

Gudn Tach und herzlich willkommen in der Oma Kuchinke, der Gaststätte im Vereinshaus des SSV Stötteritz e.V. Es freut uns sehr, Sie in unserem Traditions- und Vereinshaus von 1921 (Umbau und Anbau des Saales bereits 1927) begrüßen zu dürfen.

Oma Kuchinke – Namensgeberin des Gasthauses und Großmutter Ihres Gastgebers – steht für warmherzigen Service und eine traditionell gutbürgerliche Küche mit höchstem Qualitätsanspruch und Produkten größtenteils aus der Region. In diesem Sinne übertragen wir nicht nur das Gefühl der heimischen Geborgenheit, sondern auch unser stolzes Handwerk der Kochkunst, die seit jeher nur mündlich weitergegeben werden, getreu dem Motto: „Für den Enkel nur das Beste!“

Durch eine kurze und direkte Lieferkette, begründet in der Regionalität unserer Lieferanten, können wir unseren Qualitätsanspruch garantieren. Gegenseitiger Austausch übersteigt hier den geschäftlichen Charakter, wer zusammen arbeitet, muss sich kennen, mögen und vertrauen.

So sind wir stolz, dass wir den Landwirtschaftsbetrieb Hahn aus Otterwisch für uns gewinnen konnten. Hier leben Tiere noch wie früher in der Landwirtschaft: Kälber bleiben bei Ihren Müttern und trinken deren Milch, Schweine dürfen ein freilaufendes Leben genießen. Futter stammt von eigenen bewirtschafteten Feldern mit einer Fläche von 149 ha. Geschlachtet wird auf dem Hof selbst und auch die Vermarktung wird selbst übernommen. Diese Qualität – Oma Kuchinke hätte sich nicht mit weniger zufrieden gegeben – bringen wir Ihnen auf die Teller.

Keine köstlichen Speisen ohne himmlische Getränke! So schenken wir Qualitätsweine vom Weingut Thürkind (Saale-Unstrut) und von Schloss Proschwitz (Meißen) ein. Auch hier steht das Handwerk und der direkte Kontakt im Mittelpunkt!

Oma Kuchinke ist ein Ort fröhlicher Zusammenkunft, ein Schmelztiegel für Seele, Herz und Magen!

Lassen Sie sich unterhalten von verschiedenen Sportveranstaltungen, ob vom Verein selbst oder live via Sky und DAZN im Fernsehen, kloppen sie ein Skat, werfen Sie Steel Darts oder genießen Sie unsere Gastfreundschaft nach einem Spaziergang im Stötteritzer Wäldchen.

Gern richten wir auch Ihre private oder geschäftliche Feier – ob klein oder groß – aus. Nun viel Spaß bei der Erkundung unserer Karte und: „Wenn Fragen, fragen!“ . So sprechen Sie uns bitte immer gerne an!

Und wie der Zufall es will ist Kuchinke ein Herkunftswort für Küche, das zur Bezeichnung kulinarischer Tradition oder gastronomischen Berufen gebraucht wurde. Mit der Bedeutung des Namens verbindet sich auch die Vorstellung von einem Haus oder Familienbetrieb, der sich auf die Zubereitung und den Verkauf von Speisen spezialisierte.

Herzlichst, Ihr Team Oma Kuchinke.

GETRÄNKE

BIERE VOM FASS

Ur-Krostitzer Pils	0,3l	3,00€	0,5l	4,50€
Radler, Diesel, Potsdammer	0,3l	3,00€	0,5l	4,50€
Staropramen Premium	0,3l	3,00€	0,5l	5,00€
Staropramen Dark	0,3l	3,00€	0,5l	5,00€
Allgäuer Büble Edelweissbier			0,5l	5,00€
Oberdorfer Helles	0,3l	3,00€	0,5l	5,00€

FLASCHENBIERE

Ur-Krostitzer alkoholfrei			0,5l	4,50€
Allgäuer Büble Edelweiss alkoholfrei			0,5l	5,00€
Döllnitzer Rittergutsgose			0,5l	5,00€
mit 2 cl Leipziger Allasch Kümmel			0,5l	6,50€

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Selters naturell	0,25l	1,90€	0,75l	4,90€
Selters spritzig			0,75l	4,90€
Tafelwasser spritzig	0,2l	1,80€	0,4l	3,60€
Pepsi-Cola, Mirinda, 7 Up	0,2l	2,10€	0,4l	4,00€
Pepsi-Cola Zero	0,33l	3,00€		
Himbeerbrause , gezapft vom Fass	0,3l	3,00€	0,5l	4,50€
Thomas Henry Tonic Water/Ginger Ale	0,2l	2,90€		
Dose 28 Classic / Acai´	0,25l	4,00€		
hausgemachter grüner Eistee (mit Früchten der Saison)			0,4l	4,00€

FRUCHTSÄFTE SÄFTE UND NEKTARE VON BAUER

Rharbarber, schwarze Johannisbeere, Sauerkirsch, Banane, Apfel, Ananas, Orange, Maracuja	0,2l	2,50€	0,4l	4,50€
--	------	-------	------	-------

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee		2,50 €
Espresso		2,50 €
Cappuccino		3,00 €
Latte Macchiato		3,00 €
Kellnerkaffee (Pott Kaffee mit kalter Milch)		3,00 €
Tee im Beutel (Minze, schwarz, Kräuter, Fenchel)		2,50 €
Tee mit frischer Minze und Honig		3,50 €
hausgemachter Glühwein (nach Saison)		3,00 €
Rüdesheimer Kaffee Asbach Uralt, Kaffee, Vanillesirup, Sahne		5,50 €
Eiskaffee Vanilleeiscreme , Kaffee, Sahne		5,50 €
Eisschokolade Vanilleeiscreme , Kakao , Sahne		5,50 €

WEISSWEIN

WEINGUT THÜRKIND SAALE-UNSTRUT

Mit der Erfahrung von drei Generationen, die sich dem An- und Ausbau des Weines verschrieben haben, wird im Weingut Thürkind in Gröst edler Saale-Unstrut Wein produziert.

Nach der Neugründung im Jahre 1991 wurden unter der Leitung des Jungwinzers Mario Thürkind die Rebflächen stetig erweitert und so gedeihen dort vorwiegend weiße Rebsorten wie Müller-Thurgau, Riesling sowie Weiß- und Grauburgunder, aber auch Rotweine wie Blauer Portugieser und Zweigelt.

Die hohe Qualität der erlesenen Weineunterstreichen die zahlreichen Auszeichnungen, welche sowohl auf Landes- als auch auf Bundesebene erzielt wurden. Im Jahr 2002 erhielt das Weingut, als erstes der Saale-Unstrut Region, den Bundespreis der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG)

Weingut Thürkind Saale-Unstrut	0,2l	5,00€
Gröster Steinberg Müller-Thurgau QW, tr.		
	Flasche	1,0l 21,00€
Eine zarte grüngelbe Farbe. Ein Wein mit dezenter Säure, feinem Muskat-Bukett und schönen fruchtigen Aromen.	zum mitnehmen	17,00€

Weingut Thürkind Saale-Unstrut	0,2l	6,00€
Gröster Steinberg Weißburgunder QW, htr.		
	Flasche	0,75l 21,00€
Leicht grüngelb von besonderer Intensität präsentiert er sich im Glas. Frisch und fruchtig mit den kraftvollen Aromen von Birnen und Äpfeln, mit einem Hauch Zitrus. Ein Wein mit Charakter und Fülle - eine runde Sache.	zum mitnehmen	17,00€

Weingut Thürkind Saale-Unstrut	0,2l	6,00€
Gröster Steinberg Grauburgunder QW, tr.		
	Flasche	0,75l 21,00€
Ein grünlich-gelber kraftvoller und vollmundiger Wein, mit anregender Frische und Aromen von reifen Birnen und zarter Honigmelone. Abgerundet mit einer animierenden Säurestruktur. Idealer Begleiter zu Fisch, hellen Fleischgerichten und Wildgerichten.	zum mitnehmen	17,00€

WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ PRINZ ZUR LIPPE SACHSEN

Zum Schloss gehören die nahe gelegenen Proschwitzer Weinberge vis-à-vis der Meißner Albrechtsburg, dem ältesten Schloss Deutschlands. Hier ist die Wiege Sachsens und die Weinberge werden seit 850 Jahren kultiviert. Das Weingut Schloss Proschwitz ist heute das älteste private Weingut Sachsens. Gleich drei ehemals kirchliche Weinbaubereiche werden hier mit höchsten

Qualitätsanforderungen unter dem Markenzeichen der Lipp'schen Rose gemeinsam geführt: Die ehemaligen Weinberge des Bischofs von Meißen, die des Abtes von Altzella sowie die einstigen Weinberge des Klosters zum Heiligen Kreuz auf der linkselbigen Seite.

Weingut Schloss Proschwitz Sachsen Elbling VDP Gutswein, tr.

Dieser Weißwein schmeckt verhalten nach Aprikose und Stachelbeere. Im Abgang ist er leicht und frisch mit einem Hauch von Zitrusnuancen.

Flasche 0,75l 30,00€

zum mitnehmen 20,00€

Weingut Schloss Proschwitz Sachsen Goldriesling VDP Gutswein, tr.

Ende des 19. Jahrhunderts wurde im Elsass aus den Sorten Riesling und Courtillier Musqué Précoce der Goldriesling gekreuzt. Heute ist diese Sorte nur noch in Sachsen zu finden und das Weingut Schloss Proschwitz ist der führende Hersteller.

Die Farbe und Aromatik des Weines sind zart und versehen mit leichten Muskatnoten. Mit Nuancen von Zitrusfrüchten präsentiert sich der Goldriesling leicht und spritzig.

Flasche 0,75l 30,00€

zum mitnehmen 20,00€

Weingut Hammel & Cie Pfalz Gewürztraminer, Scheurebe und Riesling QW, edelsüß

Drei Rebsorten - perfekte Partner, gemeinsam auf dem Höhepunkt der Reife in den besten Lagen dieses Weingutes und auf die Kelter gelegt. Der Saft wurde ruhevoll in einem traditionellem Holzfass im Sandsteinkeller zu einem vollmundig, mit viel von aromatischer Frucht und Eleganz getragenen Wein ausgebaut.

Flasche 0,5l 23,00€

zum mitnehmen 18,00€

ROSÉWEIN

Weingut Thürkind Saale-Unstrut Gröster
Steinberg Portugieser Weißherbst QW, htr.

Ein aromatisch, lachsfarbener Wein, der im Geruch und Geschmack an Himbeeren und Erdbeeren erinnert.

0,2l 6,50€
Flasche 0,75l 22,00€
zum mitnehmen 17,00€

Weingut Thürkind Saale-Unstrut
Gröster Steinberg Zweigelt QW, tr.

Eine fein ausgewogene Erdbeerfarbe mit brillanten Reflexen, zarte Aromen von reifen Himbeeren und Kirschen. Der elegante Körper balanciert die lebendige Säure hervorragend aus.

0,2l 6,50€
Flasche 0,75l 22,00€
zum mitnehmen 17,00€

ROTWEIN

Weingut Thürkind Saale-Unstrut
Dornfelder QW, tr.

Ein rubinroter Wein, der Körper duftet nach Johannisbeeren und Kirschen.

0,2l 7,00€
Flasche 1,0l 33,00€
zum mitnehmen 15,00€

Weingut Thürkind Saale-Unstrut
Gröster Steinberg Blauer Zweigelt QW, tr.

Ein kraftvoller Rotwein mit tiefroter Farbe. Durch das ausgewogene Säurepolster in Harmonie mit den bemerkenswerten Fruchtaromen passt er hervorragend zu festlichen Wildgerichten und kräftigen Käsesorten.

0,2l 6,50€
Flasche 0,75l 22,00€
zum mitnehmen 17,00€

Weingut Thürkind Saale-Unstrut
Gröster Steinberg Blauer Portugieser QW, tr.

Ziegelrote Farbe. Ein leichter, fruchtiger Wein. Angenehme Gerbstoffnote vereint mit den Waldfruchtaromen.

0,2l 6,50€
Flasche 0,75l 22,00€
zum mitnehmen 17,00€

SEKT

Rotkäppchen tr.	0,1l	4,00€	0,75l	24,00€
Rotkäppchen Riesling Flaschengärung	0,1l	5,00€	0,75l	29,00€
Weingut Thürkind Saale Unstrut	0,1l	4,00€	0,75l	24,00€
Gröster Steinberg Weißburgunder Sekt, Brut - Flaschengärung			0,75l	35,00€
Feinperlig mit Aromen von grünen Äpfeln und exotischer Mango, mineralische Noten.				

LONGDRINKS MIT 4CL SCHNAPS / COCKTAILS

St. Ötteritzer (Doppelkorn mit Cola oder Mirinda)				6,50€
Wodka Longdrings ab ...				6,50€
Schlanke Charlotte (Wodka, Limette, Soda)				6,50€
Leninschweiß (Wodka, Fassbrause)				6,50€
Jack Daniel´s Cola				6,50€
Havana Cola				6,50€
Malibu Kirsch/Maracuja				6,50€
Wodka Energy mit Dose 28				7,00€
Gin Tonic (Gin nach Wahl)				6,50€
Mocca Kakaomilch				6,50€
Cuba Libre (Havana Club 3 anos, Limette, Cola)				8,00€
Mojito (Havana Club 3 anos, Limette, frische Minze, Zucker, Soda)				8,50€
Sours wahlweise mit Whisky, Wodka, Gin, Aperol (Spirituose, Zitronensaft, Orangensaft, Rohrzuckersirup)				8,50€
Pina Colada (Havana Club 3 anos, Cocossirup, Ananassaft, Sahne)				8,50€
Sex am Kulki (Wodka, Peachtree, Lime Juice, Orangen- und Maracujasaft, Grenadine)				8,50€

Strietz Mama 8,50€
(Rum , Malibu, Bananenlikör, Grenadine,Ananas und O-Saft)

Big Lebowski 8,50€
(Wodka, Kahlua,Milch)

SHOTS

Barbara, Gisela, Johanna 3,50€

Blutgeschwür 3,50€
(Eierlikör, Kirschwhisky)

Orgasmus 4,50€
(Sambuca, Bailey´s, Grenadine)

B 52 4,50€
(Kahlua, Bailey´s, Old Pascas 73%)

Hütchen 4,50€
(Weinbrand Cola 1:1)

SCHNÄPSE UND LIKÖRE JE 4CL

Doppelkorn 3,50 €

Wodka nach Wahl 4,50 €

Gin nach Wahl 4,50 €

Havana Club 3 anos 4,50 €

Botucal Rum Reserva Exclusiva 6,50 €

Asbach Uralt 4,50 €

Jack Daniel´s 4,50 €

Jameson Irish Whiskey 4,50 €

Woodford Reserve Bourbon Whiskey 5,00 €

Pfeffi, Kirsch 3,00 €

Eierlikör in der Schokowaffel 2 cl 2,50 €

Feiglinge, verschiedene Sorten, Schluckis 2 cl 2,50 €

Mocca 3,50 €

Kirschwhiskey	3,50 €
Bailey´s	4,50 €

VOR ODER NACH DEM ESSEN...

Erich Royal (Kirschwhisky, Rotkäppchen Riesling Flaschengärung)	7,00€
Sekt mit Rhabarbersaft oder schwarzem Johannisbeersaft	7,00€
Grüne Wiese Exquisit (Rotkäppchen Riesling Flaschengärung, Orangensaft, Blue Curacao)	7,00€
Sarti Rosa Grapefruit (Sarti, Thomas Henry Pink Grapefruit)	7,00€
Sarti Spritz (Sarti, Sekt, Soda)	7,00€
Aperol Spritz (Aperol, Sekt, Soda)	7,00€
Lillet Wildberry (Lillet, Schweppes Wildberry, gefrorene Himbeeren)	7,00€
Frische Erdbeerbowle (in der Erdbeersaison)	7,00€

GEISTER, WÄSSER UND KRÄUTER

GEISTER UND WÄSSER BEZIEHEN WIR VON FISCHER & BUNGE AUS EINER
DISTILLERIE MIT STANDORT IN HOLZHAUSEN

Brotschnaps 40%	2cl	3,00€
Himbeergeist 40%	2cl	3,00€
Williams Birne 40%	2cl	3,00€
Zwetschgenwasser 40%	2cl	3,00€
Jägermeister 35%	2cl	3,00€
Unicum 40%	2cl	3,00€
Underberg 44% 0.02l	2cl	3,00€
Kümmerling 35% 0.02l	2cl	3,00€

ERÖFFNUNGSKARTE

SUPPEN/VORSPEISEN

Soljanka		6,50€
Wurstsuppe mit Kräuterflädle		6,50€
Flecke süß /sauer		7,00€
feines Würzfleisch vom Huhn	klein 7,00€	groß 12,50€
hausgemachte Hähnchen Nuggets (mit Cornflakespanade)	4 Stk. 7,00€	8 Stk. 13,00€

SALATE

Gurkensalat	5,50€
Bohnensalat	5,50€
Großer gemischter Salat	12,50€
Großer gemischter Salat mit Honig-Hähnchenstreifen	15,50€

wahlweise mit Kräuter-Joghurtdressing oder Balsamico-Senfdressing zu allen Suppen und Salaten servieren wir getoastetes Weißbrot

NUDELN

Ossinudeln (Makkaroni mit gebratener Jagdwurst in Ketchupsoße und Reibekäse)	12,00€
Makkaroni mit Pilzrahm und Reibekäse	15,50€
Makkaroni mit Hähnchen-Pilzgeschnetzelten	18,50€

HAUPTSPEISEN

Rührei, Gurkensalat und Butterkartoffeln	12,50€
Marinierter Hering mit Sahnesauce und Kartoffeln	15,50€
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln (mit Speck) Wahlweise mit: Remoulade Essig/Öl und Bohnensalat	15,00€
Klopse Königsberger Art (hausgemacht) in Kapernsauce (dazu Kartoffeln)	17,00€
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Wahlweise mit: Salat Pilzrahm	15,50€ 18,50€
Schnitzel mit 2 Spiegeleiern, Bratkartoffeln (mit Speck) und Gurkensalat	20,00€
Steak au four mit Kroketten und Pilzrahm	21,50€
„Tote Oma“ (Grütwurst) mit Sauerkraut und Kartoffeln	15,50€

Wir beziehen unser Fleisch aus regionaler Zucht (Fleischrei Hahn Otterwisch)

DESSERT

Kugel Eis (Vanille/Schoko/Erdbeere)	1,50€
Schwedenbecher (2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne)	8,00€
Schokoeisbecher (2 Kugeln Schokoeis, Baileys und Sahne)	8,00€
1 Eierkuchen mit Zucker/Zimt	6,50€
1 Eierkuchen mit Apfelmus	8,00€

Wenn sie Fragen zu den Inhaltsstoffen haben, sprechen Sie uns gerne an .