

# 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 Jähnlicke 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

<b>Kleiner Salat</b>	8,00 €
Blattsalat / Gemüse der Saison / Kerne / Kurkuma-Vinaigrette	
<b>Carpaccio vom Rind</b>	12,00 €
Rucola / Parmesan / Portwein-Vinaigrette	
<b>Würzfleisch vom Geflügel</b>	11,00 €
Mozzarella / Cranberrys / Kresse	
<b>Kartoffel-Steinpilzsuppe</b>	9,00 €
Vollkorncroutons / Kresse / Trüffelöl	

## Hauptgerichte

<b>Anhalter Meckersack</b>	23,00 €
Geschmorte Rinderhüfte mit Hackfleisch-Ziegenkäse-Füllung / Kartoffelrösti / Apfel-Zwiebel-Gemüse	
<b>gefüllte Kikok Hähnchenkeule</b>	22,00 €
Risotto / Champignons / Bärlauchpesto / Wildkräuter	
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	28,00 €
Rosmarinkartoffeln / Ofengemüse / Barbeque-Jus	
<b>Schnitzel vom Kalb</b>	27,00 €
Kartoffel-Gurkensalat / Blattsalat / Zitrone	
<b>Getrüffelte Spaghetti</b>	19,00 €
Spaghettini / Trüffelöl / Spinat / Rinderfiletspitzen	
<b>Pasta Garnele</b>	18,00 €
Spaghettini / Zwiebeln / Knoblauch / Spinat / Olivenöl	
<b>Wildlachs</b>	24,00 €
Wokgemüse / Süßkartoffelpüree / Cashewkerne / Wasabimayonaise	
<b>Elsässer Flammkuchen</b>	13,00 €
Schmand / Bacon-Streifen / rote Zwiebeln	
<b>Ziegenkäse Flammkuchen</b>	14,00 €
Schmand / Birne / Ziegenkäse / Honig / Rosmarin	
<b>Zieglers Burger 200g Rindfleisch</b>	18,50 €
Tomaten / Zwiebelchutney / Bacon / Cheddar / Burgersauce / Pommes	
<b>No Beef Burger</b> 2,5,14,	17,50 €
Vegetarische Patty / Burgersauce / Salat / Zwiebelchutney Tomate / Pommes	

Süßkartoffelpommes Aufpreis +1,50€

## Kinder

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

## Dessert

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

## Eisbecher

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

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

**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** <sup>24</sup> 0,5 L 4,80 €  
nach Angebot

**Vita Limonade** <sup>24,27,28</sup> 0,2 L 2,90 € 0,4 L 5,20 €  
Cola Pur  
Orange  
Zitrone

**Vita Cola pur** <sup>24,27,28</sup> 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** <sup>24,27</sup> 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



# Weißwein <sup>20</sup>

## 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

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 Frucht optimal präsentiert und transportiert



## Rotwein <sup>20</sup>

### 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

### 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 <sup>20</sup>

### Rosé

0,2 L 7,50 €    0,75 L 28,00 €

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

## Weinschorle <sup>20</sup>

### 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** <sup>14</sup> 3,50 €

**Tasse Kaffee** 3,50 €

**Milchkaffee** <sup>14</sup> 4,50 €

**Latte Macchiato** <sup>14</sup> 4,50 €

**Cappuccino** <sup>14</sup> 4,20 €

**Heiße Schokolade** <sup>14</sup> 4,90 €  
weiß oder dunkel (aus belgischer Schokolade)