Herzlich Willkommen in

Ziegler's Restaurant & Pension

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.

Stephan Ziegler

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 Sulfit **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:

Vorspeisen

Kleiner Salat **8 €**

Blattsalat / Gemüse der Saison / Kerne / Vinaigrette

hausgebeizter Lachs **14 €**

Apfel / Gurke / Meerrettich / Pistaziencrumble

Würzfleisch vom Wörlitzer Duroc Schwein **14 €**

Steinpilze / Mozzarella

Carpaccio vom Rind **14 €**

Walnuss-Mayonnaise / Rucola / Parmesan

** Zu unseren Vorspeisen reichen wir hausgebackenes Brot / Baguette*

Suppe

Kübissuppe **9 €**

Miso / Sesam / hausgeräucherter Wildschinken

Hausgemachte Frische Pasta & Vegetarisch

Trüffel - Rinderfilet - Pasta 2 **19 €**

Spaghettini / Rinderfiletstreifen / Trüffel /
Spinat / Parmesan

Pasta Garnele 2,9 **18 €**

Spaghettini / Knoblauch / Zwiebel / Spinat

Gnocchi 2,10,14 **16 €**

Kürbis / Ziegenkäse / Kräuterseitlinge / Rucola

Fleisch

Anhalter Meckersack 2,7,8,10,14 — **24 €**

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

in Zusammenarbeit mit dem Kochverein Anhalt Dessau e.V.

****Unsere regionale Empfehlung****

Kalbsschnitzel 2,10,8 — **28 €**

Kartoffel-Gurken-Salat / Blattsalat / Zitrone

Rosa gebratene Entenbrust 2 — **24 €**

Cous Cous Salat / Feldsalat / Waldpilze / Cranberrys

Schmortopf vom Wörlitzer Wild 7,8 — **19 €**

Wurzelgemüse / Kartoffel / Paprika / Steinpilze

Rumpsteak „Dry Aged“ von der Färse 2,14 — **29 €**

Tomaten-Brot-Salat / Kräuterbutter

Fisch

Filet vom Adlerfisch 2,14 — **29 €**

Kürbispüree / Rote Bete / Polenta / Zitronen-Kapern-Schaum

Thießener Kräutermatjes — **16 €**

Waldpilze / Nußbutter-Drillinge

Burger / Flammkuchen

Ziegler Burger 2,14,27 — **19 €**

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

Lachs Burger 2,11,14,13 — **19 €**

Salat / Rote Bete / Wakame Algen / Sesamsauce

Butternut Kürbis Burger *vegan* 2,14 — **18 €**

Kürbis - Reis – Patty / Burgersauce / Salat Tomate / Pommes

Elsässer Flammkuchen 2,14,27 — **14 €**

Schmand / rote Zwiebel / Bacon

Herbst Flammkuchen 2,14, — **15 €**

Birne / Ziegenkäse / Spinat

Flammkuchen Italia 2,14, — **15 €**

Schmand / Tomate / Mozzarella / Rucola

Kinder

Pasta Napoli — 6.5 €
Spaghettini / Tomatensauce

Kinderschnitzel — 9 €
Pommes / Ketchup & Mayonnaise

Dessert

Yuzu - Tarte — 11 €
Meringue / Melonensorbet

Haselnuss Creme Brulee — 11 €
Birnenchutney / Eis der Saison

Eisbecher

Gemischtes Eis — 8.5 €
Schokoladeneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Sahne

Schwedeneisbecher — 11 €
Vanilleeis / Apfelmus / Eierlikör / Sahne

Früchtebecher — 11 €
Fruchteis / frische Früchte / Sahne

Eis mit heißen Himbeeren — 11 €
Vanilleeis / Sahne / heiße Himbeeren

Honig-Walnuss-Becher — 11 €
Vanilleeis / Walnuss-Honig-Eis / Sahne / Honig
karamellisierte Walnüsse

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

Getränke

Aperitif

Secco (auch alkoholfrei) 0,1 L **4,5 €**

Hugo alkoholfrei 24 **8 €**
Holunderblüte / Limette / Minze / alkoholfreier Secco

Aperol Spritz alkoholfrei 24 **8 €**
Bitter Orange / alkoholfreier Secco

Mango Rosmarin Spritz alkoholfrei 24 **8 €**
Mango & Rosmarin Essenz / alkoholfreier Secco

Zieglers Spritz **8 €**
Walderdbeeren, Prosecco

Aperol Spritz 24 **8 €**
Aperol, Prosecco, Soda

Aperol Lemon 24 **8 €**
Aperol / Thomas Henry Bitter Lemon

Oranienbaum Spritz 24 **8 €**
Orangenbitterlikör / Prosecco / Soda

Lillet Wildberry 20,24,27 **8 €**
Lillet / Waldbeeren / Thomas Henry Wildberry

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

Zieglers Restaurant & Pension

Alkoholfrei

Purezza Premium Tafelwasser 0,35 L **3 €** 0,75 L **6 €**
still / medium / spritzig

hausgemachte Limonade 24 0,5 L **5 €**
nach Angebot

Vita Limonade 24,27,28 0,2 L **3,2 €** 0,4 L **5,3 €**
Cola Pur
Orange
Zitrone

Vita Cola pur 24,27,28 0,33 L **4 €**
zuckerfrei

Zitronenlimonade 0,33 L **4 €**
naturtrüb

Fläminger Fassbrause 0,33 L **4 €**

Thomas Henry 24,27 0,2 L **3,5 €**
Tonic Water
Ginger Ale
Mystic Mango
Pink Grapefruit

Saft / Nektar / Saftschorle 0,2 L **3,5 €** 0,4 L **6 €**
Apfel
Banane
Kirsch
Johannisbeere
Rhabarber

Bier vom Fass

Fläminger Pils	4	0,3 L **3,9 €**	0,5 L **5,2 €**
Fläminger Hefeweizen	2	0,3 L **3,9 €**	0,5 L **5,2 €**
Radler / Diesel	2	0,3 L **3,9 €**	0,5 L **5,2 €**

Radler
Radler naturtrüb
Diesel

Flaschenbier

Wörlitzer Stein Sud	4	0,5 L **4,9 €**
Schwarzbier		
Berliner Weiße	4,2,24	0,33 L **3,9 €**
rot, grün		
Krombacher	4	0,33 L **3,9 €**
alkoholfrei		
Paulaner Hefeweizen 0,0%	2	0,5 L **4,9 €**
alkoholfrei		

Weißwein

Zieglers Hauswein 0,2 L **7 €**
trocken
Pfalz / August Ziegler
Duft nach Aprikose & Ananas / im Gaumen sehr frisch

Riesling 0,2 L **7 €**
halbtrocken
Pfalz / August Ziegler
straffer Körper mit saftiger Frucht, frischer Säure

Weißburgunder 0,2 L **8 €** 0,75 L **29 €**
trocken
Pfalz / August Ziegler
Duft nach reifer Birnenfrucht, tolle Mineralik, leichte Würze, harmonische Säure

Scheurebe 0,2 L **8 €** 0,75 L **29 €**
trocken
Pfalz / August Ziegler
vergessener Genuss, besonders viel Frucht, anregend und leicht

Chardonnay 0,2 L **8 €** 0,75 L **29 €**
trocken
Pfalz / August Ziegler
vergessener Genuss, besonders viel Frucht, anregend und leicht

Sneak Zero alkoholfrei 0,2 L **8 €** 0,75 L **29 €**
trocken
Franken / Lukas Schmidt
Lebendige Frische / Fruchtige Aromen

WEINMANUFAKTUR
Johannes Zwicker

Unser regionaler Wein aus Jessen (bei Wittenberg)

Grauburgunder 0,2 L **9 €** 0,75 L **32 €**
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 **9 €** 0,75 L **32 €**
trocken
Sachsen / Weinmanufaktur Zwicker
Ein klassischer Sauvignon Blanc mit einem Hauch von
Quitte und leichter Stachelbeere

Rotwein 20

Cuvée 1844 — 0,2 L **9 €** — 0,75 L **32 €**
trocken
Sachsen / Weinmanufaktur Zwicker
Reift min. 12 Monate in Barriquefass
Kräftiger Rotwein mit einer dunklen Farbe
Geschmack nach Waldbeeren und dunkler Schokolade

Spätburgunder — 0,2 L **8 €** — 0,75 L **29 €**
trocken
Pfalz / August Ziegler
Duft nach Kirsche & Lakritz / im Gaumen süßlich reife Frucht
mit zartem Taninengerüst

Roséwein 20

Rosé Spätburgunder — 0,2 L **7,5 €**
feinherb
Pfalz / August Ziegler
Frisches und fruchtiges Bukett nach Erdbeere und Kirsche

Weinschorle 20

Weinschorle — 0,2 L **6 €**
trocken / lieblich

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	**3,2 €**
Doppelter Espresso	**4,9 €**
Espresso Macchiato 14	**3,5 €**
Tasse Kaffee	**3,8 €**
Milchkaffee 14	**4,8 €**
Latte Macchiato 14	**4,8 €**
Cappuccino 14	**4,4 €**
Heiße Schokolade 14 weiß oder dunkel (aus belgischer Schokolade)	**4,9 €**

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

Zieglers Restaurant & Pension

Spirituosen

	2 cl
Moorbirne	4,2 €
Nussler	4,5 €
Kräuterreich	4,2 €
Apricot Brandy	5,5 €
Woodka	6,5 €
Woodka Honey	6,5 €
Metaxa 7	3,5 €
Ron Zacappa 23	5,9 €
Ramazotti	3,5 €
Wörlitzer Kräuter	4,9 €
Wörlitzer Kräuter Bier Likör	3,9 €
Wörlitzer Frucht Gin	3,9 €
Slyers	3,9 €
Glenfiddich	3,9 €

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

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