

Herzlich Willkommen im Wiesentholer Hutzenstüb'l



Speisekarte

„Geschichte des Hauses“



- Unser Haus wurde ca. 1870 erbaut, es war zu dieser Zeit ein Bauerngut und wurde von „Hänel“ bewirtschaftet. Später wohnte „Frau May“ die Tochter in diesem Haus.
- 1986 haben wir von Ihr das Haus erworben. Hier wurden für drei Familien Wohnungen erbaut
- 1990 wurden von uns das erste Mal Zimmer vermietet.
- Im April 1992 wurde die alte Scheune abgerissen und der Neubau errichtet. Den Rohbau ließen wir von einer Firma bauen, und den Innenausbau haben wir mit vielen fleißigen Freunden in die Hand genommen.

- Am 15.12.1992 haben wir unsere Pension & Gaststätte eröffnet. Unsere Gaststätte bekam den Namen „Wiesentholer Hutzenstüb'l“.
- 1993 haben wir die Parkplätze, den Biergartens mit den angrenzenden Grünflächen errichtet. In diesem Jahr war auch das erste Mal die deutsche Nationalmannschaft im Skisprung zum Sommertrainingslager bei uns. Danach kamen in regelmäßigen Abständen Nationale und Internationale Mannschaften.
- 1994 haben wir den ersten Teil unserer Sauna eröffnet.
- 1996 war das erste Mal ein Fernsehteam bei uns mit Gunter Emmerlich und Geraldine Olivier für die Aufnahmen „Zauberhafte Heimat“
- 1997 haben wir unsere 3 Garagen in einen neuen Eingangsbereich und einen Frühstücksraum verwandelt.
- 1999 feierte der damalige Wirtschaftsminister Kajo Schommer seinen 59 Geburtstag in unserer Gaststätte.
- 2000 haben wir unsere gemütliche rustikale Bar gebaut, für viele Gäste eines der liebsten Fleckchen im Haus. Zur damaligen Zeit lebten 5 Generationen in unserem Haus.
- 2004 ist die Wirtin zur ersten erzgebirgischen Kräuterkönigin gekürt wurden und seit dem werden auch sehr viele Wildkräuter sowie Gartenkräuter mit verarbeitet.
- Ebenfalls 2004 haben wir den 2. Teil unserer Sauna eröffnet, der durch seine Blockhaussauna, Massagedusche, Kneippbecken und seinen separaten Massageraum großen Zuspruch bei unseren Gästen findet. Seit dieser Bereich fertig ist nennt sich unser Haus
- 2005 war der bislang prominenteste Gast bei uns „Thomas Gottschalk“ für Fernsehaufnahmen des ZDF für die Sendung „Gottschalk zieht ein.“ Er übernahm für 4 Tage die Aufgaben des Hausherrn. Das war eine witzige und schöne Erfahrung für uns alle!
- Im Februar 2006 waren die Wirtsleute, für 3 Wochen in Turin zu den Olympischen Winterspielen und haben dort ehrenamtlich im Sächsischen Haus für das Bundesland Sachsen mitgearbeitet.
- Nach dem unsere Großmutter im April 2006 verstarb wurden 2 Wohneinheiten zu Ferienwohnungen und Zimmern umgebaut.
- 2009 haben wir nun den 3. Teil unseres Sauna und Wellnessbereiches fertiggestellt, wir erweiterten den Bereich mit einem Entspannungsbecken, einer beheizten Sitzbank und mit einem separaten Kosmetikraum.
- 2010 waren die Wirtsleute wieder ehrenamtlich für das Bundesland Sachsen tätig, im Sächsischen Haus in Vancouver.
- 2010 arbeiten wir daran die alte Schmiede im Außenbereich der Pension Riedel fertig zustellen. Es ist eine kleine gemütliche Hütte die man auch gerne für Grillabende und kleine Familienfeiern nutzen kann.
- Am 6.03.2012 waren wir Initiatoren einer Kochshow für einen guten Zweck, der Erlös ging an die Peter Maffay- Stiftung. Unterstützt wurden wir von unseren Prominenten Sportlern, René Sommerfeldt, Claudia Nystad, Sylke Otto, Anke Wischnewski, Torsten Wustlich, Jens Weißflog, und von Olympiasiegern und Weltmeister der Küche, Steffi Kerber und Martin Deutschmann
- Juli 2013 fand das erste Kräuter & Aroniafest statt, welches wir zum Anlass nahmen unseren Hofladen zu eröffnen.
Seit dem findet das Kräuter und Aroniafest jährlich am ersten Juliwochenende statt.



Was bedeutet „Hutzen“?

Hutzen ist ein gemütlicher Abend mit Schnitzen, Klöppeln, Singen und Erzählen. Wie bei einem unserer gemütlichen Hutzenabenden.

Wildkräuter oder Unkräuter Ihre Wirkung

Löwenzahn	Bitterstoffe und Gerbstoffe wirkt bei Appetitlosigkeit und Magen und Darmbeschwerden, Förderung des Gallenflusses, Harntreibend
Sauerampfer	ideal für die Frühjahrskur, zur Blutreinigung und gegen Hauterkrankungen
Brunnenkresse	gut zur Frühjahrskur, und für die Atemwege
Brennnessel	Bitterstoffe, Gerbstoffe, Carotinoide, Vitamine Mineralstoffe und Spurenelemente sehr positiv für den Organismus durch diese Stoffe wird der Stoffwechsel aktiviert, Giftstoffe werden aus dem Körper abtransportiert. Dadurch wird Rheuma und Gicht gelindert, Nieren gespült, Sie enthält sehr viel Kalzium, Vitamin C (Kalzium gut für Haut, Haar und Knochen) (Vitamin C schützt vor Erkältung)
Gänseblümchen	Entzündungshemmend, Schleimlösend, Hautheilung und Wundkompressen und Gurgellösungen
Bärlauch	gegen Pilze und Bakterien, senkt den Cholesterinspiegel, lindert Atemwegserkrankungen und Erkrankungen der Bauchspeicheldrüse
Dill	Antibakteriell, Krampflösend, Verdauungsfördernd, appetitsanregend, zur allgemeinen Stärkung des Organismus
Pfefferminze	Lindert Blähungen und Krämpfe senkt den Blutdruck, stimuliert das Nervensystem, hat eine stark desinfizierende Wirkung
Petersilie	für Frauenbeschwerden, Blähungen und als Magenmittel
Kapuzinerkresse	ausgezeichnetes Mittel gegen Harn- und Atemwegserkrankungen
Liebstöckel	Harntreibend, unterstützt die Ausscheidung von Salzen, lindert Entzündungen der unteren Harnwege, Schleimlösend bei Erkältungen löst Harnsteine auf, wirkt gegen Blähungen und unregelmäßiger Menstruation
Rosmarin	vermindert Blähungen und Krämpfe der Verdauungsorgane, harntreibend, hebt den Blutdruck, stärkt das Herz, erhöht die Gallenproduktion, beseitigt Müdigkeit und Erschöpfung
Vogelmiere	wirkt als Stärkungsmittel in der Rekonvaleszenz, Harn- und schweißtreibend, Hautentzündungen, Wunden, Akne und Ekzem, bei Angina
Frauenmantel	hilft bei verschiedenen Beschwerden von Frauen wie Menstruations- und Wechseljahrsbeschwerden, aber auch bei Neigung zu Fehlgeburten, beruhigend bei Hämorrhoiden und Krämpfen im Verdauungstrakt, Harntreibend, stoppt Nasenbluten
Thymian	unterstützt das Abhusten und die Desinfektion der Atemwege
Spitzwegerich	gegen Atemwegsentzündungen mit Schleimbildung, Magen- und Darmgeschwüre, Verdauungsstörungen, die Samen senken den Blutzucker
Schnittlauch	Desinfizierend, für Verdauung und Harnorgane

„Arzgebirgisches
Hutzenstüb'l „

Assenkart Gutgusch'n

un Fer de Gurgel

Karte ab 20.00 Uhr **oder** für den kleinen Hunger

Aus dem Suppentopf

Suppe nach Angebot

Für den kleinen Hunger

Scharfe Sache (#*, 3, 4, 12, 14)

€ 9,50

Schweinebraten auf Brot mit Gewürzgurke, Senf und Meerrettich

Strammer Max (#* 3, 4, 12)

€ 9,20

Spackfitz (#*3, 4, 12)

€ 5,90

Erzg. Speckfettbemme

Fleischnäppel mit Kas' (#*1, 12, 13)

€ 7,55

Überbackener Ragout vom Schwein mit Hausgebackenem Brot

Warmes Eckchen (#*, 3, 4, 12)

€ 9,50

Schweinebraten auf Brot mit Soße

Debreziner Würstchen und Hausgebackenem Brot (#*, 3, 4, 12, 14)

€ 6,60

Gefülltes Omelett mit Würzfleisch (#*, 1, 7, 12, 13)

€ 9,50

Gefülltes Omelett mit Schwamme (*04, 7, 13)

€ 9,50

2 Gebackene Camembert mit Preiselbeern un Hausgebackenem Brot (*01 09, 7, 12, 13)

€ 9,00

Erzgebirgische Spezialitäten

Schweinebraten mit Rotkraut un Knödel (#*, 1, 7, 12, 14)

€ 14,50

Schweinebraten mit Rotkraut und Böhmsche Knödel

Erzg. Schwammegulasch mit Sauerkraut un Knödel (#*, 1, 12, 14)

€ 14,50

Pilzgulasch mit Sauerkraut und Böhmsche Knödel

Aus dem Suppentopf

Erzg. Schwammesupp (*04,1) € 6,80
Pilzsuppe

Tomatensuppe mit Käse (1,13) € 6,80

Soljanka (1) € 7,50

Französische Zwiebelsuppe (1,12,13) € 6,80

Salate

Walnuss- Aroniasalat, un Hausgebackenem Brot (frischer Salat der Saison, mit Walnüssen und Aroniabeeren) (3, 12, 13) € 13,90

Mediterraner Salatteller (frischer Salat der Saison mit Schafskäse, Zwiebelringen und Oliven) (13) € 13,10

Tomaten mit Feta un Hausgebackenem Brot (12,13) € 12,50

Kleiner Salatteller (frischer Salat der Saison und Joghurtdressing) (13) € 8,10

Großer Salatteller mit Schinken-, Käsestreifen un Joghurtdressing (frischer Salat der Saison) (*09,##,13) € 12,80

Großer Salatteller mit Schweinefiletstreifen (frischer Salat der Saison, Salatkerne und Schwarzbrotcroutons) (*09,##,3,12) € 13,80

Wellnessteller, gemischter Salat mit Hähnchenstreifen (frischer Salat der Saison und Joghurtdressing) (*09,##,,13) € 13,80

Bauernsalat (frischer Salat der Saison mit Schweinebraten, Schinkenspeck, Salatkerne und Schwarzbrotcroutons) (*09,##,3, 13) € 13,70

Vegetarisch

Gefülltes Omelett mit Schwamme (*04,7,13) € 9,50

Erzg. Raacher Maad (12) € 6,60
Gebackener Kartoffelteig mit Butter

2 Gebackene Camembert mit Preiselbeern un Hausgebackenem Brot (*01,09,7,12,13) € 9,00

Schwammepfann mit Kräuterkremsoße (*04,##,1,12,13) € 14,30
Pilzpfanne mit Schupfnudeln, Gemüse und Kräuterkremsoße

Kalte Platten

Käseplatte mit Butter un Hausgebackenem Brot	(#1,2,3, 3,12,13)	€ 15,50
Bauernplatte mit Butter un Hausgebackenem Brot	(#01,02,03,09,# 3,12,13)	€ 15,50
Schinkenplatte mit Butter un Hausgebackenem Brot	(#01,02,03,09,# 3,12,13)	€ 16,60

E wenig Fischzeig

Einmarinierte Heringe mit Ärdäppeln	(13)	€ 11,10
Rotbarsch paniert mit Senfbutter, Rotkraut un Petersilienärdäppel	(7, 12, 14)	€ 13,80
Garnelenspieße mit Butterreis un Knoblauchdip	(#5, 11, 13)	€ 15,80
Geräuchertes Forellenfilet mit Kaisergemüse un Ärdäppeln	(9)	€ 16,80

Vu de Vug'ln

Softiges Hähnchenbrustfilet im Speckmantel, serviert an Tomatensalsa, dazu Prinzessbohnen un Kartoffelrösti	(12, 13)	€ 17,30
Straußensteak 150g mit Pfeffersoße, Brokkoliröschen dazu Wedges	(12, 13)	€ 25,60
Straußensteak 250g mit Pfeffersoße, Brokkoliröschen dazu Wedges	(12, 13)	€ 32,20

Vum Ochs

Rumpsteak 200g mit Prinzessbohnen, Kroketten un Sahnemeerrettich oder Kräuterbutter	(#8, 12, 13)	€ 22,90
Ochsn- Flaasch mit Meerrettichsoße, dazu Sauerkraut un Kließ	(*04 ,05, #8, 1, 12)	€ 19,20

Tafelspitz mit Meerrettichsoße, dazu Sauerkraut und Klöße

Vu dr Sau

Schweinebraten mit Rotkraut un Knödel (#*,1,, 7, 12, 14)	€ 14,50
Schweinebraten mit Rotkraut und Böhmishe Knödel	
Gülze mit Eigeschnittene (*02 7, 13)	€ 15,60
Hausmachersülze mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und kleinem Salatteller	
Erzg. Schwammegulasch mit Sauerkraut un Knödel (#*, 1, 12, 14)	€ 14,50
Pilzgulasch mit Sauerkraut und Böhmishe Knödel	
Hausgemachte erzg. Bratwurst mit Sauerkraut un Ärdäppl (#*, 14)	€ 13,30
Schnitzel mit Kaisergemüse un Pommes Frites (#*, 7, 14)	€ 15,90
Steak mit Schwamme, dazu Pommes Frites un Salatteller (#*, 1, 13)	€ 17,80
Steak mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites un Salatteller (#*, 13,)	€ 17,80
Steak Zigeunerart, dazu Pommes Frites un Salatteller (#*, *02, #8, , 13)	€ 17,80
Steak mit Zwiebeln un hausgebackenes Brot (#*, 3, 4, 12, 13)	€ 13,70
Steak mit Zwiebeln un Eigeschnittene (#*,)	€ 15,50
Steak mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	
Schweinefiletsteak mit Prinzessbohnen un Krokette (#*, 4, 12, 13)	€ 19,10
Kasslerkotelett mit Sauerkraut un Petersilienärdäppl (#*)	€ 16,90
Rahmschnitzel mit Spätzle (#*,1, 7, 12, 13,)	€ 15,60
Bauernfrühstück (#*, 7)	€ 12,30

Beilagen Wechsel kein Problem, pro Beilage € 1,00

Spezialität aus der Hutzenküche
Grillteller Hutzenstüb'l

4 verschiedene Steaks von (Rind, Schwein, Geflügel)
dazu Salatteller und wahlweise Pommes Frites, Wedges
Bratkartoffeln oder Krokette (#*, 13)

ca. 320 g Fleisch

€ 34,10

Dessert

Pfirsich mit Sahne	(*02, #8, 13)	€	4,30
Appelstrudel mit Eis	(7, 12, 13)	€	7,05
Appelstrudel mit Sahne	(#8, 7, 12, 13)	€	7,05
Appelstrudel mit Eis & Sahne	(#8, 7, 12, 13)	€	7,55
Erzg. Schwarzebeern mit Eis	(*09, 13)	€	4,30

De Arzgebirgskost is afach un gut
Aa immer jedem Schmecken tut
Se is Kalorienarm un schlicht
Abu esu richtig für's Idealgewicht
Itza lafts Euch schmecken haut tüchtig nei
Un kehrt wieder mal im Hutzenstüb'l ei.

Rosel Watzlawik April 1995

SPITZI

Kinderkarte



Lieber Spitzi,
woher hast du
deinen Namen?



Kinnerassen aus'n Arzgebirg

Spitzi's Grüne Klitzscher mit Appelmus (12)
Kartoffelpuffer mit Apfelmus

€ 6,20

Spitzi's Hefekließ mit Schwarzbeern (7,12,13)
Hefeklöße mit Heidelbeeren

€ 7,00

Spitzi's Spaghetti mit Jagdwurst, Tomatensoße un Käse (7,12,13)

€ 7,10

Spitzi's Fischstäbchen mit Kartoffelbrei (4,7,9,12,13,14)

€ 7,10

Spitzi's Hähnchendinos mit Pommes Frites (7,12,14)

€ 7,10

Eisbiene



Je eine Kugel Vanille- und
Erdbeer- Eis mit
Schokolinsen und
Fächerwaffeln
bunt zu einer Biene
garniert (7,12,13)
€4,80

Bunter Haufen



Jetzt wird's bunt: Schokoladen-
und Erdbeer- Eis mit Sahne und
vielen bunten
Schokolinsen garniert (7,12,13)
€ 4,80

Eiskarte

Eis & Heiß mit Sauerkirschen
oder Eis & Heiß mit Himbeeren



Zartes Vanille- Eis garniert mit
heißen Sauerkirschen oder
Himbeeren(*01,7,12,13)
€6,20

Pfirsich Melba



Eine fruchtige berühmte
Eisspezialität:
cremiges Vanille- Eis mit Pfirsich
dazu Himbeersauce und Sahne
(7,12,13)
€6,20

Coupe Dänemark



Zartes Vanille- Eis garniert mit
Sahne und Schokosauce
(*01,7,12,13)
€6,60

Schwedenbecher



... so richtig zum Schlemmen: 3
Kugeln
cremiges Vanille Eis auf
Apfelmus. und das
Beste: dazu Sahne und
Eierlikör (7,12,13)
€6,60

Bananensplitt



Zartes Vanille- Eis auf halben Bananen
mit Schokosauce, Sahne und
Mandelblättchen verziert (*01,7,12,13)
€6,90

Gemischtes Eis



Drei Sorten Eis nach
Wunsch,
wahlweise mit oder ohne
Sahne (*01,7,12,13)
Mit Sahne €6,20
Ohne Sahne €5,70

Apfelstrudel



Blättriger Strudelteig gefüllt mit
aromatischen Apfelstücken und dazu
zartschmelzendes Vanille- Eis
(*01,7,12,13)
€7,05

Fer de Gurgel

Biere

Weltenburger Pilsner ⁽¹²⁾	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,90
Weltenburger Barock Dunkel ⁽¹²⁾	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,90
Oberwiesenthaler Bürgerbräu ⁽¹²⁾	0,4 l	€ 3,50
Weltenburger Hefeweißbier vom Faß ⁽¹²⁾	0,3 l	€ 3,00
	0,5 l	€ 3,90
Bischofshof alkoholfrei ⁽¹²⁾	0,5 l	€ 3,90
Weltenburger Hefeweißbier alkoholfrei ⁽¹²⁾	0,5 l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Vita Cola, Spezi, Orangen-, Zitronen- Limonade,	0,2 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 4,00
Lichtenauer Mineralwasser spritzig, medium, still	0,2 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 4,00
Lichtenauer Apfelschorle	0,2 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 4,00
Lichtenauer Ginger Ale	0,2 l	€ 3,00
Schweppes Tonic / Russian Wild Berry	0,2 l	€ 3,00
	0,4 l	€ 4,00
Granini Orangensaft, Apfelsaft, Bananensaft	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,50
Granini Tomatensaft, Multivitaminsaft,		
Johannisbeersaft, Kirschsaff,	0,2 l	€ 3,40
Granini Fruchtschorle, Rhabarbersaftschorle	0,2 l	€ 3,20
	0,4 l	€ 4,50

Heiße Getränke

Kaffee komplett (13)	Tasse € 3,00	Pott	€ 4,20
Espresso	klein € 2,80	groß	€ 3,90
Cappuccino (13)	klein € 3,50	groß	€ 4,20
Latte Macchiato (13)			€ 4,20
Milchkaffee			€ 4,20
Schokochino Hell / Dunkel			€ 3,90
Heiße Schokolade Hell/ Dunkel (13)			€ 3,90
Lumumba (Heiße Schokolade mit Rum und Sahne) (13)			€ 5,50
Tee komplett	Thermoglas		€ 3,20
Jagertee 40% Vol			€ 4,50
Grog 36% Vol			€ 4,50
Glühwein 9,5% Vol			€ 4,00

Aperitif

Lillet Vive (Lillet Blanc, Tonic und Gurke)	€ 6,00
Lillet Berry (Lillet Blanc, Russian Wild Berry und Himbeeren)	€ 6,00
Aperol Spritz (Aperol und Sekt)	€ 6,00

Weißwein Deutschland

Pfalz

Weinkellerei Kimmle

Kapellener Rosengarten (5)	Schoppen	0,2 l	€ 3,90
Müller Thurgau trocken QbA J. Kimmle fruchtig, süffig, Saftig	Flasche	1,0 l	€ 17,20
Riesling (5)	Schoppen	0,2 l	€ 4,00
halbtrocken QbA J. Kimmle fruchtig, süffig, Idealer Zechwein	Flasche	1,0 l	€ 17,50
Scheurebe (5)	Schoppen	0,2 l	€ 4,00
lieblich QbA J. Kimmle fruchtig, süffig	Flasche	1,0 l	€ 17,20

Elbtal

Meissen Müller Thurgau (5)	Flasche	1,0 l	€ 25,50
Müller Thurgau halbtrocken QbA Winzergenossenschaft Meissen, Sachsen verhaltene Säure, volles Aroma, dezentes Muskatbukett			

Meissen Weißburgunder (5)	Flasche	1,0 l	€ 26,10
Weißburgunder trocken QbA Winzergenossenschaft Meissen, Sachsen Klass. Speisewein, geringe Säure, leichter Burgunderton mit zartem Apfelduft			

Rotwein Deutschland

Pfalz

Weingut Kimmle

Dornfelder (5)

trocken QbA J. Kimmle

Duftet nach reifen roten Beeren, farbkraftiger,
vollmundiger Rotwein

Schoppen 0,2 l € 4,10

Flasche 1,0 l € 17,60

Kirchh. Schwarzerde (5)

Portugieser halbtrocken

Voll und samtig

Schoppen 0,2 l € 4,10

Flasche 1,0 l € 17,60

Rotwein Italien Merlot V.

(5)

Merlot V. trocken

Vom Faß, kräftig, fruchtig

Schoppen 0,2 l € 3,80

Rotwein Spanien

Valencia (5)

Valencia DO, lieblich

Fruchtige, Rotwein mit intensivem Aroma von roten
Früchten

Schoppen 0,2 l € 4,00

Flasche 1,0 l € 17,20

Roséwein Deutschland

Pfalz

Portugieser Weißherbst (5)

halbtrocken QbA J. Kimmle

fruchtiger, frischer und süffiger Wein

Schoppen 0,2 l € 4,10

Flasche 1,0 l € 17,60

Sekt

Graf von Wackerbarth (5)

halbtrocken

Harmonisch, rund, Jahrgangsspekt

Flasche 1,0 l € 25,25

Graf von Wackerbarth (5)

trocken

Spritzig, elegant, Jahrgangsspekt

Flasche 1,0 l € 25,25

Rotkäppchen (5)

Rotkäppchen Piccolo

Flasche 0,2 l € 5,00

Spirituosen

Riedels-Haustropfen Moosbeer 24%vol
(ein halbsüßer Likör aus Moosbeeren)

2 cl € 2,30

Riedels-Haustropfen Vogelbeer 40%vol
(ein ungesüßter Obstler aus Vogelbeeren)

2 cl € 2,50

Hutzenschluck 30%vol
(ein dunkler, kräftiger Kräuterlikör)

2 cl € 2,30

Fichtelberger Tropfen 40%vol
(ungesüßt, ein grüner Magenbitter, welcher garantiert nur aus Kräutern und Wurzeln hergestellt wird)

2 cl € 2,50

Grenzwald Drachenfeuer 56%vol
(ein besonders kräftiger, brennbarer Kräuterlikör, kalt oder heiß im Keramikpfännchen serviert)

2 cl € 3,00

Obstler Apfel- Birne 40%vol

2 cl € 2,80

Williams- Christ Birne 40%vol

2 cl € 3,00

Absolut Wodka 40%vol

2 cl € 3,00

Absolut Raspberri 40%vol

2 cl € 3,00

Havanna Club 40%vol

2 cl € 3,00

Beefeater Gin 40%vol

2 cl € 3,00

Chivas Regal Whisky, 12 Jahre 40%vol

2 cl € 4,50

Jameson Wiskey 40%vol

2 cl € 4,40

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Zutat in Lebensmitteln



- *01 Farbstoffe
- *02 Konservierungsstoffe
- *03 Antioxidationsmittel
- *04 Geschmacksverstärker
- *05 Schwefeldioxid
- *06 Eisen-LL-gucomat oder Eisen-LL-lactat
- *07 Mittel zur Oberflächenbehandlung
- *08 Phosphorsäure, Phosphate (338-341, 450-452)
- *09 Süßungsmittel
- *10 Chinin und Chininsalze

- *11 Koffein
- #* Zutaten in Fleischerzeugnissen
- #1 Milchpulver
- #2 Molkepulver
- #3 Milcheiweiß
- #4 Eiklar
- #5 Milch
- #6 Sahne
- #7 Pflanzeneiweiß
- #8 Stärke

Unsere Lieferanten und Hersteller

SPITZ



Uta's Hofladen

seit

1894



RICHTER

Erzgebirge

HEIMISCH IM GUTEN GESCHMACK.

Lichtenauer[®]
MINERALQUELLEN



Anno 1871

Likörherstellung - Sonntag
Neudorf



Grenzwald[®]

DESTILLATION OTTO FICKER GMBH



WIR BRENNEN EDELE DESTILLATE SEIT 1882

granini[®]

Schuwe
HANDELSGESELLSCHAFT mbH

SEIT

1880



GLÜCKAUF
BIERE



Weltenburger
Kloster

Die älteste Klosterbrauerei der Welt



Christel Knoll

FRISCHE VIelfALT

Schön das sie unsere Gäste waren!
Wir freuen uns auf ein
Wiedersehen.

Uta's Hofladen „Alte Schmiede“

Herstellung,
Verkostung und
Verkauf von:

- Kräuterartikel,
 - Konfitüren,
 - Kosmetikartikel
- u.s.w.

geöffnet:
15.00 – 18.00 Uhr
oder auf Anfrage
in der Pension



Besuchen Sie doch auch
einmal unseren Hofladen!