

LÖZIUS' Abendkarte

VON 17:00 UHR – 21:00 UHR

VORSPEISEN

tagessuppe 4,²⁰ €
wie's dem koch beliebt

ragout fin 7,⁸⁵ €
vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette^(1,17)

löziussalat 12,⁹⁰ €
mit gebratener kalbsleber, calvados apfelspalten und balsamicodressing

löziussalat 14,⁹⁰ €
mit gebratenem jacobsmuschelfleisch, tomatensugo und balsamicodressing

rindertatar
mit eigelb, cornichons, anchovis, kapern, roten zwiebeln, dijon-senf, dazu hausbaguette^(1,3,4,9)

wahlweise:
140 g Portion 9,⁹⁰ €
200 g Portion 13,⁷⁰ €

roastbeef-teller 12,⁴⁰ €
mit knackigem blattsalat, feiner paprika-pinien-vinaigrette, dazu hausbaguette

HAUPTSPESIEN

gebratene junge möhren in olivenöl (vegan) 11,⁹⁰ €
auf lauwarmem hummus und gerösteten nüssen, dazu hausbaguette

spinat-feta-strudel (vegetarisch) 12,⁴⁰ €
mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensugo, kleinem gartensalat^(3,4)

gebratene rinderlenden-spitzen 16,⁹⁰ €
auf tomaten-steinpilz-pasta und frischem, knackigem rucola

französische perlhuhnbrust 17,⁹⁰ €
gefüllt mit rauchigem alpenschinken und oliven, auf perlgraupen-kräuter-risotto und gegrillter spitzpaprika^(16,17)

lavendelschmorbraten 18,⁹⁰ €
vom kalb, mit gegrillter spitzpaprika und in butter gebratenen laugenknödel⁽¹⁷⁾

rostbraten 19,⁹⁰ €
(vom irischen weiderind)
mit kräftiger braten-jus, krossen schalotten-streifen, dazu schupfnudeln⁽¹⁷⁾

wildschwein-rücken-steak 19,⁹⁰ €
mit sautierten jungen möhren und pistazien, an luftigem kartoffelpüree und oliven-balsamico-jus

gefüllte kalbsroulade „mediterran“ 20,⁹⁰ €
auf tomaten-steinpilz-pasta

gebratener isländischer wild-junglachs 20,⁹⁰ €
an zitronen-butter-sauce, dazu perlgraupen-kräuter-risotto⁽¹⁷⁾

bürgermeister-steak 21,⁹⁰ €
(vom argentinischen campo oxsen)
mit im ofen gebackener süßkartoffel und kräuterfrischkäse-topping, dazu salatbeilage



LÖZIUS
brasserie am steintor

hausgebackene quiche 3,⁹⁰ €
wie's dem koch beliebt

frischer kuchen 3,⁵⁰ €

ragout fin 7,⁸⁵ €
vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette

marinierte oliven und gruyère 8,⁴⁰ €
französischer rohmilchkäse, hausgebackenes lözius-baguette^(1,3,13)

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

lammsteak bordelaiser art 18,⁹⁰ €
mit marinierten, gebratenen süßkartoffelwürfeln, buttermilch-kräuter-mayonnaise

lammkeule 17,⁹⁰ €
geschmort im cidre-wurzelgemüse-sud mit ofen-gebackenen kartoffelstrudel

lammkrone 29,⁹⁰ €
auf cremigem zitrus-dicke bohne-gemüse mit gebratener kartoffel-speck-roulade

isländischer wildfanglachs 26,²⁰ €
mit orangen-semmelbröselkruste auf spargel-fenchel-ragout

ZU OSTERN
(VON 12:00 BIS 21:00 UHR)

frozen crêpes 5,⁹⁰ €
mit vanille-quark-mousse-füllung und mandarine-ingwer-sahne-espuma

espressoparfait 6,⁹⁰ €
mit pistazie und weißer schokoladen-ganache

biskuit-himbeerschnitte 7,²⁰ €
mit cremigem bourbon-vanilleeis und strudel-kräcker

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 4,²⁰ €
wie's dem koch beliebt

ragout fin 7,⁸⁵ €
vom kalb, dazu reichen wir hausbaguette^(1,17)

kalbsleber „berliner art“ 11,⁹⁰ €
mit apfelspalten und zwiebelringen, dazu kartoffelpüree

gebratene junge möhren in olivenöl (vegan) 11,⁹⁰ €
auf lauwarmem hummus und gerösteten nüssen, dazu hausbaguette

spinat-feta-strudel (vegetarisch) 12,⁴⁰ €
mit gerösteten sonnenblumenkernen, tomatensugo, kleinem gartensalat^(3,4)

beefsteak (vom argentinischen campo oxsen) 13,⁸⁰ €
mit kräuterpesto, schalotten, dazu süßkartoffeln und sour creme

pasta in kräuterpesto 14,³⁰ €
an lachsfilet im kräutermantel, dazu fruchtige cherry-strauch-tomaten

KINDERKARTE (GANZTÄGIG)

eierkuchen 4,⁸⁰ €
mit apfelmus und pudierzucker

pasta 5,⁹⁰ €
mit fruchtiger tomatensoße⁽⁴⁾

gebratene igelwurst (wiener) 6,⁴⁰ €
mit kartoffelbrei und bratensoße⁽¹⁶⁾

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

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

weißwein offen

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

flaschenwein weiß

gutedel q.b.a. saale-unstrut, weingut born – trocken feine fruchtnoten angenehm ausbalanciert, sehr dezente säure	0,75 l	21, ⁰⁰ €
sauvignon blanc q.b.a. rheinhessen, weingut sander- trocken (bio) florale aromen, vegetabile noten geriebener brennnessel	0,75 l	24, ⁰⁰ €
grüner silvaner gutswein q.b.a. 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, ⁰⁰ €
weißburgunder q.b.a. 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, ⁰⁰ €
chablis a.o.c. frankreich, domaine le verger alain geoffroy - trocken geschmack nach ananas, aprikose, caramel, gelbfruchtig, grapefruit, honigmelone und mineralischen noten	0,75 l	31, ⁰⁰ €
riesling q.b.a. rheingau, weingut robert weil – v.d.p. – trocken vollaussgeprägte aromen von pfirsich und grapefruit	0,75 l	33, ⁰⁰ €

flaschenwein rosé

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

flaschenweine rot

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

unser longdrink- sowie spirituosenangebot dürfen sie gern bei unserem personal erfragen.