

## LÖZIUS' Abendkarte

VON 17:00 UHR – 21:00 UHR

### VORSPEISEN

**tagessuppe** 4,<sup>10</sup> €  
wie's dem koch beliebt

**ragout fin** 7,<sup>85</sup> €  
vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette<sup>(1,17)</sup>

**rindertatar**  
mit eigelb, cornichons, anchovis, kapern,  
roten zwiebeln, dijon-senf, dazu hausbaguette<sup>(1, 3, 4, 9)</sup>

wahlweise:  
140 g Portion 9,<sup>90</sup> €  
200 g Portion 13,<sup>70</sup> €

**gemüseteigtaschen** 7,<sup>90</sup> €  
im steinpilzud mit parmesanhobel  
und geröstetem julienne-gemüse

**gurken-avocado-salat** 15,<sup>90</sup> €  
mit gebeiztem lachs, wildkräutern und dillcreme

**laugenknödel (vegetarisch)** 10,<sup>90</sup> €  
an sauce von roter bete, verfeinert mit kerbel, dazu  
gebratene karotten

### HAUPTSPESIEN

**spinat-feta-strudel (vegetarisch)** 11,<sup>90</sup> €  
mit gerösteten sonnenblumenkernen,  
tomatensugo, kleinem gartensalat<sup>(3,4)</sup>

**rauchlinsen** 12,<sup>80</sup> €  
mit gebratenen bauchstreifen vom duroc-schwein,  
dazu hausbaguette

**lavendelschmorbraten** 18,<sup>90</sup> €  
vom kalb, mit spitzpaprika, knoblauch, rosmarin  
und laugenknödel

**barbarie-entenburger** 17,<sup>80</sup> €  
im hausgebackenen brioche-brötchen mit birne,  
roquefort, mariniertem feldsalat und wildkräutersalat<sup>(2,4,16)</sup>

**irisches rumpsteak (250g)** 20,<sup>90</sup> €  
mit deftiger zwiebeljus an kartoffel-sellerie-püree

**gegrilltes kotelette (250-300g)** 18,<sup>90</sup> €  
vom duroc schwein, auf ratatouillegemüse,  
dazu getrüffelte noir-kartoffeln<sup>(4)</sup>

**gebratenes zanderfilet** 19,<sup>40</sup> €  
auf cremigem kürbisrisotto und roquefortschmelz<sup>(2)</sup>

**geschmorte bachforelle** 13,<sup>90</sup> €  
geschmort in rotwein, mit schalotten und möhren,  
dazu rosmarin-drillinge<sup>(17)</sup>

**wildschweinfilet** 26,<sup>90</sup> €  
mit speck-spitzkohl, morchelsoße  
und kartoffel-sellerie-püree

**pasta** 15,<sup>90</sup> €  
mit limettenrahm, flusskrebbsfleisch, jacobs-  
muschelfleisch, cherrytomaten und rucola



**LÖZIUS**  
brasserie am steintor

**hausgebackene quiche** 3,<sup>90</sup> €  
wie's dem koch beliebt

**frischer kuchen** 3,<sup>50</sup> €

**ragout fin** 7,<sup>85</sup> €  
vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette

**marinierte oliven und gruyère** 8,<sup>40</sup> €  
französischer rohmilchkäse, hausgebackenes lözius-  
baguette<sup>(1,3,13)</sup>

**FÜR DEN KLEINEN APPETIT ZWISCHENDURCH**  
**BEI EINEM GLAS WEIN ODER TASSE KAFFEE UND GUTEN GESPRÄCHEN**  
(VON 12:00 BIS 21:00 UHR)

**glühbirne** 5,<sup>90</sup> €  
(pochiert im gewürzsud)  
dazu strudelkracker und mascarpone-creme

**frozen crêpes** 5,<sup>90</sup> €  
mit vanille-quark-mousse-füllung  
und mandarine-ingwer-sahne-espuma

### DESSERT

(VON 12:00 BIS 14:30 UHR)  
(VON 17:00 BIS 21:00 UHR)

## LÖZIUS' Mittagsskarte

VON 12:00 UHR – 14:30 UHR

**tagessuppe** 4,<sup>10</sup> €  
wie's dem koch beliebt

**ragout fin** 7,<sup>85</sup> €  
vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette<sup>(1,17)</sup>

**baskisches huhn** 12,<sup>90</sup> €  
mit kräuterpesto, dazu rosmarin-drillinge<sup>(13)</sup>

**spinat-feta-strudel (vegetarisch)** 11,<sup>90</sup> €  
mit gerösteten sonnenblumenkernen,  
tomatensugo, kleinem gartensalat<sup>(3,4)</sup>

**steak au four** 13,<sup>90</sup> €  
mit sellerie-kartoffel-püree, dazu salatbeilage<sup>(1,2)</sup>

**löziussalat** 6,<sup>90</sup> €  
mit gerösteten sonnenblumenkernen,  
balsamico-dressing und hausbaguette

**überbackenes baguette (á la provençale)** 8,<sup>90</sup> €  
mit paprika, schinkenspeck, tomate und zwiebeln

**pasta-rahm** 11,<sup>90</sup> €  
mit getrockneter tomate, cherry-strauch-tomaten,  
mandeln und rucola

### KINDERKARTE (GANZTÄGIG)

**milchreis mit apfelmus** 4,<sup>50</sup> €  
zucker, zimt<sup>(4)</sup>

**nudeln mit fruchtiger tomatensoße<sup>(4)</sup>** 5,<sup>00</sup> €

**hühnerfrikasee (gesprengtes huhn)** 7,<sup>40</sup> €  
mit basmatireis

### ÖFFNUNGSZEITEN

**montag - samstag**  
von 12 uhr bis 22 uhr

**warme küche:**  
(von 12:00 uhr bis 14:30 uhr)  
(von 17:00 uhr bis 21:00 uhr)

**sonntag**  
von 10 uhr bis 18 uhr

**warme küche:**  
(von 13:00 uhr bis 17:00 uhr)

## alkoholfreie getränke

<b>kola &amp; limo</b> fritz – kola, fritz – kola zuckerfrei, fritz – limo melonenlimonade, fritz – limo apfel-kirsch-holunder-limonade	0,33 l	2, <sup>50</sup> €
<b>kola &amp; limo bio</b> fritz – bio-traubensaftschorle, fritz – bio-rhabarbersaftschorle	0,33 l	2, <sup>80</sup> €
<b>pepsi<sup>(12, 24)</sup></b>	0,30 l	2, <sup>20</sup> €
<b>7up</b>	0,30 l	2, <sup>20</sup> €
<b>mirinda<sup>(2, 12)</sup></b>	0,30 l	2, <sup>20</sup> €
<b>selters</b> classic oder naturell	0,30 l 0,75 l	2, <sup>00</sup> € 4, <sup>10</sup> €
<b>vaihinger säfte</b> orangensaft, apfelsaft naturtrüb <sup>(2)</sup> , maracujanektar <sup>(2)</sup> , bananennektar <sup>(2)</sup> , sauerkirschnektar	0,30 l	2, <sup>40</sup> €
<b>thomas henry</b> tonic, bitter lemon, ginger ale	0,20 l	2, <sup>60</sup> €
<b>bier vom fass</b>		
<b>radeberger pils</b>	0,30 l 0,50 l	2, <sup>50</sup> € 4, <sup>10</sup> €
<b>ur-krostitzer pils</b>	0,30 l 0,50 l	2, <sup>50</sup> € 4, <sup>10</sup> €
<b>flaschenbiere</b>		
<b>ur-krostitzer schwarz</b>	0,50 l	3, <sup>70</sup> €
<b>hövels</b>	0,50 l	4, <sup>50</sup> €
<b>rothaus tannenzäpfle</b>	0,33 l	3, <sup>00</sup> €
<b>schöffelhofer</b> hell, dunkel oder alkoholfrei	0,50 l	3, <sup>70</sup> €
<b>maisel´s weisse</b> hell oder alkoholfrei	0,50 l	3, <sup>70</sup> €
<b>berliner weisse</b> original, himbeere, waldmeister	0,30 l	2, <sup>50</sup> €
<b>hefe mix</b> (hell o. alkoholfrei ) himbeere, grüner apfel oder wassermelone	0,50 l	3, <sup>90</sup> €
<b>braufactum craft beer</b>		
colonia	0,355 l	4, <sup>50</sup> €
palor	0,355 l	4, <sup>50</sup> €
the brale	0,355 l	4, <sup>50</sup> €
indra	0,355 l	5, <sup>00</sup> €
progusta	0,330 l	6, <sup>00</sup> €

## weißwein offen

<b>hauswein chardonnay</b> linea 071, cantine sacchetto - trocken fruchtnoten von ananas, äpfeln, aprikosen, tropischen früchten, frischen kräutern	0,20 l	3, <sup>00</sup> €
<b>riesling q.b.a.</b> rheingau, weingut johannes ohlig - halbtrocken anregende aromen tropischer früchte	0,20 l	3, <sup>40</sup> €
<b>grauburgunder q.b.a.</b> pfalz, weingut villa jl - trocken nuancen von honigmelone, zitrus, vanille, mandel	0,20 l	3, <sup>60</sup> €
<b>silvaner q.b.a.</b> saale-unstrut, winzervereinigung freyburg – unstrut e. g. – trocken feinfruchtig nach aprikose, birne, stachelbeere	0,20 l	3, <sup>80</sup> €
<b>müller – thurgau q.b.a.</b> saale-unstrut, gröster steinberg, weingut thürkind – trocken mit aromen von pfirsich, reifer apfel, muskat	0,20 l	4, <sup>20</sup> €
<b>weißburgunder q.b.a.</b> saale-unstrut, gröster steinberg, weingut thürkind – trocken	0,20 l	4, <sup>90</sup> €
<b>rosé offen</b>		
<b>rosé cuvéé</b> pfalz, weingut hammel & cie – trocken fruchtiges bukett nach roten früchten, frischer brioche, lachsfarbene brillanz mit zarten apricotreflexen	0,20 l	3, <sup>70</sup> €
<b>rotwein offen</b>		
<b>hauswein merlot</b> cantine sacchetto – trocken fruchtnoten von brom-, johannisbeere, kirsche, pflaume	0,20 l	3, <sup>00</sup> €
<b>portugieser q.b.a.</b> pfalz, karl pfaffmann - lieblich fruchtnoten von johannisbeere, erdbeere, veilchen, süsslicher tannin	0,20 l	3, <sup>60</sup> €
<b>poet rot qualitätswein</b> weimarer poetenweg, Winzervereinigung Freyburg – Unstrut eG - trocken schmeckt würzig und vielschichtig nach schwarzen Früchten wie Kirsche, Holunder und Brombeere	0,20 l	3, <sup>80</sup> €
<b>schwarzriesling q.b.a.</b> württemberg, privatkellerei hirsch - halbtrocken aromen von himbeere, erdbeere, süßlichen kirschen	0,20 l	3, <sup>80</sup> €
<b>tempranillo capa d.o.</b> spanien, la mancha, Vinnico Export – trocken reich und saftig mit den aromen von erdbeeren, brombeeren und backpflaumen in weichem tannin, noten von tabak und dunkler schokolade im rauchig, kräftigen finale	0,20 l	4, <sup>20</sup> €

## flaschenwein weiß

<b>gutedel q.b.a.</b> saale-unstrut, weingut born – trocken feine fruchtnoten angenehm ausbalanciert, sehr dezente säure	0,75 l	21, <sup>00</sup> €
<b>sauvignon blanc q.b.a.</b> rheinhessen, weingut sander- trocken (bio) florale aromen, vegetabile noten geriebener brennnessel	0,75 l	24, <sup>00</sup> €
<b>grüner silvaner gutswein q.b.a.</b> saale-unstrut, weingut bernard pawis – v.d.p. - trocken filigrane frucht mit reifem apfel und birne, florale aromen, am gaumen quitte und birne mit frischer säure	0,75 l	23, <sup>00</sup> €
<b>weißburgunder q.b.a.</b> saale-unstrut, weingut bernard pawis – v.d.p. - trocken frische fruchtaromen von banane, reifer birne, honigmelone saftig mit klaren birnennoten, frischen äpfeln und anklängen von exotischen früchten	0,75 l	25, <sup>00</sup> €
<b>chablis a.o.c.</b> frankreich, domaine le verger alain geoffroy - trocken geschmack nach ananas, aprikose, caramel, gelbfruchtig, grapefruit, honigmelone und mineralischen noten	0,75 l	31, <sup>00</sup> €
<b>riesling q.b.a.</b> rheingau, weingut robert weil – v.d.p. – trocken vollausgeprägte aromen von pfirsich und grapefruit	0,75 l	33, <sup>00</sup> €

## flaschenwein rosé

<b>rosalie q.b.a.</b> saale-unstrut, weingut bernard pawis – v.d.p. - trocken dunkle, rote, kirschige aromen und robuste erdbeerfrucht	0,75 l	24, <sup>00</sup> €
<b>alles rosa</b> saale unstrut, weingut klaus böhme – trocken feine fruchtaromen von himbeere und erdbeere	0,75 l	24, <sup>00</sup> €

## flaschenweine rot

<b>dornfelder q.b.a.</b> pfalz, weingut villa jl - halbtrocken kräftige aromen von kirsch, schwarzen johannisbeeren, getrockneter pflaume	0,75 l	14, <sup>00</sup> €
<b>spätburgunder kabinet</b> baden, winzergenossenschaft oberbergen e. g. - trocken duft süßlicher kirschen, aromen von brom- und himbeere	0,75 l	18, <sup>00</sup> €
<b>cotes du Rhône a.o.c.</b> frankreich, e. guigal - trocken saftige, herzhaft fruchtnoten mit freuiger würze und wärme	0,75 l	21, <sup>00</sup> €
<b>rioja reserva d.o.ca.</b> spanien, bodegas primicia - trocken üppige aromen von brombeere, zedernholz, vanille, robuste säure	0,75 l	31, <sup>00</sup> €
<b>blauer zweigelt</b> saale-unstrut, weingut pawis – v.d.p. – trocken kirscharomen, mild und doch vollmundig	0,75 l	31, <sup>00</sup> €
<b>barolo riserva d.o.c.g.</b> italien, san silvestro – trocken frucht von kirsche und beeren in würziger kombination mit kräuter-, lakritz- und schokoladennoten	0,75 l	49, <sup>00</sup> €

Unser Longdrink- sowie Spirituosenangebot dürfen Sie gern bei unserem Personal erfragen.