

## LÖZIUS' Abendkarte

von 17:00 uhr – 21:00 uhr

### vorspeisen

tagessuppe wie's dem koch beliebt	4, <sup>20</sup> €
ragout fin vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette <sup>(1,17)</sup>	7, <sup>85</sup> €
löziussalat mit gebratener kalbsleber, calvados apfelspalten und balsamicodressing	12, <sup>90</sup> €
löziussalat mit gebratenem jacobsmuschelfleisch, tomatensugo und balsamicodressing	14, <sup>90</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> €
roastbeef-teller mit knackigem blattsalat, feiner paprika-pinien-vinaigrette, dazu hausbaguette	12, <sup>40</sup> €
<b>HAUPTSPESIEN</b>	
gebratene junge möhren in olivenöl (vegan) auf lauwarmem hummus und gerösteten nüssen, dazu hausbaguette	11, <sup>90</sup> €
spinat-feta-strudel (vegetarisch) mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensugo, kleinem gartensalat <sup>(3,4)</sup>	12, <sup>40</sup> €
gebratene rinderlenden-spitzen auf tomaten-steinpilz-pasta und frischem, knackigem rucola	16, <sup>90</sup> €
französische perlhuhnbrust gefüllt mit rauchigem alpenschinken und oliven, auf perlgraupen-kräuter-risotto und gegrillter spitzpaprika <sup>(16,17)</sup>	17, <sup>90</sup> €
lavendelschmorbraten vom kalb, mit gegrillter spitzpaprika und in butter gebratenen laugenknödel <sup>(17)</sup>	18, <sup>90</sup> €
rostbraten (vom irischen weiderind) mit kräftiger braten-jus, krossen schalotten-streifen, dazu schupfnudeln <sup>(17)</sup>	19, <sup>90</sup> €
hirsch-rücken-steak mit sautierten jungen möhren und pistazien, an luftigem kartoffelpüree und oliven-balsamico-jus	19, <sup>90</sup> €
gefüllte kalbsroulade „mediterran“ auf tomaten-steinpilz-pasta	20, <sup>90</sup> €
gebratener isländischer wild-junglachs an zitronen-butter-sauce, dazu perlgraupen-kräuter-risotto <sup>(17)</sup>	20, <sup>90</sup> €
bürgermeister-steak (vom argentinischen campo oxsen) mit im ofen gebackener süßkartoffel und kräuterfrischkäse-topping, dazu salatbeilage	21, <sup>90</sup> €



**LÖZIUS**  
brasserie am steintor

hausgebackene quiche wie's dem koch beliebt	3, <sup>90</sup> €
frischer kuchen	3, <sup>50</sup> €
ragout fin vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette	7, <sup>85</sup> €
marinierte oliven und gruyère französischer rohmilchkäse, hausgebackenes lözius- baguette <sup>(1,3,13)</sup>	8, <sup>40</sup> €

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

frozen crêpes mit vanille-quark-mousse-füllung und mandarine-ingwer-sahne-espuma	5, <sup>90</sup> €
espressoparfait mit pistazie und weißer schokoladen-ganache	6, <sup>90</sup> €
biskuit-himbeerschnitte mit cremigem bourbon-vanilleeis und strudel-kräcker	7, <sup>20</sup> €

### 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 wie's dem koch beliebt	4, <sup>20</sup> €
ragout fin vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette <sup>(1,17)</sup>	7, <sup>85</sup> €
kalbsleber „berliner art“ mit apfelspalten und zwiebelringen, dazu kartoffelpüree	11, <sup>90</sup> €
gebratene junge möhren in olivenöl (vegan) auf lauwarmem hummus und gerösteten nüssen, dazu hausbaguette	11, <sup>90</sup> €
spinat-feta-strudel (vegetarisch) mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensugo, kleinem gartensalat <sup>(3,4)</sup>	12, <sup>40</sup> €
beefsteak (vom argentinischen campo oxsen) mit kräuterpesto, schalotten, dazu süßkartoffeln und sour creme	13, <sup>80</sup> €
pasta in kräuterpesto an lachsfilet im kräutermantel, dazu fruchtige cherry-strauch-tomaten	14, <sup>30</sup> €
<b>KINDERKARTE (GANZTÄGIG)</b>	
eierkuchen mit apfelmus und pudierzucker	4, <sup>80</sup> €
pasta mit fruchtiger tomatensoße <sup>(4)</sup>	5, <sup>90</sup> €
gebratene igelwurst (wiener) mit kartoffelbrei und bratensoße <sup>(16)</sup>	6, <sup>40</sup> €

## 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</b> <sup>(12, 24)</sup>	0,30 l	2, <sup>20</sup> €
<b>7up</b>	0,30 l	2, <sup>20</sup> €
<b>mirinda</b> <sup>(2, 12)</sup>	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 fruchten, frischen kräutern	0,20 l	3, <sup>00</sup> €
<b>riesling q.b.a.</b> rheingau, weingut johannes ohlig - halbtrocken anregende aromen tropischer fruchte	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 fruchten, 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 fruchten	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.