

Speisekarte Gaststätte Dix



*„mit Leidenschaft das Wesen der Thüringer Küche und Gastlichkeit bewahren,
mit Freude das Traditionelle mit Neuem bereichern“*

*Mit unserer Küche möchten wir Sie einladen, die vielfältigen und geschätzten
Köstlichkeiten der Thüringer Region zu entdecken. Ausgewählte und frische Produkte
verleihen unseren Speisen das besondere Etwas.*

*Lassen Sie sich von unserer Gastfreundlichkeit in einem gemütlichen Ambiente verwöhnen.
In den Sommermonaten können Sie unser Angebot auch in unserem ruhigen
Biergarten an der frischen Luft genießen.*

*Haben Sie Gefallen an unserem Service gefunden, würden wir uns über Ihre
Reservierung für Familienfeiern und andere Anlässe freuen.*

Haben Sie weitere Wünsche, sprechen Sie uns an.

*Das gesamte Team der Gaststätte Dix um Constanze Krischker, Andrea Kind,
und Roland Kind wünschen Ihnen guten Appetit...*

Öffnungszeiten und Kontaktdaten finden Sie auf der letzten Seite

Mittagskarte

(Sa u. So 11:00 - 14:00 Uhr)

Suppen

Gulaschsuppe Hausmacher Art mit Toast	4,70 €
Soljanka mit Sahnehäubchen und Toast 1,2,5	4,70 €
Rinderkraftbrühe mit Ei und Toast	4,30 €

Vorspeisen warm und kalt

Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und Toast 8	6,50 €
Kleiner gemischter Salatteller 4,5	5,80 €

Ein deftiger Braten mit Thüringer Klößen

Gespickte Wildhasenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 2,4,5,7	16,20 €
Wildschweinbraten mit Champignons, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 2,4,5,7	16,70 €
Schweineroulade mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 2,4,5,7	13,90 €
Entenkeule mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 2,4,5,7	14,50 €
Rindersauerbraten mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 2,4,5,7	15,90 €

Zfannengerichte

<i>Jägerschnitzel (Schweineschnitzel) mit Champignons, dazu Pommes frites und Salatbeilage 4,5</i>	15,30 €
<i>Schweineschnitzel garniert mit Kräuterbutter, Kroketten und Salatbeilage 4,5</i>	14,40 €
<i>Schweinesteak mit Champignons, Pommes frites und Salatbeilage 4,5</i>	14,70 €

Fischgerichte

<i>Gebäckene Forelle auf Müllerinart mit brauner Butter, Rotkohl und Petersilienkartoffeln 4,5</i>	16,60 €
<i>Gebäckenes Seelachsfilet (paniert), mit brauner Butter, Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln</i>	13,30 €
<i>Gebäckenes Rotbarschfilet (mehliert), auf Kräutersoße, dazu Spargelgemüse, Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln</i>	15,10 €

Für unsere kleinen Gäste

<i>Fischstäbchen auf Kräutersoße, dazu Pommes frites, Ketchup und Salatbeilage 2,4,5</i>	7,90 €
<i>Kinderschnitzel mit Pommes frites, Ketchup und Salatbeilage 2,4,5</i>	10,10 €
<i>Hähnchen Nuggets mit Pommes frites, Ketchup und Salatbeilage 2,4,5</i>	8,30 €
<i>Ein großer Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker 5</i>	5,90 €
<i>Portion Pommes frites</i>	3,60 €
<i>Räuberteller</i>	0,00 €

Kaffeekarte

Tasse Kaffee *	2,00 €
Kännchen Kaffee *	4,00 €
Cappuccino *	2,50 €
Cappuccino Spezial (mit Schuss Kakao) *	2,50 €
Schokokaffee *	2,50 €
Latte Macchiato *	2,80 €
Café au lait (original französisch) *	2,50 €
Espresso oder Espresso Macchiato *	2,00 €
Heiße Schokolade	2,30 €
Milchkaffee (Espresso mit viel aufgeschäumter Milch)	2,50 €
Glas Tee (Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Schwarzer, Grüner Tee)	2,30 €
Glas Grog	3,80 €
Glühwein	3,50 €
Gemischter Hausgebackener Nuchenteller mit Sahne	5,20 €

Eisspezialitäten

Eisschokolade mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	5,30 €
Eiskaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	5,30 €
Früchtebecher (3 Kugeln) mit gemischten Früchten und Sahne 3	7,10 €
Eierlikörbecher (2 Kugeln) Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	6,10 €
Sanfter Engel (1 Kugel) Vanilleeis mit Orangensaft	4,30 €
Schwedeneisbecher (3 Kugeln) Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne 5	8,40 €

Abendkarte

(Mi - Fr 15:00 - 21:00 Uhr Sa 16:00 - 21:00 Uhr So 16:00 - 20:00 Uhr)

Suppen

Gulaschsuppe Hausmacher Art mit Toast 3	4,70 €
Soljanka mit Sahnehäubchen und Toast 1,2,5	4,70 €
Rinderkraftbrühe mit Ei und Toast	4,30 €

Schweinesteaks in verschiedenen Varianten

Schweinesteak „ou four“ mit Pommes frites und Salatbeilage 4,5,8	15,30 €
Schweinesteak „Hawaii“ (mit Ananas und Käse überbacken), dazu Westernkartoffeln und Salatbeilage 4,5	14,50 €
Schweinesteak mit Champignons, Pommes frites und Salatbeilage 4,5	14,70 €
Schweinesteak mit hausgemachtem Letscho, Pommes frites und Salatbeilage 2,4,5	14,70 €
Schweinesteak „Melba“ (mit Pfirsich und Käse überbacken), dazu Pommes frites und Salatbeilage 4,5	14,50 €
Schweinesteak mit Tomate und Käse überbacken, dazu Westernkartoffeln und Salatbeilage 4,5	14,50 €
Pfeffersteak vom Schwein dazu Kroketten und Salatbeilage	14,70 €

Kurzgebratenes aus Grill und Pfanne

Schnitzelvariationen vom Schwein

<i>Jägerschnitzel (Schweineschnitzel mit Champignons) mit Pommes frites und Salatbeilage 4,5</i>	<i>15,30 €</i>
<i>Hamburgerschnitzel (Spiegellei) mit Westernkartoffeln und Salatbeilage 4,5</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Schweineschnitzel garniert mit Kräuterbutter dazu Kroketten und Salatbeilage 4,5</i>	<i>14,40 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit hausgemachtem Letscho, dazu Pommes frites und Salatbeilage 2,4,5</i>	<i>15,20 €</i>
<i>Pordon bleu (gefüllt mit Käse und Schinken), dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage 1,2,4,5</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit feinem Ragout und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatbeilage 4,5,8</i>	<i>15,50 €</i>

Kurzgebratenes mit üppiger Salatbeilage

<i>Schweineschnitzel mit Kräuterbutter garniert, mit reichlich Salat 4,5</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Schweineschnitzel mit feinem Ragout und Käse überbacken, mit reichlich Salat 4,5,8</i>	<i>13,60 €</i>

Thüringer Spezialitäten

Thüringer Rostbrätel mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatbeilage 4,5	14,30 €
Thüringer Rostbrätel mit Zwiebeln auf Senf-Brot und Salatbeilage 4,5	11,70 €
Bauernfrühstück mit Gewürzgurke und Salatbeilage	10,40 €
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Salatbeilage (Remoulade oder Essig Öl) 4,5	10,80 €
Hausmacher Sülze mit Zwiebeln, Brot und Salatbeilage (Remoulade oder Essig Öl) 4,5	9,30 €
Hackepeter mit (Knoblauch) Zwiebeln, Eigelb, Butter, Brot und Salatbeilage 4,5	10,60 €

Fischgerichte

Gebäckene Forelle auf Müllerinart mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage 4,5	16,60 €
Gebäckenes Seelachsfilet (paniert), auf Kräutersoße, dazu Spargelgemüse, Sauce Hollandaise und Herzogin-Kartoffeln	13,30 €
Gebäckenes Rotbarschfilet (mehliert), auf Kräutersoße, dazu Spargelgemüse, Sauce Hollandaise und Herzogin-Kartoffeln	15,10 €

Leichte Kost oder Vegetarisch

<i>Zwei Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatbeilage</i> 4,5	9,50 €
<i>Strammer Max (Schinkenschnitte mit zwei Spiegeleiern), dazu Salatbeilage</i> 1,2,4,5	9,10 €
<i>Bäckcamembert garniert mit Ananas, Preiselbeeren, Toast und Salatbeilage</i> 4,5	10,90 €
<i>Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken und Toast</i> 8	6,60 €
<i>Frühlingsteller (verschiedene Salate mit Bratkartoffeln und Spiegelei)</i> 4,5	11,30 €
<i>Riesentrösti überbacken mit Schinken, Ananas und Käse, dazu Salatbeilage</i> 1,2,4,5	10,50 €

Salate

<i>Kleiner gemischter Salatteller</i> 4,5	5,90 €
<i>Griechischer Salatteller (mit Mais, Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebel, Kräuterdressing, Schinkenstreifen und Fetakäse)</i> 1,2,5	9,80 €
<i>Atlantiksalat (mit Mais, Paprika, Gurke, Tomate, Kräuterdressing, Thunfisch und Zwiebeln)</i>	9,80 €

*Gerichte für unsere kleinen Gäste finden Sie in
der Mittagskarte*

Getränkekarte

Fassbiere

	0,3 l	2,50 €
Dingslebener Pils	0,4 l	3,00 €
	0,5 l	3,50 €
Bitburger Pils	0,3 l	2,70 €
	0,5 l	3,80 €
Himbeer-Kirsch Radler 3	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,50 €
Radler	0,3 l	2,40 €
	0,5 l	3,50 €
Saalfelder Kellerbier	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,70 €

Flaschenbiere

Bitburger Alkoholfrei	0,5 l	3,80 €
	0,33 l	3,30 €
Bitburger Alkoholfrei Radler	0,33 l	3,30 €
Benediktiner Hefeweizen hell	0,5 l	3,90 €
Benediktiner Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,90 €
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Gola Weizen 3,*	0,5 l	4,00 €

Bayrisch Malz-Alkoholfrei 3	0,5 l	3,80 €
Köstritzer Spezial Pils	0,5 l	3,90 €
Dingslebener Bockbier	0,5 l	3,90 €
Dingslebener Lava (Schwarzbier)	0,5 l	3,90 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	3,30 €
	0,5 l	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Pola 3,* Fanta 3,5, Sprite, Spezi 3,*	0,2 l	2,30 €
	0,5 l	4,90 €
Mineralwasser	0,2 l	2,30 €
	0,5 l	4,90 €
Tonic 4,9, Bitter Lemon 4,5,9	0,2 l	2,30 €
	0,5 l	4,90 €
Ginger Ale 3	0,2 l	2,50 €
	0,5 l	5,00 €
Rote Faßbrause 3	0,2 l	2,00 €
	0,5 l	3,30 €
Apfelschorle	0,2 l	2,40 €
	0,5 l	4,90 €
Orangen-, Bananen-, Sauerkirschsaft	0,2 l	2,60 €
Schwarzer Johannisbeerensaft, Apfelsaft	0,5 l	5,10 €
Kiba (Kirsch-Bananensaft)	0,2 l	2,60 €
	0,5 l	5,10 €

Spirituosen

<i>Nordhäuser Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Palvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Radeberger Bitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Ramazotti mit Eis und Zitrone</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Kümmertling</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,30 €</i>
<i>Karlsberger Becher Bitter</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Ossenkämper</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Kirschlikör</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Kratzbeer</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Eierlikör im Waffelbecher</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50 €</i>

Misgetränke

Gin Tonic	0,2 l	4,80 €
Campari Orange 3	0,2 l	4,80 €
Bacardi Cola *	0,2 l	4,80 €
Badida de Coco Orange, -Kirsch	0,2 l	4,80 €
Grüne Wiese 3	0,2 l	4,80 €

Weißweine

Qualitätswein Weißer Burgunder Pfalz (trocken, elegant und feinfruchtig im Geschmack) 8	0,75 l 0,2 l	12,80 € 3,50 €
Qualitätswein Rivaner Pfalz (halbtrocken, kräftig, harmonisch) „Ein gefälliger und süßiger rieslingähnlicher Wein mit feinen, fruchtigen Buket“ 8	0,75 l 0,2 l	13,00 € 3,60 €
Prädikatswein Kerner Spätlese Pfalz (lieblich, ein feinfruchtiger Wein) 8	0,75 l 0,2 l	12,60 € 3,40 €
Weißweinschorle 8	0,2 l	3,50 €

Rosé

Qualitätswein Dornfelder Rosé Pfalz (halbtrocken, feinfruchtig, mit dezenter Restsüße) 8	0,75 l 0,2 l	12,60 € 3,40 €
---	-----------------	-------------------

Rotweine

Qualitätswein Dornfelder - Pfalz (trocken, feinherb, würzig) 8	0,75 l 0,2 l	14,00 € 3,80 €
Qualitätswein Trollinger Württemberg (trocken) „mit einer feinfruchtigen herzhaften frischen Art“ 8	0,75 l 0,2 l	14,00 € 3,80 €

<i>Qualitätswein Dornfelder - Pfalz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>13,50 €</i>
<i>(halbtrocken, fruchtig, harmonisch) 8</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Qualitätswein Spätburgunder Pfalz</i>	<i>0,75 l</i>	<i>12,80 €</i>
<i>(lieblich)</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,50 €</i>
<i>„Leichter Charakter, samtig rund und ausdrucksvoll, viel Frucht“ 8</i>		
<i>Rotweinschorle 8</i>	<i>0,2 l</i>	<i>3,80 €</i>

Sekt

<i>Rotkäppchen weiß trocken 8</i>	<i>0,75 l</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Rotkäppchen weiß halbtrocken 8</i>	<i>0,75 l</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Riccolo 8</i>		<i>4,50 €</i>

Wermut

<i>Martini Bianco 8</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Martini Rosso 8</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,80 €</i>

Alle unsere Weine, Sekt und Wermut enthalten Sulfite

Zusatzstoffe:

- 1 - mit Phosphaten*
- 2 - mit Konservierungsstoffen*
- 3 - mit Farbstoffen*
- 4 - mit Süßungsmitteln*
- 5 - mit Antioxidationsmitteln*
- 6 - mit Geschmacksverstärker*
- 7 - mit Natrium oder Kaliumnitrat, auch gemischt*
- 8 - mit Schwefeldioxid / Sulfite - geschwefelt*
- 9 - Phenin haltig*
- * - koffeinhaltig*

Unsere Öffnungszeiten:

<i>Montag und Dienstag</i>	<i>Ruhetag</i>
<i>Mittwoch bis Freitag</i>	<i>15.00 Uhr bis 23.00 Uhr</i>
<i>Samstag</i>	<i>11.00 Uhr bis 24.00 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>11.00 Uhr bis 23.00 Uhr</i>

Kontakt:

<i>Adresse:</i>	<i>Frankenthaler Str. 61 ... 07548 Gera</i>
<i>Telefon:</i>	<i>+49 365 81 04 50</i>
<i>E-Mail:</i>	<i>info@gaststaette-dix.de</i>
<i>Homepage:</i>	<i>www.gaststaette-dix.de</i>

01. Januar 2024