

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.

Stephan Ziegler



FOLLOW US ON 



 Facebook

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 Sulfid 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 Wintersalat	8,00 €
Blattsalat / Orangenfilets / Nüsse / Granatapfel / Kurkuma-Vinaigrette	
Carpaccio vom Rind	12,00 €
Rucola / Parmesan / Portwein-Vinaigrette	
Würzfleisch vom Geflügel	11,00 €
Mozzarella / Cranberrys / Kresse	
Kartoffel-Steinpilzsuppe	9,00 €
Vollkorncroutons / Kresse / Trüffelöl	

Hauptgerichte

Anhalter Meckersack	22,00 €
Geschmorte Rinderhüfte mit Hackfleisch-Ziegenkäse-Füllung / Kartoffelrösti / Apfel-Zwiebel-Gemüse	
Schnitzel vom heimischem Wild	22,00 €
Schwenkkartoffeln / Champignons / Preiselbeeren	
Rumpsteak	28,00 €
Rosmarinkartoffeln / Ofengemüse / Barbeque-Jus	
Geschmorte Bäckchen vom Rind	24,00 €
Wurzelgemüse / Kürbis Püree / Semmelknödel / Dijonsenfjus	
Getrüffelte Spaghetti	19,00 €
Spaghettini / Trüffelöl / Spinat / Rinderfiletspitzen	
Pasta Garnele	18,00 €
Spaghettini / Zwiebeln / Knoblauch / Spinat / Olivenöl	
Fisch des Tages	24,00 €
Elsässer Flammkuchen	13,00 €
Schmand / Bacon-Streifen / rote Zwiebeln	
Winter Flammkuchen	14,00 €
Schmand / Kürbis / Ziegenkäse / Honig / Spinat	
Zieglers Burger 200g Rindfleisch	18,50 €
Tomaten / Zwiebelchutney / Bacon / Cheddar / Burgersauce / Pommes	
Jackfruit Burger <small>2,5,14,</small>	17,50 €
Jackfruitpatty / Burgersauce / Salat / Zwiebelchutney Tomate / Pommes	

Süßkartoffelpommes Aufpreis +1,50€

Kinder

Wörlitzer Milchreis 14	6,00 €
Zimt & Zucker / Apfelmus	
Kinderschnitzel 2,10	9,00 €
Pommes	
Pasta Napoli 2,10	6,00 €
Hausgemachte Nudeln & Tomatensauce	

Dessert

Mandel Creme Brûlée 10,14	10,00 €
Nougateis & Holunderbeeren	
Lauwarmer Schokoladenkuchen 2,14,10	10,00 €
Birnenragout / Walnusseis	

Eisbecher

Gemischtes Eis 14,2,10	7,50 €
Schokoladeneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Sahne	
Schwedeneisbecher 14,2,10	8,90 €
Vanilleeis / Apfelmus / Eierlikör / Sahne	
Heiße Liebe 14,2,10	8,90 €
Vanilleeis / heiße Himbeeren / Sahne	
Haselnussbecher 14,2,10,17	8,90 €
Schokoladeneis / Nougateis / Sahne / karamellisierte Haselnüsse	
Birne-Helene-Becher 14,2,10,17	8,90 €
Schokoladeneis / Vanilleeis / Birnenragout / Schokoladensauce / Sahne	

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

Getränke

Aperitif

JeSecco (regionaler Secco aus Jessen)	0,1 L	4,90 €
Crodino Hugo alkoholfrei ²⁴ Crodino , Holunderblüte, Limette, Minze, Soda		7,50 €
Zieglers Spritz Walderdbeeren, Prosecco		7,90 €
Aperol Spritz ²⁴ Aperol, Prosecco, Soda		7,90 €
Aperol Rhabarber ²⁴ Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco		7,90 €
Oranienbaum Spritz ²⁴ Orangenbitterlikör, Prosecco, Soda		7,90 €
Lillet Wildberry ^{20,24,27} Lillet, Waldbeeren, Thomas Henry Wildberry		7,90 €

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

Alkoholfrei

Purezza Premium Tafelwasser 0,35 L 2,90 € 0,75 L 5,90 €
still / medium / spritzig

hausgemachte Limonade ²⁴ 0,5 L 4,80 €
nach Angebot

Vita Limonade ^{24,27,28} 0,2 L 2,90 € 0,4 L 5,20 €
Cola Pur
Orange
Zitrone

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

Zitronenlimonade 0,2 L 2,90 € 0,4 L 5,20 €
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/Saftschorle 0,2 L 3,20 € 0,4 L 5,70 €
Apfel
Orange
Banane
Kirsch
Johannisbeere
Rhabarber

Bier vom Fass

Landsberger Pils ⁴ 0,3 L 3,80 € 0,5 L 5,10 €

Fläminger Hefeweizen ² 0,3 L 3,80 € 0,5 L 5,10 €

Radler ² 0,3 L 3,80 € 0,5 L 5,10 €
Radler
Radler naturtrüb

Flaschenbier

Landsberger Flasche ⁴ 0,5 L 4,90 €
Zarte Henne = Schwarzbier
Sanfter Ochse = Bockbier dunkel
Bunter Hund = naturtrübes Bier

Berliner Weiße ^{4,2,24} 0,33 L 3,90 €
rot, grün

Krombacher ⁴ 0,33 L 3,90 €
alkoholfrei

Paulaner Hefeweizen 0,0% ² 0,5 L 4,90 €
alkoholfrei

Weißwein ²⁰

Zieglers Hauswein

0,2 L 6,50 €

trocken, lieblich
Mosel / Weingut Hensler
süffiger Tischwein für jeden Tag

Grüner Silvaner

0,2 L 7,90 € 0,75 L 29,00 €

trocken
Saale-Unstrut / Weingut Pawis VDP
straffer Körper mit saftiger Frucht, frischer Säure

Grauburgunder

0,2 L 7,50 € 0,75 L 28,00 €

trocken
Rheinhessen / Weingut Seebrich
Duft nach reifer Birnenfrucht, tolle Mineralik, leichte Würze, harmonische Säure und
Einem duftbetontem Abgang

Scheurebe

0,2 L 8,90 € 0,75 L 33,00 €

trocken
Sachsen / Weingut Schloss Proschwitz VDP
vergessener Genuss, besonders viel Frucht, anregend und leicht



WEINMANUFAKTUR

Johannes Zwicker

Unser regionaler Wein aus Jessen (bei Wittenberg)

Grauburgunder

0,2 L 8,50 € 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 8,50 € 0,75 L 32,00 €

trocken
Sachsen / Weinmanufaktur Zwicker
Ein klassischer Sauvignon Blanc mit einem Hauch von
Quitte und leichter Stachelbeere

Riesling

0,2 L 8,50 € 0,75 L 32,00 €

feinherb
Sachsen / Weinmanufaktur Zwicker
Er schmeckt nach allerlei reifem Obst und weißen Trauben. Durch seine leichte Säure
Wird die Fdrucht optimal präsentiert und transportiert

Rotwein ²⁰

Cuvée 1844

0,2 L 8,50 € 0,75 L 30,00 €

trocken
Sachsen / Weinmanufaktur Zwicker
Reift min. 12 Monate in Barrique Fässern
Kräftiger Rotwein mit einer dunklen Farbe
Geschmack nach Waldbeeren und dunkler Schokolade


WEINMANUFAKTUR
Johannes Zucker

Blauer Zweigelt

0,2 L 7,50 € 0,75 L 28,00 €

trocken
Saale-Unstrut, Weingut Thürkind
anregende Aromen, reife Waldbeeren, samtig-seidig

Wilcox Dried Shiraz

0,2 L 7,50 € 0,75 L 28,00 €

trocken
Australien, Byrne Vineyards
kraftvoll, Aromen von reifen Früchten, würzig, Noten von Lakritz und Zimt, süßliches Finale

Rioja Crianza

0,75 L 30,00 €

trocken
Spanien, El Coto de Rioja
vollmundig, sehr saftig, anregende Würze

Roséwein ²⁰

Rosé

0,2 L 7,50 € 0,75 L 28,00 €

feinherb
Pfalz / Weingut Hammel
Frisches und blumiges Bukett nach Erdbeere und Himbeere,

Weinschorle ²⁰

Weinschorle

0,2 L 5,50 €

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 3,10 €

Doppelter Espresso 4,90 €

Espresso Macchiato ¹⁴ 3,50 €

Tasse Kaffee 3,50 €

Milchkaffee ¹⁴ 4,50 €

Latte Macchiato ¹⁴ 4,50 €

Cappuccino ¹⁴ 4,20 €

Heiße Schokolade ¹⁴ 4,90 €

weiß oder dunkel (aus belgischer Schokolade)