

Herzlich Willkommen in



Mein Team und ich freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Wir sind bestrebt, Ihren Besuch bei uns so angenehm wie möglich zu gestalten und bieten Ihnen den bestmöglichen, persönlichen Service.

Bei der Auswahl unserer Produkte legen wir besonderen Wert auf Frische und Regionalität, gepaart mit mediterranen Einflüssen. Überzeugen Sie sich und genießen Sie unsere frische regionale Küche.

Sollten Sie Fragen, Wünsche oder Probleme haben, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen. Wir freuen uns über Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



1-Gluten 2-Gluten Weizen 3- Gluten/ Roggen 4- Gluten/ Gerste 5- Gluten/ Hafer 6- Gluten/ Dinkel
7-Sellerie 8-Senf 9-Krebstiere 10- Eier 11-Fisch 12-Erdnuss 13-Soja 14-Milch 15-Schalenfrüchte
16-Schalenfrüchte/ Mandeln 17-Schalenfrüchte/ Haselnuss 18-Schalenfrüchte/ Walnuss
19-Sesamsamen 20 Schwefeldioxid und Sulfite 21-Lupine 22-Weichtiere 23-mit Geschmacksverstärker
24-mit Farbstoff- 25-mit Konservierungsstoff 26-geschwefelt 27-mit Antioxidationsmittel
28-mit Süßungsmittel

Geschichte des Hauses

Das im April 2016 eröffnete Restaurant Zieglers hieß bis zu diesem Zeitpunkt "Gasthaus zu den drei Linden". Erbaut in den 70er Jahren des 18. Jahrhunderts und von Beginn an über drei Generationen von Familie Hartmann geführt, prägte es entscheidend das historische Stadtbild.

Während der Napoleonischen Kriege, im Oktober 1813, fand ein Freikorps-Major Gefallen an der damals 25-jährigen Tochter des Wirtes. Da sie die Werbung des Gastes ablehnte und auf seine Wünsche nicht einging, wurde sie von ihm erschossen. Ihr noch heute erhaltenes Grab enthält die Widmung:

„Eleonore Hartmann, Tochter des Gastwirts „Zu den drei Linden“ in Wörlitz. Sie wurde geboren am 13. Mai 1788 und von einem russischen Offizier erschossen, den 31. Oktober 1813.“

Es sei erwähnt, dass dieser Offizier mitsamt seinem Korps am Drehberg bei Wörlitz von der Kavallerie Furnier vernichtet wurde.

Nach dem Tod des letzten Wirtes Wilhelm Hartmann (1901) verpachtete seine Witwe Luise die Wirtschaft im Jahre 1908 an einen ehemaligen Bezirksfeldwebel. Sechs Wochen später, am 25. Oktober 1908, brannte der Gasthof vollständig ab. Die Ruine wurde vom Fleischermeister Karl Bolsdorf gekauft und 1909 als Gasthof mit Fleischerei wiedereröffnet.

Von 1922 bis zu seinem Tod 1937 führte sein Sohn Paul die Geschäfte, danach bis 1939 dessen Witwe Martha, welche dann bis 1947 an Alexander Jähnicke verpachtete.

1952 wurde ihr Sohn Karl der Wirt. Dieser überließ 1968 der Konsum-Genossenschaft die Bewirtschaftung.

Ab dem Jahr 1977 wurde das Objekt als Rentnertreff und Standesamt genutzt. Das Standesamt wurde später ins Rathaus verlegt, die frei gewordenen Räumlichkeiten dem Abschnittsbevollmächtigten der Deutschen Volkspolizei zur Verfügung gestellt.

1988 verkaufte Karl Bolsdorf die Gaststätte an die Familie Ahrenhold. Diese firmierte von 1993 bis Dezember 2012 unter dem Namen „Kartoffelkäfer“. Im Ergebnis der Zwangsversteigerung befindet sich die Gastwirtschaft seit Februar 2013 im Besitz von Stephan Ziegler.

Er hat das Objekt modernisiert und dem ehemaligen „Gasthof zu den drei Linden“ einen neuen Namen gegeben:

Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner Salat

8,00 €

Blattsalat / Gemüse der Saison / Kerne / Balsamico-Vinaigrette

Carpaccio vom Rind 10,14

14,00 €

Rucola / Parmesan / Zitronen-Mayonaise

Würzfleisch von der Ente 14

12,00 €

Mozarella / Baguette

Tapasplatte für 2 Personen 10

22,00 €

Currywurst vom Apfelschwein / Runzelkartoffeln / gebackene Garnele /
Vokeroder Hartkäse / Aioli / Baguette

Suppe

Kürbis-Birnen-Suppe 14,2

9,00 €

Kokosmilch / Curry / Kürbiskerne / Kernöl

Hauptgerichte

Anhalter Meckersack 2,7,8,10,14

23,00 €

Geschmorte Rinderhüfte mit Hackfleisch-Ziegenkäse-Füllung /
Kartoffelpuffer / Apfel-Zwiebel-Gemüse

in Zusammenarbeit mit dem Kochverein Anhalt Dessau e.V.

Unsere regionale Empfehlung

Schnitzel vom Kalb 2,10,8

29,00 €

Backkartoffel / Champignons / Sauerrahm / Zitrone

½ Cherry Vally Ente 14

25,00 €

Apfelrotkohl / Klöße / Orangenjus

Unser Regionalgericht 2025

BBQ Roulade vom Fläminger Duroc Schwein 14,2

26,00 €

Pulled Pork vom Duroc / Aronia-BBQ Sauce /
Warmer Kürbis-Rotkrautsalat / Kartoffelkrapfen / Birnenhollandaise

Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte

Frische selbstgemachte Pasta

Trüffel Spaghettini 2 16,00 €

Spaghettini / frischer Trüffel / Spinat / Parmesan

mit Rinderfiletspitzen + 7,50€

Pasta Lammsugo 2 19,00 €

Spaghettini / Chorizzo / Schalotten / Thymian

Vegetarisch

Rote Bete & Ziegenkäse-Knödel 2,10,14 15,00 €

Apfelchutney / Walnuss / Feldsalat / Meerrettich-Espuma

Kürbisrisotto 2,10,13,14 14,00 €

Marone / Feldsalat / fermentierte Champignons

Fisch

Bäckchen vom Seeteufel 2,11,14,10 27,00 €

Kürbisrisotto / wilder Broccoli / Zitronenjus

Flammkuchen / Burger

Elsasser Flammkuchen 2,14,27 13,00 €

Schmand / rote Zwiebel / Bacon

Herbst Flammkuchen 2,14, 14,00 €

Schmand / Kürbis / Ziegenkäse / Honig / Rosmarin

Ziegler Burger 2,14,27 18,90 €

Rindfleischpatty / Burgersauce / Salat / Tomate /
Zwiebelchutney / Bacon / Cheddar / Pommes

Veggie Burger 2,14,13 17,50 €

Veganer Patty (Pflanzenprotein) / Burgersauce / Salat
Tomate / Pommes

Süßkartoffelpommes Aufpreis +1,50€

Kinder

Wörlitzer Milchreis 14	6,00 €
Zimt & Zucker / Apfelmus	
Kinderschnitzel 2,10	9,00 €
Pommes / Ketchup	

Dessert

Tonkabohnen Crème Brûlée 10,14	11,00 €
Birnen-Karamel-Sorbet / Crumble	
Tagsdessert	10,00 €
Käse aus der Elbkäserei Vokerode 2,14,10	10,00 €
Apflechutney / Baguette	

Eisbecher

Gemischtes Eis 14,2,10	7,90 €
Schokoladeneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Sahne	
Schwedeneisbecher 14,2,10	9,20 €
Vanilleeis / Apfelmus / Eierlikör / Sahne	
Heiße Himbeeren 14,2,10	9,20 €
Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahne	
Haselnussbecher 14,2,10,17	8,90 €
Schokoladeneis / Vanilleeis / Sahne / karamellisierte Haselnüsse / Schokoladensauce	

Unser Eis wird in der Eismanufaktur Eisfvchs aus Halle für uns produziert.

Getränke

Aperitif

Secco alkoholfrei

0,1 L 4,50 €

Hugo alkoholfrei

24

7,90 €

Holunderblüte / Limette / Minze / alkoholfreier Secco

Aperol Spritz alkoholfrei

24

7,90 €

Bitter Orange / alkoholfreier Secco

Mango Rosmarin Spritz alkoholfrei

24

7,90 €

Mango & Rosmarin Essenz / alkoholfreier Secco

Zieglers Spritz

Walderdbeeren, Prosecco

7,90 €

Aperol Spritz 24

Aperol, Prosecco, Soda

7,90 €

Aperol Lemon

24

Aperol / Thomas Henry Bitter Lemon

7,90 €

Oranienbaum Spritz 24

Orangenbitterlikör / Prosecco / Soda

7,90 €

Lillet Wildberry 20,24,27

Lillet / Waldbeeren / Thomas Henry Wildberry

7,90 €

JeSecco (regionaler Secco aus Jessen)

0,1 L 4,90 €

Weitere Cocktails & Longdrinks haben wir
in unserer separaten Karte für Sie.

Alkoholfrei

Purezza Premium Tafelwasser 0,35 L 3,20 € 0,75 L 5,90 €
still / medium / spritzig

hausgemachte Limonade ²⁴ 0,5 L 4,90 €
nach Angebot

Vita Limonade ^{24,27,28} 0,2 L 3,20 € 0,4 L 5,30 €
Cola Pur
Orange
Zitrone

Vita Cola pur ^{24,27,28} 0,33 L 3,90 €
zuckerfrei

Paulaner Zitronenlimonade 0,33 L 3,90 €
naturtrüb

Landsberger Fassbrause 0,33 L 3,90 €
Süßer Frosch = Waldmeister
Süßer Krabbler = Himbeere

Thomas Henry ^{24,27} 0,2 L 3,40 €

Tonic Water

Botanical Tonic

Ginger Ale

Mystic Mango

Pink Grapefruit

Saft / Nektar / Saftschorle 0,2 L 3,50 € 0,4 L 5,80 €
Apfel
Banane
Kirsch
Johannisbeere
Rhabarber

Bier vom Fass

Landsberger Pils ⁴

0,3 L 3,90 €

0,5 L 5,20 €

Fläminger Hefeweizen ²

0,3 L 3,90 €

0,5 L 5,20 €

Radler ²

Radler

Radler naturtrüb

0,3 L 3,90 €

0,5 L 5,20 €

Flaschenbier

Landsberger Flasche ⁴

Zarte Henne = Schwarzbier

Sanfter Ochse = Bockbier dunkel

Bunter Hund = naturtrübes Bier

0,5 L 4,90 €

Berliner Weiße ^{4,2,24}

rot, grün

0,33 L 3,90 €

Krombacher ⁴

alkoholfrei

0,33 L 3,90 €

Paulaner Hefeweizen 0,0% ²

alkoholfrei

0,5 L 4,90 €

Weißwein

20

Zieglers Hauswein

0,2 L 6,90 €

trocken

Pfalz / August Ziegler

Duft nach Aprikose & Ananas / im Gaumen sehr frisch

Riesling

0,2 L 6,90 €

halbtrocken

Pfalz / August Ziegler

straffer Körper mit saftiger Frucht, frischer Säure

Weißburgunder

0,2 L 7,90 € 0,75 L 29,00 €

trocken

Pfalz / August Ziegler

Duft nach reifer Birnenfrucht, tolle Mineralik, leichte Würze, harmonische Säure

Scheurebe

0,2 L 7,90 € 0,75 L 29,00 €

trocken

Pfalz / August Ziegler

vergessener Genuss, besonders viel Frucht, anregend und leicht

Chardonnay

0,2 L 7,90 € 0,75 L 29,00 €

trocken

Pfalz / August Ziegler

vergessener Genuss, besonders viel Frucht, anregend und leicht

Sneak Zero alkoholfrei

0,2 L 7,90 € 0,75 L 29,00 €

trocken

Franken / Lukas Schmidt

Lebendige Frische / Fruchtige Aromen



WEINMANUFAKTUR

Johannes Zwicker

Unser regionaler Wein aus Jessen (bei Wittenberg)

Grauburgunder

0,2 L 8,90 € 0,75 L 32,00 €

trocken

Sachsen / Weinmanufaktur Zwicker

Anmutig und kräftig präsentiert sich dieser Wein mit einer Fülle von Aromen,
Die entdeckt werden wollen, deutlicher Einfluss von Eiche zu spüren

Sauvignon Blanc

0,2 L 8,90 € 0,75 L 32,00 €

trocken

Sachsen / Weinmanufaktur Zwicker

Ein klassischer Sauvignon Blanc mit einem Hauch von
Quitte und leichter Stachelbeere

Rotwein ²⁰

Cuvée 1844

trocken

Sachsen / Weinmanufaktur Zwicker

Reift min. 12 Monate in Barriquefass

Kräftiger Rotwein mit einer dunklen Farbe

Geschmack nach Waldbeeren und dunkler Schokolade

0,2 L 8,90 €

0,75 L 32,00 €


WEINMANUFAKTUR
Johannes Zwicker

Spätburgunder

trocken

Pfalz / August Ziegler

Duft nach Kirsche & Lakritz / im Gaumen süßlich reife Frucht

mit zartem Taninengerüst

0,2 L 7,90 €

0,75 L 29,00 €

Roséwein ²⁰

Rosé Spätburgunder

feinherb

Pfalz / August Ziegler

Frisches und fruchtiges Bukett nach Erdbeere und Kirsche

0,2 L 7,50 €

Weinschorle ²⁰

Weinschorle

trocken / lieblich

0,2 L 5,90 €

Heißgetränke



Unser Kaffee wird Regional geröstet in Köthen Anhalt!
Dort wird der Kaffee im schonenden Trommelröstverfahren hergestellt,
bei dem Kleinmengen bis 30 Kilogramm bei maximal 215 °C bis zu 16 Minuten geröstet werden.
So hat die Kaffeebohne genügend Zeit, ihre Aromen vollständig auszubilden sowie Säuren und Bitterstoffe,
die den Magen ärgern, abzubauen. Roh- und Röstkaffee werden von uns einer sorgfältigen Qualitätsprüfung unterzogen.

Espresso 3,10 €

Doppelter Espresso 4,90 €

Espresso Macchiato ¹⁴ 3,50 €

Tasse Kaffee 3,50 €

Milchkaffee ¹⁴ 4,60 €

Latte Macchiato ¹⁴ 4,60 €

Cappuccino ¹⁴ 4,20 €

Heiße Schokolade ¹⁴ 4,90 €
weiß oder dunkel (aus belgischer Schokolade)

*Alle Kaffee Spezialitäten sind auch mit Hafermilch möglich
+0,50 €*

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Moorbirne	3,90 €	7,50 €
Nussler	4,50 €	8,50 €
Kräuterreich	3,90 €	7,50 €
Apricot Brandy	4,90 €	8,90 €
Woodka	5,90 €	10,90 €
Woodka Honey	5,90 €	10,90 €
Metaxa 7	3,50 €	6,90 €
Ron Zacappa 23	5,90 €	10,90 €
Ramazotti	3,50 €	5,90 €
Wörlitzer Kräuter	4,90 €	4,90 €
Wörlitzer Kräuter Bier Likör	3,90 €	7,50 €
Wörlitzer Frucht Gin	3,90 €	7,50 €
Slyers	3,90 €	7,50 €
Glenfiddich	3,90 €	7,50 €

Weitere Spirituosen finden in unserer Vitrine.
Wir helfen Ihnen auch gerne weiter