

# Erster Pachtvertrag von 1892



Im Ganzen 2 000 Mk.  
" " " " 1 500 Mk.  
Kriegelweiden Pacht 500 Mk.

## Pachtvertrag Abgeschlossen am 1. September 1892 Königreich Preußen Provinz Pommern

Zwischen dem Ober-Bezirksverwalter Emil Sehlke  
als Vertreter der Kriegsweiden Pacht  
einerseits, und dem Herrn Johann Lück zu Rieydt anderer  
seits, ist folgendes Pachtvertrags geschlossen worden

### § 1

Die Kriegsweiden Pacht verpachtet dem Herrn  
Johann Lück von Litzow der Verpächterin seinen persönlichen  
Einkaufsrecht vom 1. September 1892 ab

### § 2

Der Vertragsabschluss erfolgt mit unbestimmter Zeit, der  
jezt beim Vertragsabschluss im Spiel zu liegen ist, der  
Vertrag mit dem natürlichen Lauf, dessen Lauf mit dem ersten  
Tag des auf die Kündigung folgenden Monats beginnt,  
zu kündigen.

Die Kündigungsfrist der Verpächterin an dem Ober-Bezirksverwalter  
ist ohne Einschränkung der Kriegsweiden Pacht nicht zulässig,  
berechtigt letztere vielmehr zur sofortigen Aufhebung der Verpachtung

### § 3

Der Pächter der Verpächterin ist für die Benutzung der  
Verpachtung berechnete Kalkulation bestimmt, um Abgaben  
hauhin auf die sonstigen Kalkulationen zu belassen werden.

### § 4

Der Pächter ist verpflichtet, die Verpächterin Kalkulation  
zu dem festgesetzten Termine der Litzow mit der Verpächterin zu  
öffnen und spätestens 11 Uhr Abends zu schließen

Es ist ferner verpflichtet, dafür Sorge zu tragen, dass  
unberechnete Kalkulation der Verpächterin mit dessen Aufhebung  
auch von der Verpächterin nicht bestritten

Der Pächter der Verpächterin hat das Recht, dem Litzow der Verpächterin

## Aperitifs

<b>Martini</b> Bianco	5 cl	<b>3,50</b>
<b>Sherry</b> Medium	5 cl	<b>3,50</b>
<b>Kir Royal</b> Sekt mit Cassis	0,1 l	<b>4,00</b>
<b>Prosecco</b> Hausmarke	0,1 l	<b>3,20</b>

## Kalte Vorspeisen

1	<b>Carpaccio vom Rinderfilet</b>	<b>11,90</b>
2	<b>Mozzarella mit Tomaten</b>	<b>5,90</b>
3	<b>Antipasti</b> Mariniertes, gegrilltes Gemüse mit gehobeltem Parmesan	<b>6,50</b>
4	<b>Tzatziki mit Knoblauchbrot</b>	<b>3,50</b>

## Warme Vorspeisen

20	<b>Panierte Champignons</b> mit Ajoli	<b>5,50</b>
21	<b>Gambas „Provencale“</b>	<b>11,50</b>
22	<b>Geräucherter Lachs</b> auf hausgemachten Reibeküchlein	<b>8,90</b>
23	<b>Calamari fritti mit Ajoli</b>	<b>7,90</b>
24	<b>1/2-Dutzend Weinbergschnecken</b> in Kräuterbutter	<b>7,90</b>

## Suppen

40	<b>Rindfleischsuppe<sup>4</sup></b> mit Einlage	<b>3,50</b>
41	<b>Gulaschsuppe<sup>4</sup></b> mit Edelstücken des Rindes	<b>5,50</b>
42	<b>Französische Zwiebelsuppe<sup>4</sup></b> mit Käse <sup>1</sup> überbacken	<b>4,50</b>
43	<b>Tomatensuppe<sup>4</sup></b> mit Sahnehäubchen & Basilikum	<b>3,50</b>

## Salate

- |    |                                                                                                                           |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50 | <b>Gemischter Salat</b><br>mit Honig-Senf-Dill-Dressing                                                                   | 5,50  |
| 51 | <b>Salatteller mit Rinderfiletstreifen</b><br>an Balsamico-Dressing, mit Parmesanhobel                                    | 15,50 |
| 52 | <b>Salatteller „Neptun“</b><br>mit Thunfisch, Lachs, Zwiebeln, Shrimps an Vinaigrette                                     | 13,50 |
| 53 | <b>„El Greco“</b><br>mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln,<br>Peperoni, Schafskäse, Oliven <sup>16</sup> an Vinaigrette | 8,90  |
| 54 | <b>Salatteller mit Putenbrustfilet</b><br>in Honig und Sesam gebraten<br>an Honig-Senf-Dill-Dressing                      | 11,50 |

## Vegetarische Gerichte

- |    |                                                                                           |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 70 | <b>Bunter Gemüseteller</b><br>mit Folienkartoffel, Kräuterbutter<br>und Sauce Hollandaise | 10,90 |
| 71 | <b>Spaghetti Verde</b><br>mit Broccoli, Zucchini, Pinienkernen,<br>Knoblauch und Olivenöl | 10,90 |

## Fisch

- |    |                                                                                                   |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 81 | <b>Wildlachsfilet</b> <sup>12</sup><br>in Kräuter-Tomaten-Sahnesauce, Salzkartoffeln<br>und Salat | 15,50 |
| 82 | <b>Lachssteak (ca. 300g)</b><br>vom Grill mit Salzkartoffeln und Brokkoli                         | 18,50 |
| 83 | <b>Frische Dorade vom Grill mit Olivenöl</b><br>dazu Salzkartoffeln                               | 18,90 |
| 84 | <b>Zanderfilet</b> <sup>12</sup><br>auf buntem Gemüse mit Butterreis                              | 17,50 |
| 85 | <b>Spaghetti</b><br>mit Lachs und Shrimps in Weißwein-Sahnesauce                                  | 11,90 |

## Spezialitäten vom Grill

### Argentinisches Hüftsteak

100	<b>Pegueno</b>	200g	<b>12,50</b>
101	<b>Grande</b>	300g	<b>17,90</b>

Das beste fettfreie Stück aus der Rinderkeule.

### Argentinisches Rumpsteak

102	<b>Pegueno</b>	200g	<b>15,50</b>
103	<b>Grande</b>	300g	<b>22,90</b>

Ein herzhaftes Steak aus dem Rinderrücken, mit leichtem Fettrand.

### Argentinisches Entrecôte (Ribeye-Steak)

109	<b>Pegueno</b>	250g	<b>19,90</b>
110	<b>Grande</b>	300g	<b>23,90</b>
111	<b>Grande</b>	400g	<b>30,90</b>

Mit einem Fettauge im Inneren.

### Argentinisches Filetsteak

104	<b>Pegueno</b>	200g	<b>18,50</b>
105	<b>Mediano</b>	250g	<b>23,00</b>
106	<b>Grande</b>	300g	<b>27,50</b>

Ein zartes Stück, vollkommen fettfrei.

107	<b>T-Bone</b>	500-600g	<b>22,90</b>
-----	---------------	----------	--------------

## Beilagen und Saucen

120	<b>Country Potatoes</b>	<b>2,90</b>	134	<b>Portion Brokkoli</b>	<b>3,90</b>
121	<b>Butterreis</b>	<b>2,40</b>		mit Sauce Hollandaise	
122	<b>Pommes frites</b>	<b>2,40</b>	135	<b>Blattspinat</b>	<b>3,90</b>
123	<b>Folienkartoffel</b>	<b>3,40</b>		mit Speck <sup>14</sup> , Zwiebeln und Sahne	
124	<b>Bratkartoffeln</b>	<b>3,90</b>	136	<b>Port. Gemüse</b>	<b>3,90</b>
125	<b>Kroketten</b>	<b>2,40</b>	160	<b>Champignon-Rahmsauce<sup>4</sup></b>	<b>2,80</b>
128	<b>Beilagen-Salat</b>	<b>3,50</b>	162	<b>Sauce Béarnaise</b>	<b>2,40</b>
129	<b>Krautsalat</b>	<b>3,20</b>	163	<b>Sauce Hollandaise</b>	<b>2,40</b>
130	<b>Frische Champignons</b>	<b>3,90</b>	164	<b>Madagaskarsauce<sup>4</sup></b>	<b>2,90</b>
	mit Speck <sup>14</sup> und Zwiebeln			(Grüne Pfeffer-Champignon-Rahmsauce)	
131	<b>Geröstete Zwiebeln</b>	<b>2,30</b>	165	<b>Portion Ajvar</b>	<b>1,50</b>
132	<b>Speckbohnen<sup>14</sup></b>	<b>3,90</b>	167	<b>Mayonnaise<sup>1,2,3,4</sup></b>	<b>0,50</b>
133	<b>Maiskolben</b>	<b>2,90</b>	168	<b>Ketchup<sup>1,2,3,4</sup></b>	<b>0,50</b>
	mit Kräuterbutter		169	<b>Kräuterbutter</b>	<b>1,00</b>

**Beilagenänderungen berechnen wir dann mit einem Aufschlag, wenn die gewünschte Beilage teurer ist als die Standardbeilage.**

## Schlachthof Spezialitäten

199	<b>Châteaubriand (für 2 Personen)</b> Rinderfilet mit Bacon <sup>14</sup> , dazu Pommes frites, Brokkoli und Sauce Béarnaise	500g	<b>54,00</b>
200	<b>Pfeffersteak</b> Hüftsteak mit geschrotetem Pfeffer, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>14</sup> und Salat		<b>17,90</b>
201	<b>Rumpsteak „Madagaskar“</b> an feiner Grüner Pfeffer-Champignonrahmsauce, mit Krokette und Salat		<b>21,50</b>
202	<b>Rumpsteak „Seefahrer“</b> mit 2 Gambas und Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat		<b>22,90</b>
203	<b>Lammfilet in Estragonsauce</b> Knoblauch, Blattspinat mit Speck <sup>14</sup> und Zwiebeln, dazu Krokette		<b>21,90</b>
220	<b>Lammkotelett</b> mit Folienkartoffel und Blattspinat mit Speck <sup>14</sup> und Zwiebeln		<b>17,90</b>
204	<b>Senfrostbraten</b> Rumpsteak mit Senf, gerösteten Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck <sup>14</sup>		<b>21,50</b>
205	<b>Filetsteak "Gorgonzola"</b> mit Gorgonzolasauce, Blattspinat mit Speck <sup>14</sup> und Zwiebeln und Krokette		<b>24,90</b>
206	<b>Filetsteak mit Pfifferlingen</b> Speck <sup>14</sup> und Zwiebeln dazu Krokette, Sauce Béarnaise, Salat		<b>25,50</b>

## Schlachthof Spezialitäten

- |      |                                                                                                                                                          |              |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 207  | <b>Mechado Bife (ca. 250g)</b><br>Rumpsteak gefüllt mit Schinken <sup>1,2,3</sup> und Käse <sup>1</sup> ,<br>Kräuterbutter, dazu Pommes frites und Salat | <b>21,50</b> |
| 208  | <b>Schlachthofplatte für 2 Personen</b><br>(reichlich garniert, lassen Sie sich überraschen)                                                             | <b>35,00</b> |
| 209  | <b>Pljeskavica (Hacksteak)</b><br>mit Schafskäse gefüllt, Pommes frites, Ajvar<br>und Krautsalat                                                         | <b>13,50</b> |
| 210  | <b>Grillteller „Schlachthof“</b><br>mit Pommes frites, Ajvar und Salat                                                                                   | <b>14,50</b> |
| 211★ | <b>Züricher Geschnetzeltes</b><br>vom Schwein, mit Champignons und Spargel,<br>in Weißwein-Sahnesauce, dazu Butterreis                                   | <b>12,90</b> |
| 212  | <b>Gutsherrensteak 300g</b><br>Schweinerückensteak vom Grill mit<br>Zwiebelchampignons, Pommes frites und Salat                                          | <b>14,90</b> |
| 213  | <b>Schlachthofpfanne</b><br>drei Schweinemedallions, dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>14</sup> ,<br>Gartengemüse mit Sauce Béarnaise                   | <b>15,50</b> |
| 214★ | <b>Schweinefilet-Medaillons „Waldesruh“</b><br>mit Champignon-Rahmsauce,<br>Kroketten und Salat                                                          | <b>15,50</b> |
| 216  | <b>Filetspieß 250g</b><br>Schweinelendchen, Filet Mignon,<br>Nüsschen mit Pfeffer-Champignon-Rahmsauce,<br>dazu Country Potatoes und Salat               | <b>18,50</b> |
| 217★ | <b>Teufelspfännchen</b><br>Geschnetzeltes vom Rind und Schwein,<br>in Paprikasauce, dazu Kroketten und Salat (Scharf)                                    | <b>13,90</b> |

★ Diese Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich

## Geflügel

- |     |                                                                                                                 |              |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 240 | <b>Putensteak „Hawaii“</b><br>mit Ananas, Sauce Hollandaise und Käse <sup>1</sup> überbacken,<br>dazu Kroketten | <b>13,50</b> |
| 241 | <b>Putensteak „Indisch“</b><br>mit Früchten und Reis in Curryrahm                                               | <b>13,50</b> |
| 242 | <b>Putensteak „Hofmeister“</b><br>mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat                                    | <b>12,90</b> |

## Schnitzelparade

- |      |                                                                                                      |              |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 250★ | <b>„Wiener Art“</b><br>mit Pommes frites und Salat                                                   | <b>11,90</b> |
| 251★ | <b>Champignonrahmschnitzel</b><br>mit Kroketten und Salat                                            | <b>13,50</b> |
| 252★ | <b>Zwiebelschnitzel</b><br>mit gerösteten Zwiebeln, Sauce Béarnaise<br>und Pommes frites, dazu Salat | <b>13,50</b> |

## Kalb

- |     |                                                                                                                 |              |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| 218 | <b>Kalbsleber „Berliner Art“ vom Grill</b><br>mit Apfelscheiben, gerösteten Zwiebeln<br>und Kartoffelpüree      | <b>15,90</b> |
| 219 | <b>Kalbsleber „Venezia“</b><br>geschnetzelte Kalbsleber, in Zwiebeln und Wein<br>gedünstet, dazu Kartoffelpüree | <b>14,90</b> |

★ Diese Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich

## Eis und Dessertkarte

271	<b>Joghurteis mit Himbeeren<sup>17</sup></b> und Creme de Cassis-Likör mit Sahne <sup>2</sup>	<b>4,90</b>
272	<b>Gemischtes Eis</b> ohne Sahne <sup>2</sup>	<b>3,60</b>
273	<b>Gemischtes Eis</b> mit Sahne <sup>2</sup>	<b>4,40</b>
274	<b>Kunterbunt mit Smarties</b> 1 Kugel Eis mit Sahne <sup>2</sup>	<b>2,50</b>
275	<b>Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißen Schattenmorellen<sup>11,17,18</sup></b> und Sahne <sup>2</sup>	<b>4,90</b>
284	<b>Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißen Himbeeren</b> und Sahne <sup>2</sup>	<b>5,50</b>
276	<b>Vanilleeis<sup>1</sup> mit heißer Schokolade</b> und Sahne <sup>2</sup>	<b>4,90</b>
277	<b>Palatschinken mit Schattenmorellen<sup>11,17,18</sup></b> Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne <sup>2</sup>	<b>5,50</b>
278	<b>Nussknacker<sup>17</sup></b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> , Walnusseis, Schokoeis, Nüssen, Eierlikör und Sahne <sup>2</sup>	<b>6,50</b>
279	<b>Panna Cotta</b> auf Karamellsauce oder Himbeersauce und Sahne <sup>2</sup>	<b>4,50</b>
280	<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne <sup>2</sup>	<b>5,50</b>
281	<b>Hausgemachtes Schokosoufflé in der Tasse serviert</b> mit Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne <sup>2</sup>	<b>7,50</b>





## Longdrinks / Cocktails

<b>Mojito, Caipirinha</b>	0,3 l	<b>7,00</b>	<b>Wodka Maracuja</b> <sup>10</sup>	<b>7,00</b>
<b>Schlachthof Cocktail</b>	0,3 l	<b>6,50</b>	(4 cl Wodka + 0,2 l Maracuja)	
Amaretto, O-Saft, Sekt, Grenadine			<b>Stefanie</b> (Alkoholfrei)	0,3 l <b>5,50</b>
<b>Bacardi-Cola</b> <sup>1,3,5,9</sup>	0,2 l	<b>5,50</b>	Ananas, Maracuja, O-Saft und Pfirsichsirup, Grenadine	
<b>Whisky-Cola</b> <sup>1,3,5,9</sup>	0,2 l	<b>5,50</b>	<b>Aperol</b> <sup>1</sup> <b>Sprizz</b>	0,2 l <b>5,50</b>
<b>Licor 43</b> mit Milch	0,2 l	<b>5,50</b>	<b>Hugo</b> (Holunderblütensirup, Prosecco, Limette und Minze)	0,2 l <b>5,50</b>
<b>Gin Tonic</b> <sup>10</sup> (4 cl Gin + 0,2 l Tonic)		<b>7,00</b>	<b>Lillet Wild Berry</b>	0,3 l <b>7,00</b>
<b>Campari</b> <sup>1</sup> Orange	0,2 l	<b>5,50</b>		
<b>Wodka Lemon</b> <sup>10</sup>		<b>7,00</b>		
(4 cl Wodka + 0,2 l Lemon)				

## Whisky und Brandy

<b>Ballantines</b>	4 cl	<b>4,90</b>	<b>Cardinal Mendoza</b>	2 cl <b>4,50</b>
<b>Jack Daniels</b>	4 cl	<b>6,50</b>		

## Heiße Getränke

<b>Glas Tee</b> diverse		<b>2,00</b>	<b>Milchkaffee</b> <sup>5</sup>	<b>2,80</b>
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>5</sup>		<b>2,00</b>	<b>Latte Macchiato</b> <sup>5</sup>	<b>2,80</b>
<b>Espresso</b> <sup>5</sup>		<b>2,00</b>	<b>Kakao mit Sahne</b>	<b>2,50</b>
<b>doppelter Espresso</b> <sup>5</sup>		<b>3,90</b>	<b>Frischer Minztee / Ingwertee</b>	<b>3,20</b>
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>5</sup>		<b>2,50</b>	<b>Heißer Slivowitz</b>	5 cl <b>3,80</b>
<b>Cappuccino</b> <sup>5</sup>		<b>2,80</b>		

## Sekt und Prosecco

<b>Hausmarke</b>	Glas 0,1 l	<b>3,50</b>	<b>Prosecco Hausmarke</b>	Glas 0,1 l	<b>3,20</b>
	Flasche 0,75 l	<b>22,50</b>		Flasche 0,75 l	<b>21,90</b>

## offene Weißweine (Karaffe)

<b>Weinschorle</b>	0,2 l	<b>3,60</b>	<b>Hauswein, lieblich</b>	0,2 l	<b>4,00</b>
<b>Hauswein, herb</b>	0,2 l	<b>4,00</b>		0,5 l	<b>9,80</b>
	0,5 l	<b>9,80</b>	<b>Chardonnay, Chile</b>	0,2 l	<b>4,20</b>
<b>Grauburgunder</b>	0,2 l	<b>4,50</b>		0,5 l	<b>10,30</b>
<i>Deutschland</i>	0,5 l	<b>11,00</b>			

## offene Roséweine (Karaffe)

<b>Hauswein, halbtrocken</b>	0,2 l	<b>4,00</b>		0,5 l	<b>9,80</b>
------------------------------	-------	-------------	--	-------	-------------

## offene Rotweine (Karaffe)

<b>Hauswein, lieblich</b>	0,2 l	<b>4,00</b>	<b>Merlot Cabernet Sauvignon</b>	0,2 l	<b>4,20</b>
	0,5 l	<b>9,80</b>		0,5 l	<b>9,80</b>
<b>Montepulciano</b>	0,2 l	<b>4,50</b>			
	0,5 l	<b>11,00</b>			

Wir haben ständig eine hervorragende Auswahl an Flaschenweinen und können Ihnen gerne eine passende Flasche empfehlen. Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an.