

Jagielas im Erlichthof

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Wir kochen selbst & frisch und wir backen selbst. Deshalb hören Sie auch unsere Küche: Klopfen, Brutzeln, Klappern gehört bei uns dazu & deshalb kann es auch manchmal ein klein wenig dauern, bis das Essen fertig ist.

Wir wollen mehr darauf achten, woher das Essen kommt, möchten die regionalen Produzenten & Produzentinnen unterstützen & mehr saisonal kochen. Wir leben hier so eng mit der Natur und sie gibt uns so viel. Wir wollen nicht gegen sie arbeiten und unseren Beitrag leisten. Natürlich wirft das finanzielle, logistische und auch kulturelle Fragen auf. Gemeinsam wollen wir nach Antworten suchen und freuen uns über Anregungen, Fragen und konstruktive Hinweise.

Derzeit beziehen wir unsere Fleisch- und Wurstwaren vom Fleischermeister Spranger aus **Großhartmannsdorf**, Karpfen, Wels & Forelle von der **Rietschener Fischerei Tusche**, einen großen Teil von unserem Gemüse von der solidarischen Landwirtschaft **RAINKOST aus Görlitz**. In den Sommermonaten kaufen wir auch Gemüse von den umliegenden Gärtnereien wie der **Gärtnerei Friedrich aus Trebus**. Das Eis kommt von **Gruners aus Uhyst** am Bärwaldersee, unsere Eier aus **Kemnitz**, der Spargel aus **Preschen**.

Lassen Sie es sich schmecken.

Ihr Team von Jagielas im Erlichthof

Getränkekarte

Kaltes:	0,2l	0,4l
Lausitzer Säfte: Orange, Johannisbeere, Kirsche, Banane, Maracuja	2,90	4,50
Saft-Schorlen	2,50	4,50
Limonaden und Säfte von Grapos Apfelsaft ^{1,2,3} , Cola ^{1,2,11} , Orange ^{1,2,3} , Zitrone ^{1,2,3} , Himbeere ^{1,2,3} , Tonic ^{3,10}	2,90	4,50
Menschel-Limo (0,33l)	3,50	
Gurke-Zitrone ^{1,2,3} , Waldmeister ^{1,2,3}		
Wasser	2,20	4,40
Hauslimonade (Rooisbus, Tonic, Johannisbeere)		4,50
Espresso-Tonic		5,50

Heißes

Glas Eilles Tee von J.J. Darboven	3
Grün ¹¹ , Schwarz – Assam ¹¹ , Früchte, Kräuter	
TEE-KREATION DES JAHRES 2025 von Eilles von J.J. Darboven:	
Mate-Limette	3
Glas frischer Zitronentee	3,50
Glas frischer Ingwer-Zitronentee	3,50
Glas frischer Minztee nach Saison	3,50
Kaffee von J.J. Darboven ¹¹ (entkoffeiniert möglich)	3
Latte Macchiato ^{11, G} , Milchkaffee ^{11, G} , Cappuccino ^{11, G}	4
Espresso ¹¹	2,30/4,60
Heiße Schokolade von J.J. Darboven ^G	4,30
Grog ⁰ , Glühwein ⁰	4
Kinderpunch	2,50

Jagielas im Erlichthof

Bier	0,3l / 0,4l
Landskron Pils vom Fass ^{A,0}	3,30/4,40
Sudost Lager Hell vom Fass ^{A,0}	3,30/4,40
Radler/Potsdamer/Diesel ^{A,0}	3,30/4,40
Pupen-Schultzes Schwarzes ^{A,0} (0,5l)	4,50
Hefeweizen von Landskron ^{A,0} (0,5l)	4,50
Alkoholfreies Schöffelhofer Weizen ^{A,0} (0,5l)	4,50
Radeberger alkoholfrei ^{A,0} (0,33l)	3,60
Radler alkoholfrei ^{A,0,1,2,3}	3,60/4

Wein vom Weingut Basten	0,2l	0,75l
Glas Rotwein, Weißwein, Rosé ^{9,0,0}	7	
Rot: Spätburgunder, Merlot, Portugieser		
Weiß: Riesling, Grauer Burgunder,		
Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gewürztraminer,		
Rosè: Rotling feinherb		
Weinschorle ^{9,0,0}	6,80	
Flasche (0,75l) Rotwein, Weißwein, Rosé ^{9,0,0}		20

Longdrinks & Cocktails

0,3l

Aperol Sprizz ^{0,1,2,3}, Gin Tonic ^{0,3,8,10}, Cuba Libre ^{0,2,11}

9,50

Schnäpse & Liköre

2cl/4cl

Obstler ^{0,2}, Böckelbart ^{0,2}, Ramazzotti ^{0,2}, Malteser ^{0,2}

2,30/4,60

Eierlikör ^{0,G}

1,50/3

Whiskey ^{0,2}

2,40/4,80

Sommerkarte

Vorspeisen:

Tagessuppe klein/groß	6,90/10,90
Zweierlei Humus * ^N , Brot ^A / paniertes Hühnchen	9,90/10,90
Warmer Bohnensalat mit weißen Bohnen* & Brot ^A	9,50

Hauptgerichte:

Rinderzunge , Gemüse der Saison, Salzkartoffeln, Buttersoße ⁶	19,50
Roulade vom Rind, Klöße, Rotkohl ^{A, M}	20,90
Paniertes Karpfenfilet , Salzkartoffeln, Rotkohl, Buttersoße ^{A,C,D,G}	23,90
Gurkencurry* und Reis	15,90
❖ mit gebratenem Lachs ^{A, D}	22,90
❖ mit paniertem Tofu ^{*F, C, A}	18,90
❖ mit paniert-gebratener Hühnchenbrust ⁶	19,90

Geschnetzeltes vom geräucherten Tofu , Paprika, Zwiebeln, Möhren, Reis und Sahnesoße * F	18,90
Mediterranes Ratatouille * und Salzkartoffeln	16,90
❖ mit paniert-gebratener Hühnchenbrust ⁶	19,90
❖ mit Schnitzel vom Schwein ^{C, A, F, 6}	19,50
❖ mit dem Erlichthofschnitzel ^{A,C}	19,50
❖ mit Schweinekammsteak ⁶	20,90
❖ mit paniertem Tofu * ^{F, A, N}	18,90
Frisches Pfannengemüse & hausgemachter Dip ⁶	16,90
❖ mit gebratenem Karpfen ^{C, A, 6, F}	23,90
❖ mit Schnitzel ^{C, A, F, 6}	19,50
❖ mit dem Erlichthofschnitzel ^{A,C}	19,50
Großer frischer Sommersalat , Früchte und hausgemachtes Agaven-Senf-Dressing ^M	16,90
❖ mit paniert-gebratener Hähnchenbrust ⁶	19,90
❖ mit Schnitzel ^{C, A, F, 6}	19,50
❖ mit dem Erlichthofschnitzel ^{A,C}	19,50
❖ mit gebratenem Karpfen ^{C, A, 6, F}	23,90
❖ mit panierten Zucchiniastreifen ^{F-C-A-6}	18,90
❖ mit paniertem Tofu * ^{F, C, A}	18,90

Zoodles* (Zucchini-Nudeln), Zitronen-Sahnesoße*	16,90
❖ mit gebratenem Lachs ^{A, D}	22,90
❖ mit paniertem Tofu ^{*F, C, A}	18,90
❖ mit paniert-gebratener Hühnchenbrust ⁶	19,90

Für Kinder

Hähnchennuggets, Kartoffelpüree & was Obstiges	7,90
Kinderschnitzel, Kartoffelpüree & was Obstiges	7,90
Nudeln mit selbstgemachter Tomatensauce, Käse	7,90

Süßes

Wir backen verschiedene Blechkuchen mit Hefeteig & Torten. In der Regel haben wir Pflaumen-, Mohn-, Kleckskuchen sowie Eierschecke im Angebot; ebenso die Stachelbeerbaiser- & Schwarzwälder Kirschtorte. Bitte fragen Sie die Kellner:innen, was für Sie gebacken wurde oder ob wir ein kleines Dessert als Tagesangebot für Sie zubereitet haben.

Blechkuchen	3,40
Torte	4,30

Eis von Gruners aus Uhyst für den Sommer 2025

Eisbecher Klassik: 7,90

1 Kugel Schoko, 1 Kugel Vanille und 1 Kugel Erdbeere, Sahne

Erlichthofbecher: 9,90

1 Kugel Schoko, 1 Kugel Pfirsich-Maracuja, 1 Kugel Himbeere mit Pfirsich-Himbeer-Obst & Sahne

Schwedenbecher: 9,90

3 Kugeln Vanilleeis, 4cl Eierlikör, selbstgemachtes Apfelkompott, Sahne

Eisbecher Sommerlust: 9,90

1 Kugel Vanille, 1 Kugel Cheesecake-Lemon, 1 Kugel Himbeere mit frischen Früchten der Saison & Sahne

Eiskaffee: 6,90

Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne

Eisschokolade: 6,90

Kakao mit 2 Kugeln Schokoeis und Sahne

Geht immer & hilft immer 6,50

1 Kugel Schoko, 4cl Eierlikör, Sahne

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

- 0 mit Alkohol
- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfan
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

Allergene

- A glutenhaltiges Getreide
- B enthält Krebstiere
- C enthält Eier/Erzeugnisse
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch/Milcherzeugnisse
- H enthält Schalenfrüchte (z.B. Mandel)
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesamsamen
- O enthält Schwefeldioxide und Sulfite
- P enthält Lupine
- R enthält Weichtiere