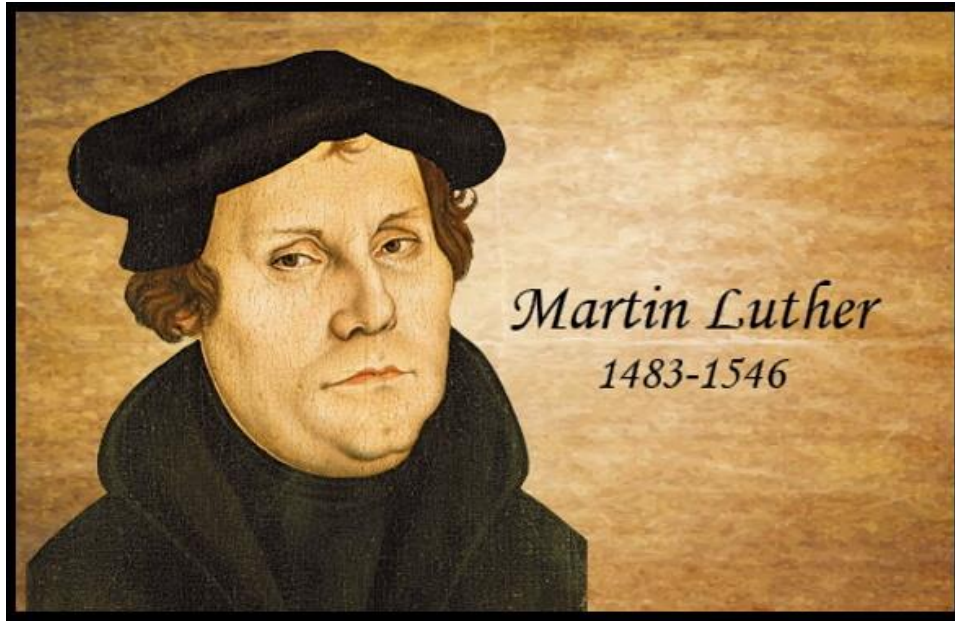


Wie kaum ein anderer, prägte Martin Luther als Reformator das Geistesleben seiner Zeit. Seine Einstellung zu den Genüssen des Lebens beleuchtet ein Ausspruch, den er in launiger Stimmung machte:

**„ICH FRESSE WIE EIN BÖHME
UND
SAUFE WIE EIN DEUTSCHER,
DAFÜR SEI GOTT GEDANKT.“**



So laden wir Sie ganz herzlich in unser gemütliches Restaurant ein, wo Sie eine kulinarische Reise durch die gutbürgerliche Küche erleben.

Verbringen Sie bei uns gesellige Stunden in ungezwungener, gemütlicher Atmosphäre und freuen Sie sich auf die sprichwörtliche böhmische Gastfreundschaft.

*Unser Team Martin Kolar - Gesellschafter
Uta Helbig - Geschäftsführer*

*Christian Krause - Geschäftsführer
Christin Pflug -verantwortlich für Service.*

Die Speisen bereitet für Sie Chefkoch Zbynek Pochmann zu.

*Liebe Gäste, wir alle vom Lutherschenken-Team freuen uns schon auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen guten
APPETIT!!!*

Das „Wegesche Haus“ in der Langen Gasse, heute Lutherstraße 19

Als im Jahre 1714 der Gräflich Stollbergische Hofrat Andres Wege dieses in der Nähe zu M. Luthers Geburtshaus gelegene Grundstück erwarb, hieß die heutige Lutherstraße noch Lange Gasse und die Häuser trugen keine Hausnummern sondern Hauszeichen, mit denen der Besitzer eben seinen Besitz und manchmal auch seine Tätigkeit anzeigte.

Andres Wege war studierter Rechtswissenschaftler und übte den Beruf eines Advokaten aus - die Waage im Hauszeichen weist darauf hin. Später wurde A. Wege in Eisleben Syndikus, also Rechtsverwalter der Altstadt Eisleben. Damit gehörte er zu den hohen Ratsherren - angezeigt durch die Abkürzung CONS.

Das Gebäude war somit im 18. Jahrhundert eine anerkannte Advokatur.

100 Jahre später war es die Zeit der Postkutschen, die zwischen Eisleben und Magdeburg verkehrten.

1836 wurde hier eine Poststation zum Pferdewechsel eröffnet.

Entsprechend war die Poststation ausgerüstet mit einem Gasthof mit Restauration, Übernachtungsmöglichkeiten und Stallungen für Pferde.

1848 erfolgte der Umzug der Post, aber fortan blieb die Restauration unter den Namen „Alte Post“ in dem Gebäude.

1901 annoncierte der damalige Besitzer Carl Blume: Gute Küche, gute Weine, gute Betten, Stallungen für 20 Pferde.

1926 ist Otto Möbius der Besitzer und bietet einen kräftigen Mittagstisch, gute Biere, ein Vereinszimmer, Billard und eine eigene Fleischerei an.

1931 hat die Brauerei Sternburg den Gebäudekomplex erworben. Der Pächter Otto Walter zog ein und die „Alte Post“ wurde weitergeführt.

1958 endete die Geschichte der „Alten Post“ - die Werbeabteilung der staatlichen Handelsorganisation „HO“ zog in die Gaststättenräume.

1981 richtete die Familie Lüttich im Hof eine Rossschlächterei mit Kühlhaus ein.

Nach der Wende wurde eine umfassende Sanierung durchgeführt und man kehrte zur alten Bestimmung des Gebäudes zurück - Restaurant „Alte Post“

2012 wurde unter dem damaligen Besitzer die Umbenennung vollzogen. Seitdem ist es die „LUTHERSCHENKE“ und bietet gutbürgerliche deutsche Küche und böhmische Gerichte an.



*“Iß, was gar ist,
trink, was klar ist,
red, was wahr ist.”*

Martin Luthers Lebensweisheit



*Gerne erhalten Sie „Seniorenportionen“ der Speisen zu 70% des Preises.
We will be pleased to prepare „senior“ portions of food for 70% of the price.*

*Auf Voranmeldung (24 Stunden) bereiten wir auch gern frischen
Entenbraten oder gebratene Schweinshaxen mit Schwarzbier und
Knoblauch im rustikalen Stil zu.*

*To prepare fresh roast duck or roasted pork knuckle with black beer and garlic in
a rustical style, just call us 24 hours in advance*

Die vegetarischen Gerichte sind mit dem Zeichen () gekennzeichnet.
The vegetarian dishes are marked with the symbol (*).*





Lutherschenke Eisleben

Vorspeisen

- 1) *Geschmetzeltes Schweinefleisch mit herzhaftem Käse überbacken dazu Toast (A, B, E)*
Toast with spicy pork meat stripes, baked with cheese 6,90 €
- 2) *Gebratene Hähnchenleber auf Majoran, verfeinert mit einer Sahnehaube, serviert auf Toast (A, B, D)*
Roasted chicken liver on marjoran, refined with cream, served with toast 6,50 €
- 3) *Gebratene Zwiebelringe mit unserem hausgemachten Blauschimmelkäse-Dip * (A, B, D)*
Fried onion rings with our homemade blue cheese dip 4,90 €

Suppen

- 4) *Altböhmische Kartoffelsuppe mit Pilzen und Gemüse, serviert mit Brot * (A, F)*
Old Bohemian potato soup with mushrooms and vegetable served with bread 5,50 €
- 5) *Traditionelle Knoblauchsuppe mit geräuchertem Schweinefleisch, Graupen, Kartoffeln und Gemüse (A, F)*
Traditional garlic soup with smoked meat, groats, potatoes and vegetable 5,50 €





Lutherschenke Eisleben

Traditionelle Böhmisches Küche

- 6) **Böhmischer Sauerbraten mit Sahnesoße, Zitrone und Preiselbeeren dazu Semmelknödeln** (A, B, E, F, G)
Bohemian sauerbraten (marinated beef) with cream sauce, lemon and cranberries served with bread dumplings **13,90 €**
- 7) **Rindergulasch „Svejk“, garniert mit frischen roten Zwiebeln und Paprika, serviert mit hausgemachten Speckknödeln** (A, B, D)
Spicy beef goulash, garnished with fresh red onion and hot pepper, served with bacon dumplings **13,50 €**
- 8) **Schweinebraten „Alt-Böhmischer Art“, Schweinefleisch und Hähnchenschenkel, mit Sauerkraut und Rotkohl, dazu Kartoffel- und Semmelknödel** (A, B, D)
Roasted pork meat and chicken legs „Old Bohemian style“ mix of sauerkraut and red cabbage with potato and bread dumplings, **16,90 €**
- 9) **Gefüllte Kartoffelknödel mit Kassler, gedünstetem Rotkohl und knusprigen Röstzwiebeln** (A, B, D)
Stuffed potato dumplings with smoked meat, stewed red cabbage and crispy fried onions **14,90 €**
- 10) **Szegediner Gulasch, zartes Schweinefleisch in Sauerkraut gedünstet, dazu Semmelknödel** (A, B, D)
Szegediner goulash, tender pork meat in sauerkraut steamed, with bread dumplings **12,90 €**

Unsere tschechischen Spezialitäten werden regelmäßig für Sie gewechselt, sodass Sie immer wieder die Möglichkeit haben, etwas Neues zu probieren.





Lutherschenke Eisleben

Spezialitäten des Chefkoches

- 11) „**Martin Luther Teller**“ - feines Rinderfilet mit gegrilltem Gemüse dazu cremige Pfeffersauce und Bratkartoffeln mit Thymian und hausgemachter Kräuterbutter (A, D, G)
Sirloin Steak served with grilled vegetables together with peper sauce and fried potatoes **21,90 €**
- 12) „**Katharina von Bora**“ - zarte Schweinefiletmedaillons mit Schinken, Käse, delikater Soße (Sauce Demi Glace) und Salzkartoffeln mit Butter und Petersilie (D, F)
Pork tenderloin medallions baked with ham, cheese, hand-made gravy Demi glace and boiled potatoes with butter and parsley **18,90 €**
- 13) „**Kamerad Martin**“ - Schweinefilet mit cremiger Pfeffersauce, Pommes Frites und knusprigen Zwiebeln (A, D, G)
Filleted pork tenderloin with creamy pepper sauce, french fries and crispy onion **16,90 €**
- 14) „**Bischofsgericht**“ zarte Schweinefiletmedaillons mit cremiger Pilz-Sahnesauce und Bratkartoffeln mit Thymian (A, D, H)
Pork tenderloin medallions with creamy mushroom sauce and roasted potatoes with thyme **16,90 €**
- 15) „**Rittermahl**“ - deftiges Schweinesteak mit Pilzen, gerösteten Zwiebeln, Speck auf delikater Soße (Sauce Demi Glace) dazu Bratkartoffeln mit Thymian
Grilled pork steak, served with mixed of roasted mashrooms, onion, bacon, together with natural sauce Demi glace and roasted potatoes with thyme **15,90 €**
- 16) „**Knappenmahl**“ - gegrillter Schweinekamm mit Knoblauch und Rosmarin mariniert, in delikater Soße (Sauce Demi Glace) serviert mit Kartoffelstampf und Zwiebeln (A, F)
Marinated pork neck with garlic and rosemary, prepared on the grill, served with mashed potatoes with onion and home-made sauce Demi glace **14,90 €**





Lutherschenke Eisleben

- 17) **Paniertes Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Zitrone, Gewürzgurken und Salzkartoffeln mit Butter und Petersilie (A, D, G, H)**
Pork or chicken cutlet with lemon, gherkins and boiled potatoes with butter and parsley 13,90 €
- 18) **Gegrillte Hähnchenbrust gefüllt mit Schinken, Käse und getrockneten Tomaten in delikater Soße (Sauce Demi Glace) serviert mit Pommes Frites (D, F)**
Grilled chicken breast stuffed with ham, cheese and dried tomatoes, served with french fries and natural sauce Demi glace 15,90 €
- 19) **Hähnchensteak, serviert mit gegrilltem Gemüse und Kartoffelstampf mit Zwiebel-Basilikum-Pesto (D, A, F)**
Chicken steak, served with mixed grilled vegetable and mashed potatoes with onion and basil pesto 15,50 €
- 20) **Hähnchenstreifen mit cremiger Blauschimmelkäsesauce, Schinken, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Sahne, dazu Reis (A, D)**
Chicken strips with creamy blue cheese sauce, spring onion, ham, garlic, cream, blue cheese served with rice 14,50 €
- 21) **Panierter Käse mit hausgemachter Tatar- Sauce und Salzkartoffeln mit Butter und Petersilie * (A, D)**
Breaded cheese with home-made tartar sauce and boiled potatoes with butter and parsley 11,90 €





Lutherschenke Eisleben

Kindergerichte (bis 12 Jahre)

- 22) *Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Baby Karotten und Salzkartoffeln mit Butter und Petersilie (A, B, D)*
Pork or chickenschnitzel with carrots and boiled potatoes **8,30 €**
- 23) *Nudeln mit Tomatensoße und Fleischwurstwürfel (A,B,D)*
Pasta with tomato sauce and meat sausage cubes **6,90 €**
- 24) *Hähnchenschenkel mit Champignonsoße und Pommes Frites*
Chicken legs with mushroom sauce and french fries (A, B, D) **8,30 €**
- 25) *Kinderburger - traditioneller Rindfleischburger in einem hausgemachten Brötchen mit gebackenem Käse, Salat, Tomate, Ketchup + Majonnaise, serviert mit Pommes Frites (A, B, E)*
Beef burger in a homemade bun with cheese, salad, tomato, and ketchup + mayonnaise, served with french fries **8,30 €**





Lutherschenke Eisleben

Unsere hausgemachten Burger Menüs

- 25) „**Luther**“ **Burger** - traditioneller Rindfleischburger in einem hausgemachten Brötchen mit knusprigem Speck und langsam gebackenem Cheddar, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Tomate und BBQ-Mayonnaise, serviert mit Pommes Frites (A, B, E)
Beef burger in a homemade bun with crispy bacon, caramelized onions, salad, tomato, Cheddar cheese and BBQ mayonnaise, served with french fries **12,90 €**
- 26) **Burger „Martin“** - unser hausgemachtes Brötchen mit langsam gebackenem Cheddar, Schweinefleisch, Salat, Tomate, Gewürzgurke, frische rote Zwiebel und BBQ-Mayonnaise, serviert mit Pommes Frites (A, B, E)
Our homemade bun with slowly baked pulled pork, salad, tomato, fresh red onion, gherkin, and BBQ mayonnaise, served with french fries **12,90 €**
- 27) „**Eislebener Turm**“ - Hähnchenburger - panierte Hähnchenstücken in einem hausgemachten Brötchen mit Chili-Mayonnaise, Salat, Cheddar-Käse und Tomaten, serviert mit Pommes Frites (A, B, E)
Chicken Burger, chicken nuggets in a homemade bun, with chili mayonnaise, salad, Cheddar cheese and cherry tomato on top served with french fries **12,90 €**

*Die frischen Brötchen für unsere Burger sind selbst gebacken.
Es besteht die Möglichkeit, einen Senioren-Burger für 70% des Preises zu bestellen.*





Lutherschenke Eisleben

Salate

Kleine Salate - als Ergänzung zum Hauptgericht

Small salads - as supplement to the main course

- 28) **Tomatensalat mit Tomaten, Zwiebeln, und Dressing ***
Tomato salad (tomatoes, onion, sweet and sour dressing) **4,30 €**
- 29) **Gurkensalat mit süß-saurem Dressing ***
Cucumber salad with sweet and sour dressing **4,30 €**
- 30) **Gemischter Gemüsesalat aus Tomaten, Paprika, Gurken, Eisbergsalat und süß-saurem Dressing ***
Mixed vegetable salad from tomatoes, peppers, cucumber salad, iceberg lettuce, sweet and sour dressing **4,30 €**
- 31) **„Shopska“-Salat nach Böhmischer Art - Tomaten, Paprika, Gurken, rote Zwiebeln, süß-saures Dressing und Schafskäse***
Shopska salad with tomatoes, peppers, cucumber salad, red onion, sweet and sour dressing and Balkan cheese **4,90 €**

Große Salate - auch als separates Hauptgericht

Large salads - suitable as a separate main course

- 32) **Gemischter Gemüsesalat mit Honig-Senf-Dressing und gegrillte filetierte Hühnerbrust, Salat, Tomaten, Paprika, Gurken**
Mixed vegetable salad with honey mustard dressing and grilled chicken breast, mixture of lettuce, tomatoes, peppers, cucumber salad, dressing **11,90 €**
- 33) **Gemischter Salat mit Preiselbeeren und Walnüssen auf gegrilltem Camembert, eingewickelt in Schinkenspeck**
Mixed vegetable salad with cranberries and walnuts on grilled Camembert wrapped in bacon **11,90 €**





Lutherschenke Eisleben

Leckeres zum Bier

- 34) *Hausgemachte warme Bratwurst mit Meerrettich, Senf und Brot (A, B, D, G)*
Roasted Czech homemade sausage with horseradish, mustard and bread **5,90 €**
- 35) *Camembert, eingelegt in hausgemachter Marinade, serviert mit Zwiebeln, Peperoni und Brot * (A, B, D)*
Pickled Camembert served with onion, peperoni and bread **5,90 €**
- 36) *Geröstetes Brot mit Knoblauch (4 Stück) * (A, B)*
Traditional Czech fried bread with garlic **3,30 €**
- 37) *Saftige gebratene Schweinefleisch-Streifen mit BBQ-Sauce, serviert mit Zwiebeln, Peperoni und Brot (A, B)*
Juicy roasted shredded pork flavored with BBQ sauce, served with onion, peperoni and bread **7,90 €**





Lutherschenke Eisleben

Desserts

- 38) *Kleine Pfannkuchen mit Beeren, Schlagsahne und Schokoladenglasur (A, D, B)*
Pancakes with berries, whipped cream and chocolate icing 4,90 €
- 39) *Apfelstrudel mit Nüssen, serviert mit Vanilleeis und Schlagsahne (A, D, B)*
Apple strudel with nuts, served with vanilla ice cream and whipped cream 5,90 €
- 40) *Gemischter Eisbecher mit Obst der Saison, Schlagsahne und Schokoladenglasur (A, D)*
Ice cream sundae with fruit, whipped cream and chocolate icing 4,90 €
- 41) *Böhmische Buchteln mit Quark und Pflaumenmus gefüllt dazu Sahne (A, B, D)*
Bohemian yeast pastries filled with curd cheese and plum butter, whipped cream 5,90 €





Lutherschenke Eisleben

Beilagen und Saucen

(a) Salzkartoffeln mit Butter und Petersilie	2,00
(b) Kartoffelecken mit Thymian	2,50
(c) Kartoffelstampf mit Zwiebeln	2,50
(d) Pommes Frites	2,50
(e) Semmel- Speck- Kartoffel- Knödel	2,50
(f) Gegrilltes Gemüse mit hausgemachtem Basilikum-Pesto	3,90
(g) Brotkorb (4 Stck.)	1,00
(h) Sauce Tartar	0,90
(i) BBQ-Sauce	0,70
(j) BBQ Mayonnaise	0,70
(k) Cremiger Knoblauchdip	0,90
(l) Ketchup	0,70
(m) Senf	0,70
(n) Meerrettich	0,90
(o) Cremige Pfeffersauce	0,90
(p) Blauschimmelkäse-Dip	0,90
(q) 1 Kugel Eis	1,20

1 = Konservierungsmittel, 2 = Geschmacksverstärker, 3 = Farbstoff,
4 = Antioxidationsmittel, 5 = Koffein, 6 = Chinin, 7 = Phosphat

Hauptallergene

A = Glutene, B = Eier, C = Fisch, 4 = Milch, E = Schalenfrüchte,
F = Sellerie, G = Senf, H = Schwefeldioxide, Sulfide

