

Jagielas im Erlichthof

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und hoffen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen.

Wir kochen selbst & frisch und wir backen selbst. Deshalb hören Sie auch unsere Küche: Klopfen, Brutzeln, Klappern gehört bei uns dazu & deshalb kann es auch manchmal ein klein wenig dauern, bis das Essen fertig ist.

Wir wollen mehr darauf achten, woher das Essen kommt, möchten die regionalen Produzenten & Produzentinnen unterstützen & mehr saisonal kochen. Wir leben hier so eng mit der Natur und sie gibt uns so viel. Wir wollen nicht gegen sie arbeiten und unseren Beitrag leisten. Natürlich wirft das finanzielle, logistische und auch kulturelle Fragen auf. Gemeinsam wollen wir nach Antworten suchen und freuen uns über Anregungen, Fragen und konstruktive Hinweise.

Derzeit beziehen wir unsere Fleisch- und Wurstwaren vom Fleischermeister Spranger aus **Großhartmannsdorf**, Karpfen, Wels & Forelle von der **Rietschener Fischerei Tusche**, einen großen Teil von unserem Gemüse von der solidarischen Landwirtschaft **RAINKOST aus Görlitz**. In den Sommermonaten kaufen wir auch Gemüse von den umliegenden Gärtnereien wie der **Gärtnerei Friedrich aus Trebus**. Das Eis kommt von **Gruners aus Uhyst** am Bärwaldersee, unsere Eier aus **Kemnitz**, der Spargel aus **Preschen**.

Lassen Sie es sich schmecken.

Ihr Team von Jagielas im Erlichthof

Getränkekarte

Kaltes:	0,2l	0,4l
Lausitzer Säfte : Orange, Johannisbeere, Kirsche, Banane, Maracuja	2,90	4,70
Saft-Schorlen	2,70	4,70
Limonaden und Säfte von Grapos Apfelsaft ^{1,2,3} , Cola ^{1,2,11} , Orange ^{1,2,3} , Zitrone ^{1,2,3} , Himbeere ^{1,2,3} , Tonic ^{3,10}	2,90	4,70
Menschel-Limo (0,33l)	3,60	
Gurke-Zitrone ^{1,2,3} , Waldmeister ^{1,2,3}		
Wasser	2,30	4,40
Hauslimonade (Rooisbus, Tonic, Johannisbeere)		4,70
Espresso-Tonic		5,50

Heißes

Glas Eilles Tee von J.J. Darboven	3
Grün ¹¹ , Schwarz – Assam ¹¹ , Früchte, Kräuter, Mate-Limette, Pfefferminze	
Glas frischer Zitronentee	3,50
Glas frischer Ingwer-Zitronentee	3,50
Glas frischer Minztee nach Saison	3,50
Kaffee von J.J. Darboven ¹¹ (entkoffeiniert möglich)	3 / 4
Latte Macchiato ^{11, G} , Milchkaffee ^{11, G} , Cappuccino ^{11, G}	4
Espresso ¹¹	2,30 / 4,60
Heiße Schokolade von J.J. Darboven ^G	4,30
Grog ⁰ , Glühwein ⁰	4,10
Kinderpunch	2,90

Jagielas im Erlichthof

Bier		0,3l / 0,4l
Landskron Pils vom Fass ^{A, 0}		3,30/4,40
Sudost Lager Hell vom Fass ^{A, 0}		3,30/4,40
Radler/Potsdamer/Diesel ^{A,0}		3,30/4,40
Pupen-Schultzes Schwarzes ^{A,0} (0,5l)	4,50	
Hefeweizen von Landskron ^{A,0} (0,5l)	4,50	
Alkoholfreies Schöffelhofer Weizen ^{A,0} (0,5l)	4,50	
Radeberger alkoholfrei ^{A,0} (0,33l)	3,60	
Radler alkoholfrei ^{A,0,1,2,3}		3,60/4,40

Wein vom Weingut Basten	0,2l	0,75l
Glas Rotwein, Weißwein, Rosé ^{9,0,0}	7	
Rot: Spätburgunder, Merlot, Portugieser		
Weiß: Riesling, Grauer Burgunder,		
Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau, Gewürztraminer,		
Rosè: Rotling feinherb		
Weinschorle ^{9,0,0}	6,80	
Flasche (0,75l) Rotwein, Weißwein, Rosé ^{9,0,0}		20

*Alle Gerichte mit einem * sind vegan zubereitet.*

Longdrinks & Cocktails **0,3l**

Aperol Sprizz ^{0,1,2,3} , Gin Tonic ^{0,3,8,10} , Cuba Libre ^{0,2,11}	9
Vin Tonic	8,50
Rosé Grapefruit Sprizz	8,50

Schnäpse & Liköre **2cl / 4cl**

Obstler ^{0,2} , Böckelbart ^{0,2} , Ramazzotti ^{0,2} , Malteser ^{0,2}	2,30 / 4,60
Eierlikör ^{0,G}	2 / 4
Whiskey ^{0,2} (Johnnie Walker)	2,30 / 4,60
Whiskey ^{0,2} (Jameson)	2,90 / 5,20

Sommerkarte 2026

Vorspeisen:

Tagessuppe

Klein	6,90
Groß	10,90

Zweierlei Humus ^{*N}, Brot ^A 8,90

Zweierlei Humus ^{*N}, Brot ^A mit paniertem Hühnchen 10,90

Hauptgerichte:

Unsere Klassiker

Roulade, ^{M,L} , vom Rind, Klöße, ^{A,3,O} Rotkohl	20,90
Rinderzunge ^G , Gemüse der Saison, Salzkartoffeln	19,50
Schweinebraten gefüllt mit Frischkäse ^G , Möhren, Zwiebeln, Lauchsellerie ^L , Poree, Thymian mit Rahmsauerkraut & Knödeln ^G	20,90

Fisch von nebenan von der Fischzucht Tusche

Paniertes **Karpfenfilet**^{A,C,D,G,3} 23,90

Salzkartoffeln, Rotkohl

Wir bereiten den Karpfen für Sie auch als **Karpfen Blau** zu.

Fisch von woanders

Gebratener **Zander**^D auf Spinatnudeln^{A,C,G} 21,90

Fisch, Fleisch, Gemüse & Veganes

Gurkencurry* mit Reis* 15,90

❖ mit gebratenem **Tofu***^{F, C, A} 18,90

❖ mit paniert gebratenem **Hühnchen**^{A, C} 20,90

❖ mit paniert gebratenem **Karpfen**^{A, C, D} 23,90

❖ mit gebratenem **Lachs**^D 22,90

❖ mit paniert gebratenem **Schweineschnitzel**^{A, C} 19,90

❖ mit paniert gebratenem **Erlichthofschnitzel**^{A, C} 20,50

Mediterranes Ratatouille* und Salzkartoffeln*	16,90
❖ mit gebratenem Tofu* ^{F, C, A}	19,90
❖ mit paniert gebratenem Hühnchen ^{A, C}	21,90
❖ mit paniert gebratenem Karpfen ^{A, C, D}	24,90
❖ mit gebratenem Lachs ^{A, D}	23,90
❖ mit paniert gebratenem Schweineschnitzel ^{A, C}	20,90
❖ mit paniert gebratenem Erlichthofschnitzel ^{A, C}	21,50

Frisches Pfannengemüse & hausgemachter Dip	16,90
❖ mit gebratenem Tofu* ^{F, C, A}	19,90
❖ mit paniert gebratenem Hühnchen ^{A, C}	21,90
❖ mit paniert gebratenem Karpfen ^{A, C, D}	24,90
❖ mit gebratenem Lachs ^{A, D}	23,90
❖ mit paniert gebratenem Schweineschnitzel ^{A, C}	20,90
❖ mit paniert gebratenem Erlichthofschnitzel ^{A, C}	21,50

Großer frischer Sommersalat , Früchte und hausgemachtes Agaven-Senf-Dressing ^M	16,90
❖ mit gebratenem Tofu * ^{F, C, A}	19,90
❖ mit paniert gebratenem Hühnchen ^{A, C}	21,90
❖ mit paniert gebratenem Karpfen ^{A, D}	24,90
❖ mit gebratenem Lachs ^{A, D}	23,90
❖ mit paniert gebratenem Schweineschnitzel ^{A, C}	20,90
❖ mit paniert gebratenem Erlichthofschnitzel ^{A, C}	21,50
❖ mit panierten Zucchiniastreifen ^{F-C-A-6}	19,90
 Zoodles * (Zucchini-Nudeln), Zitronen-Sahnesoße*	16,90
❖ mit gebratenem Lachs ^{A, D}	23,90
❖ mit paniertem Tofu * ^{F, C, A}	19,90
❖ mit paniert-gebratener Hühnchenbrust ^{A, C}	21,90

Für Kinder

Hähnchennuggets , Kartoffelpüree & was Obstiges/Gemüsiges	7,90
Kinderschnitzel , Kartoffelpüree & was Obstiges/Gemüsiges	7,90
Nudeln mit selbstgemachter Tomatensauce, Käse	7,90

Süßes

Wir backen verschiedene **Blechkuchen** (Stück 3,40€) mit Hefeteig & **Torten** (Stück: 4,30). Bitte fragen Sie die Kellner:innen, was für Sie gebacken wurde oder ob wir ein kleines **Dessert als Tagesangebot** für Sie zubereitet haben.

Eis von Gruners aus Uhyst

Eisbecher Klassik:	7,90
1 Kugel Schoko, 1 Kugel Vanille und 1 Kugel Erdbeere*, Sahne ^G	
Erlichthofbecher	9,90
1 Kugel Joghurt, 1 Kugel Banane, 1 Kugel Vanille Rhabarberkompott und Sahne ^G	
Schwedenbecher	9,90
3 Kugeln Vanilleeis, 2cl Eierlikör, Apfelkompott, Sahne ^G	
Sommerliebe	9,90
1 Kugel Stracciatella, 1 Kugel Schokolade, 1 Kugel Banane mit Obst der Saison und Sahne ^G	
Eiskaffee:	7,50
Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis & Sahne ^G	
Eisschokolade:	7,50
Kakao mit 2 Kugeln Schokoeis und Sahne ^G	
Geht immer & hilft immer	6,80
1 Kugel Schoko, 4cl Eierlikör ⁰ , Sahne ^G	

Jagielas im Erlichthof

Legende Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe

- 0 mit Alkohol
- 1 mit Konservierungsstoffen
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6 mit Süßungsmittel Aspartam
- 7 mit Süßungsmittel Acesulfan
- 8 mit Phosphat
- 9 geschwefelt
- 10 chininhaltig
- 11 koffeinhaltig
- 12 mit Geschmacksverstärker
- 13 geschwärzt
- 14 gewachst
- 15 gentechnisch verändert

Allergene

- A glutenhaltiges Getreide
- B enthält Krebstiere
- C enthält Eier/Erzeugnisse
- D enthält Fisch
- E enthält Erdnüsse
- F enthält Soja
- G enthält Milch/Milcherzeugnisse
- H enthält Schalenfrüchte (z.B. Mandel)
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesamsamen
- O enthält Schwefeldioxide und Sulfite
- P enthält Lupine
- R enthält Weichtiere