steinwurf vom Jagd- und Märchenschloss (drei Haselnüsse für Aschenbrödel...) und vom einzigen Leuchtturm von Sachsen entfernt. Noch heute schlüpfen dort Jagd Fasane und einzigartig in Deutschland, sie dürfen sich diese aus nächster Nähe ansehen. Noch näher kommen Sie den einzigartigen Vögeln nur noch bei uns, und Sie ahnen es längst, wir haben die Fasane aufwendig entbeint, mit einer beerigen Farce gefüllt, dressiert und bardiert, und dann ab in den Ofen. Wenn Sie jetzt noch unser Weinsauerkraut, mit karamellisierten Weinbeeren und gebratenen Scheiben vom Sächsischen Wickelkloß dazu bestellen...Friedrich August der dritte, Kurfürst und später erster König aber auch Sachsens wohl bekanntester Gourmet & Gourmand hätte seine Freude daran.

Übrigens, schön aufpassen, es ist Jagdgeflügel, kleinste Knochensplitterchen oder Schrotkugeln lassen sich manchmal nicht vermeiden.

So!

Nun war's das mit der Fasanerie. Schuld war wohl Corona...dort sind jetzt die Pforten, hoffentlich nicht für immer, geschlossen. ☹

Täubchen

Früher, so viele Dörfer, so viele Taubenschläge, so viele Rezepte. Heute, eine nicht ganz so preiswerte Spezialität! Zumal wenn die Vögelchen, wie die unsrigen, aus Frankreich stammen. Mit Zertifikat und jede mit einer Schärpe, die die Herkunft und artgerechte Haltung garantiert. Wie wir sie heute zubereitet haben steht auf der Angebotstafel oder das Personal weiß mehr. Ich mag sie mit einer Geflügelfarce, Lebern und Morcheln gefüllt. Also, ganz genauso wie man es am Hofe in Dresden auch mochte.

Und entbeint sind sie ja sowieso.

Haben Sie vielleicht einen anderen Rezeptvorschlag?

Steaks

Rumpsteak oder Entrecote, siehe Tageskarte

Filetsteak à 100g EUR 15,00

Die Steaks braten wir immer medium, es sei denn,
Sie hätten es gern anders.



Für zwei Personen braten wir Ihnen gerne

ein

Chateaubriand 400g oder mehr?

oder ein

Entrecote double 400g, auch hier geht es größer

Was Kaltes



Tatar

Was nicht nur unser Herr Moritz so gerne hat.
Selbstverständlich immer gaaanz frisch!! Und dann wie in
Frankreich...

Oel, Eigelb, Senf, ein bisschen Ketchup, Zwiebelwürfelchen, von der Gewürzgurke ebenso, Sardelle
und Kapern, (bei der französischen Hausfrau davon gerne etwas mehr) nun alles gut gewürzt
und schön gründlich durcharbeiten,

Butter und geröstetes Steinofenbrot dazu, Ta,Ta,Ta, Taaaaar !
Natürlich bereiten wir Ihnen Ihr Tatar am Tisch zu.

EUR 21,50

„Hernachens“

danach

Creme brulee

Die französische Dessertspezialität. Und da ich in Frankreich nie genug davon bekommen konnte, haben wir die Portion einfach ein bisschen größer gemacht.

Eine feine Vanille-Sahne-Creme mit zarter Caramelkruste.

EUR 12,50



Quarkkeulchen

Alle Kinder in Sachsen werden damit groß und können auch später nicht davonlassen.

Schön goldgelb gebraten, Preiselbeeren und Zucker obenauf. Sie können aber auch Apfelmus dazu haben.

Das war von Oma zu Oma verschieden.

EUR 10,50

Lauwarmes Pflaumenkompott

in Rotwein (an dieser Stelle warnen wir vor dem sehr hohen Suchtpotential) mit vielen Krumpeln (Butterstreuseln) und Vanilleeis

EUR 12,00



Wer gerne knuspert:

Karlsbader Eisoblate

Für so ein Waffelchen war mir als Kind kein Weg zu weit.

Wir füllen sie mit Vanilleeis und Pistazien.

Nebenher kommen Erdbeeren, die mit Pernod beträufelt werden und setzen ein Sahnehäubchen darauf.

Einfach köstlich!

EUR 12,50

„Hernachens“

danach

„Gohliser Guller“

Ne Guller ist in Lebtzsch eine runde Sache. In Gohlis ist das eine „Gohliser Guller“. Dahinter verbirgt sich eine leckere Überraschung, heiß und kalt.

Gibt es so nur bei uns!

EUR 13,50

Übrigens: Überraschung ist Überraschung!

Nicht fragen – probieren!



Flambees, für Sie am Tisch zubereitet: (ab 2 Personen)

Crepes Susette

Die kleinen dünnen Eierküchlein mit dem wohlklingenden französischen Namen, „gebadet“ in Orangen-Mandel- Caramel, flambiert mit Grand Marnier, Vanilleeis nebenbei. Das Löffelchen heiße Schokolade dazu ist kein Muss...aber wir kennen doch unsere „Kinder“.

EUR 16,50 (p.P.)

Pfefferkirschen

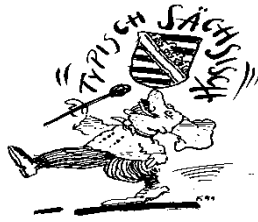
Zusammen mit guter Butter und Zucker in der Pfanne ein Caramel herstellen, Zitronensaft und Kirschsafft dazugeben und reduzieren, jetzt erst die vorgewärmten Kirschen dazugeben und alles mit Kirschbrand (muss nicht Ziegler Wildkirsch Nr. 1) sein, flambieren. Wenn die Kirschen glänzen und der Fond ist nicht mehr wässrig ist, dann haben wir alles richtig gemacht. Nun erst den grünen Pfeffer dazugeben. Wie das duftet...Tja, jetzt wird mit Vanilleeis angerichtet. Warum wir noch heiße Schokolade darübergeben? Probieren Sie!

„Ach hätten Sie doch nur die Suppe weggelassen...!“

EUR 14,50 (p.P.)

Speisen - Sächsisch

„Eisvögel“



„Leipziger Eislerche“

Wie Sie vielleicht schon wussten, bis 1876 wurden wohl alle Vogelgerichte in Leipzig von Bäckern zubereitet und angeboten. Nach dem Lerchenverbot war es eben auch ein Bäcker der ein Gebäck erfand, das er Leipziger Lerche nannte und welches sich noch heute großer Beliebtheit erfreut. Wir haben dieses Gebäck noch mal neu gedacht, im Mürbeteigschälchen befindet sich ein Vanille- Marzipaneis mit Pistazien. Geht immer.

„Merseburger Rabe im Nest“

Vor 500 Jahren hat man schnell mal seinen Kopf verloren, so auch ein eigentlich sehr treuer Bediensteter von Bischof Thilo von Trotha. Dieser wurde trotzdem hingerichtet, weil er gestohlen haben sollte. Ein Irrtum, wie sich herausstellte. Der Täter war ein Rabe, das Diebesgut fanden Handwerker in seinem Nest, im Turm des Schlosses. Seit dieser Zeit verbüßt ein wahrhaftiger Rabe eine Strafe im Schloss, seit kürzerem mit Frau...(Sippenhaft) Bei unserem Naschwerk handelt es sich um einen ausgebackenen Apfelring mit Rübchen und Vanilleeis. Der Weinschaum dazu setzt allem die Krone auf.
Fürstlich.

„Leipziger Rübchen“

Sie fragen sich zu Recht, Rübchen, waren das nicht kleine, schlecht erzogene, vorlaute, lärmende, meist schmutzige Jungen? „Das iss vielleicht een Rääbschn“... Nein, nein keine Angst vor dem was wir hier auf den Teller bringen.

Es sind Pflaumen, entsteint, diesmal nicht entbeint...dann gefüllt, mit Mandel und Marzipan, nun in Teig ausgebacken, am liebsten auf einer Vanillesoße mit Vanilleeis serviert. Das Beste, weil sich Hauspflaumen so hervorragen zum Einfrieren eignen können wir diese Leckerei das ganze Jahr anbieten...PS Jeder ist für seine Figur selbst verantwortlich.

De säk`sche Lorelei

Ich wess ních, mir ísses so gomisch
Un ärchendwas macht mích verstímt.
S`is meechlich, das ís anadomisch
Wie das ähmd beim Menschen oft gímt.

De Älwe, die bläddschert so friedlich.
A Fischgahn gímt aus dr Tschechei
Drin sízt`ne Familie gemiedlich,
Nun sín`se schon an dr Bastei.

Un ohm uffn Bärche, nu gugge,
Da gämmt sich a Freilein Ihr`n Zobb.
Se schtriechelt`n glatt, hübsch mit Schbugge.
Dann schtäktsn als Gauz uffn Gobb.

Dor vater da unten im Gahne
Glottz nuf bei, des Weib gans entzickt.
De Mudder ment draurisch: „Ich ahne,
Die macht unsern Babbah verríckt“.

Nu fängt die da ohm uffn Fälsn
zu síng och noch an — ä Gubbleh
Dr Uader im Gahn dud sích wälsen
Vor Lachen und jodelt: „Jucheh!“

„Bis stille!“, schreit ängstlich Ottilche.
Schon gibblt gans furchtbar dr Gahn.
Un blötzlich, versínkt de Famíliche....
Nee, Freilein, was hamse gedan!

