

Gasthaus & Pension Pfefferkiste
Wurzner Strasse 167
04318 Leipzig
Tel. 0341/ 2329711



Gasthaus - Pension - Bowling

Öffnungszeiten

täglich ab 11.00 Uhr

Küchenschluss 20.30 Uhr

Preise Bowling & Pension

Montag - Donnerstag

bis 16.00 Uhr 8 € je Bahn

ab 16.00 Uhr 12 € je Bahn

Freitag - Sonntag und Feiertage

bis 15.00 Uhr 10 € je Bahn

ab 15.00 Uhr 16 € je Bahn

Doppelzimmer ab 64,00 € incl. Frühstück

Einzelzimmer ab 49,00 € incl. Frühstück

Liebe Gäste,

Das Gasthaus kann auf eine lange Tradition zurückblicken. Im Jahr 1888 wurde an dieser Stelle erstmals ein Gasthaus unter den Namen „Zur Erholung“ von der Familie Pfefferkorn erbaut und bewirtschaftet.

Als letztes Haus von Leipzig/Sellerhausen auf der Strecke zwischen Leipzig und Dresden, diente es als Pferdespanne und Gasthaus. Ab 1930 entwickelte sich das Gasthaus zur Ausflugsstätte, umgeben von Wiesen und Feldern. Bei einem Trinkgelage sagte ein Gast zum Wirt: „Du mit Deiner Pfefferkiste“. Seit dieser Zeit heißt das Gasthaus „Pfefferkiste“.

Von 1958 bis 1990 übernahm das Gasthaus die HO (staatliche Handelsorganisation). Im Laufe dieser Zeit wurde das Gasthaus so weit heruntergewirtschaftet, das es kurz vor dem Abbruch stand.

1995 kaufte Fam. Walther das Grundstück Familie Pfefferkorn ab. In nur einjähriger Bauzeit wurde das Gasthaus umfangreich saniert und modernisiert und als Pension mit 12 Betten ausgebaut. Alle Zimmer wurden mit Dusche, WC und TV ausgestattet. In 5 monatiger Bauzeit wurde noch ein mit zwei Bowlingbahnen ausgerüsteter Anbau errichtet.

Bis 2005 wurde das Gasthaus von Herrn Walther geführt, 2006 verpachtete Herr Walther die „Pfefferkiste“ an seine Schwiegertochter.

Leider musste sie im April 2011 das Geschäft aus gesundheitlichen Gründen aufgeben.

Im August 2011 wurde das Gasthaus von Familie Liebmann gekauft. Nochmalige umfangreiche Sanierungsarbeiten gaben der Pfefferkiste Ihren unverwechselbaren Charme zurück und laden zu einem geselligen Aufenthalt und vielfältigen Familienfeiern ein.

Alle Zimmer sind neu möbliert, mit komfortablen Hotelbetten und Flachbildfernsehern ausgestattet, und verfügen über ein separates, geräumiges Bad mit Dusche und WC.

Wir freuen uns auf Sie!

Speisenkarte ab 16.00 Uhr

Heiss geliebte Suppen

<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum- sahnehaube</i> <small>A, H, B</small>	<i>3,20 €</i>
<i>Französische Zwiebelsuppe mit überbackenem Käsebaguette dazu Knuspercroustons</i> <small>A, C, L</small>	<i>3,60 €</i>

Salate

<i>Kleiner Salatteller</i> <small>A, B, L, N</small> <i>Gemischter Salat der Saison</i>	<i>5,60 €</i>
<i>Großer Salatteller</i> <small>A, B, J, L, N</small> <i>Gemischter Salat der Saison mit Putenbrust oder Thunfisch</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Salatteller „Reiselust“</i> <small>A, B, J, L, N</small> <i>gemischter Salatteller der Saison mit Hirtenkäse, Oliven, milden Peperoni, Zwiebelringen, dazu Balsamicodressing</i>	<i>8,90 €</i>

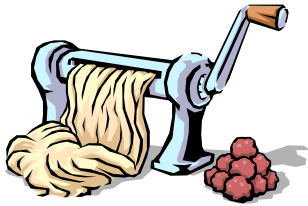
*Zu den Salaten servieren wir wahlweise Balsamico oder
Joghurtdressing sowie frisches Baguette zu allen Vorspeisen*

Kleinigkeiten

<i>Kartoffelspalten mit Kräuterquark</i> <small>A, C, L</small>	3,90 €
<i>Pommes Frites mit Ketchup o. Majo</i> <small>A, C, L</small>	3,90 €
<i>Würzfleisch mit Käse, überbacken</i> <small>A, C, L, K</small>	4,50 €
<i>Strammer Max</i> <small>A, B, L</small> <i>Schinkenwürfel auf Brot, 3 Spiegeleier</i>	6,30 €
<i>Sellerhäuser Bratenbrot</i> <small>A, B, C, H, L, N</small> <i>1 Scheibe Schwärtelbraten auf Mischbrot mit Soße und Spiegelei</i>	6,30 €
<i>Mozarellastick`s, Salat der Saison und Kräuter Dip</i> <small>A, B, C,</small>	6,30 €
<i>Thüringer Rostbrädl auf Brot</i> <small>A, B, C, H</small> <i>Mariniertes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln</i>	7,30 €
<i>Thüringer Rostbrädl Bratkartoffeln</i> <small>A, B, C, H</small> <i>Mariniertes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln</i>	8,90 €

Alles aus Fisch

<i>Rotbarsch</i> <small>A, C, L, J</small> <i>Rotbarschfilet an Reisrand mit Senf-Sahne-Soße</i>	11,20 €
<i>Forelle</i> <small>A, C, L, J</small> <i>Ganze Forelle ohne Gräten mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln</i>	12,60 €



Für unsere Nudelfans

Sellerhäuser Schälchen A, B, C, K, L 9,60 €
Spaghetti mit Würzfleisch und Käse 1 überbacken,
Zitrone, frische Kräuter

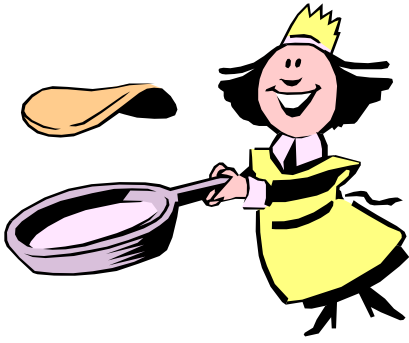
Spaghetti a la Chef B, C, H, L 9,60 €
Spaghetti mit Pilzrahmsoße, dazu Putenbruststreifen und
grosser Speck garniert mit frischen Kräutern und Salat

Vegetarisches

Gnoccis mit Mandelbrokkoli in Sc. Hollandaise
mit leckerem Käse überbacken A, B 9,60 €

Pasta aglio olio Peperoncino A, B, C, K 8,90 €
mit Knoblauch, Olivenöl und Peperoni

Pasta al Arrabiata A, B, C, K 8,90 €
mit Tomatensoße, Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten



Dies ist für den und
das ist für jenen.
Viele Tische sind gedeckt
keine Zunge soll verhöhnen,
was der anderen Zunge schmeckt.
Lasse jedem seine Freuden.
Gönn ihm, daß er sich erquickt,
wenn er sittsam und bescheiden
auf den eignen Teller blickt

Die Klassiker!

Bauernfrühstück A, C, L 8,40 €
Bratkartoffeln, Schinkenwürfel, 3 Rühreier, saure Gurke

Hausgemachte Sülze A, C, H, L 7,90 €
Sülze mit Zwiebelringen und Remoulade^{2,3}
dazu Bratkartoffeln, Salatgarnitur

Steak „ au four “ A, C, H, L 11,90 €
feines Würzfleisch auf Schweinerückensteak, überbacken
mit Käse dazu Tagesgemüse, Pommes Frites und Salat

Hausgemachte Rindsroulade A, C, H, L, N 13,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen 1,2,3

Schwärtelbraten A, C, N 11,60 €
Schweinebraten gespickt mit Backpflaumen
dazu Rotkohl und Thüringer Klöße

Schweinesteak « Strindberg » A, C, H, L, N 11,90
€
Schweinerückensteak in der Zwiebel-Senf-Ei-Hülle gebraten,
angerichtet mit hausgemachten Bratkartoffeln

Steak „Reiterhappen“ A, C, N 11,90 €
Hähnchenbrust natur gebraten, überbacken mit Pfirsichstücken
und Käse, dazu würzige Kartoffelspalten und Sauce Choron

Schweinemedailons A, C, N 11,60 €
mit Rahmchampignons und Röstiecken

Neues aus der Pfefferkiste!!!

<i>Kleine „Pferdespanne“^{A, B, C} Schweinerückenschnitzel paniert, Spiegelei, Brot, Salatgarnitur</i>	<i>7,90 €</i>
<i>Große „Pferdespanne“^{A, B, C} Schweinerückenschnitzel paniert, Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatgarnitur</i>	<i>9,40 €</i>
<i>Grillteller „Walther“^{C, H, N} zwei Schweinerückensteak`s natur mit Kräuterbutter, dazu Kartoffelspalten und Speckbohnen</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Schnitzel „Goliath“ (für den großen Hunger)^{A, B, C} paniertes Schweinerückenschnitzel, Bratkartoffeln, Salatgarnitur</i>	<i>11,40 €</i>
<i>Steak „Art der Pfefferkiste“^{A, B, C, N} Schweinerückenschnitzel natur mit leckeren Pfeffercamembert dazu eine feurige hausgemachte Pfeffersoße, Rösti - Ecken und Salatgarnitur</i>	<i>10,60 €</i>
<i>Pfefferteller^{C, H, L, N} deftiger feuriger Gulasch nach Art des Hauses mit Kroketten dazu buntes Gemüse</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Steak „Kutscherhaus“^{A, B, C, N} Schweinerückenschnitzel natur gebraten mit Ananas und Käse überbacken, Tagesgemüse mit Sauce Hollandaise und Kroketten</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Knusperschnitzel^{A, B, C, N} Schweinerückenschnitzel in Pankopanade mit frischen Rahmchampignons und Pommes Frites</i>	<i>10,90 €</i>
<i>Extraportion hausgemachte Soße (wahlweise): Bratenjus, Pfeffersoße, Sc. Holl., Sauce Choron</i>	<i>1,50 €</i>

Gut Ding, will Weile.

***Die Speisen kommen alle frisch,
gut zubereitet auf den Tisch.***

***Drum bittet, zwecks Zufriedenheit,
der Koch den Gast um etwas Zeit.***



Allerlei Süßes

<i>Schoko-Kirsch Kuchen mit Sahne</i> <small>A, B, C, K</small>	2,20
<i>Fürst Pückler Eis mit Früchten und Sahne</i> <small>1,9, A, B, C, K</small>	4,40
€	
<i>Vanille-Schoko-Eis mit Rumtopf und Sahne</i> <small>1,9, A, B, C, K</small>	5,40 €
<i>Vanille-Schoko-Eis mit heißen Kirschen und Sahne</i> <small>1,9</small>	4,90 €

Unser aktuelles Tagesangebot erfragen Sie bitte bei unserem freundlichen Servicepersonal



Ein Mädel und ein Krügel Bier,
 beheben alle Not.
 Wer niemals küßt
 und auch nicht trinkt,
 der ist lebendig tot.

Bier vom Fass

<i>Ur-Krostitzer Pils</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Ur-Krotitzer Pils</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Potsdamer (rote Limo, Pils)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Diesel (Cola, Pils)</i>	<i>0,3 l</i>	<i>2,30 €</i>

Flaschenbiere

<i>Erdinger Urweisse hell</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Erdinger Hefeweizen dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Ur-Krostitzer dunkel</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,60 €</i>

Alkoholfreie Getränke

	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>	
<i>Spezi ^{1,3,8}</i>	<i>1,50 €</i>	<i>2,90 €</i>	
<i>Cola ^{1,3,8}</i>	<i>1,50 €</i>	<i>2,90 €</i>	
<i>Fanta ¹</i>	<i>1,50 €</i>	<i>2,90 €</i>	
<i>Rote Faßbrause ¹</i>	<i>1,30 €</i>	<i>2,50 €</i>	
<i>Apfelschorle</i>	<i>1,50 €</i>	<i>2,90 €</i>	
<i>Lichtenauer</i>	<i>0,25 l</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
<i>Tonic ³</i>	<i>1,90 €</i>		
<i>Ginger Ale ^{3,9}</i>	<i>1,90 €</i>		
<i>Mineralwasser</i>		<i>1,50 €</i>	<i>2,90 €</i>



Sachsenobst Fruchtsäfte

	0,2l	0,4 l
<i>Orangensaft</i>	2,00 €	
<i>Apfelsaft</i>	2,00 €	
<i>Tomatensaft</i> ₃	2,00 €	
<i>Bananennektar</i>	2,00 €	
<i>Sauerkirschnektar</i>	2,00 €	
<i>Ki-Ba</i>		3,90€

Aperitifs

	0,1 l
<i>Martini - bianco</i>	4,50 €
<i>Martini - dry</i>	4,50 €
<i>Campari - Soda</i>	4,50 €

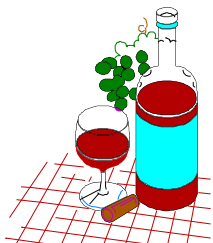
Cocktails

<i>Mojito</i>	5,90 €
<i>Havana Club 3 J., Limetten, Rohrzucker</i>	
<i>Frische Minze, Mineralwasser</i>	
<i>Cuba Libre</i>	5,90 €
<i>Havana Club, Limetten, Coca Cola</i>	



Mixgetränke

<i>Weinbrand-Cola</i> <i>Goldkrone, Cola</i>	4,30 €
<i>Wodka- Cola</i> <i>Puschkin Wodka, Cola</i>	4,30 €
<i>Gin- Tonic</i> <i>Gin, Tonic, Zitrone</i>	4,90 €
<i>Bombay-Tonic</i> <i>Bombay Gin, Tonic, Zitrone</i>	5,90 €
<i>Wodka- Tonic</i> <i>Puschkin Wodka, Tonic</i>	4,30 €
<i>Campari- Orange</i> <i>Campari, Orangensaft</i>	5,40 €
<i>Beam- Cola</i>	4,90 €
<i>Whisky- Cola</i> <i>Ballantines o. Jonnie Walker o. Jack Daniels- Cola</i>	5,40 €



Mosel - Klassiker

Weißweine

0,2 l

0,75 l

Richard`s Riesling trocken

4,50 €

16,50 €

Eine fein ausgeprägte Säure und die Frucht des Rieslings ergeben einen erfrischenden, bekömmlichen Genuß.

Richard`s Riesling Kabinet halbtrocken

4,50 €

16,50 €

Ein typischer Riesling Kabinet, der die Moselweine berühmt gemacht hat: leicht bekömmlich erfrischend. Besonders geeignet zu Reis und Pasta Gerichten.

Rotweine

Richard`s Dornfelder trocken

4,50 €

16,50 €

Das Bukett des Dornfelder ist einzigartig und unverkennbar. Ein sehr harmonischer Tropfen mit guter Lagerfähigkeit. Er passt hervorragend zu dunklem Fleisch

Richard`s Dornfelder halbtrocken

4,50 €

16,50 €

Dieser halbtrockene Dornfelder beeindruckt durch seine Schwarzrot/dunkelviolette Farbe. Ein sehr kraftvoller und komplexer Rotwein.. Er passt zu jedem Essen und ist der ideale Begleiter in geselliger Runde.

Rosè Wein

Richard`s Dornfelder Rosè

4,50 €

16,50 €

Richard`s Rosè ist ein spritzig-aromatischer, himbeerfarbener Wein mit feinherbem Finish und Aromen von Kirschen, Himbeeren und Erdbeeren. Idealer Begleiter zu Pasta, Sommer-Gemüse und Salat.

Schoppenwein

Weiß

0,2l

Hauswein Schoppen weiß lieblich
Deutscher Tafelwein Erben

3,70 €

Hauswein Schoppen weiß trocken
Spanischer Tafelwein

3,70 €

Rot

Hauswein Schoppen rot Lieblich
Deutscher Tafelwein Erben

3,70 €

Hauswein Schoppen rot trocken
Spanischer Tafelwein

3,70 €

Weinschorle

3,50 €

Sekt

0,75l

Rotkäppchen Sekt, trocken

16,90 €

Rotkäppchen Sekt, halbtrocken

16,90 €

0,1l

Glas Sekt

2,80 €



Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Pott Kaffee</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Latte Macchiato c</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Milchkaffee c</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Cappuccino c</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tasse Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>1,70 €</i>
<i>Heiße Schokolade A, C</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Grog</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Jagertee</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Glühwein</i>	<i>2,90 €</i>

Etwas kälter

<i>Eiskaffee A, C</i> <i>(mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne)</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Eisschokolade A, C</i> <i>(mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahne)</i>	<i>3,90 €</i>



Spirituosen

		<i>Euro</i>
<i>Doppelkorn</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50</i>
<i>Leipziger Brotschnaps</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Leipziger Allasch</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Gorsoff Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50</i>
<i>Moskovskaya Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Bailays</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Goldkrone</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,50</i>
<i>Asbach</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80</i>
<i>Unicum</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,10</i>
<i>Jonny Walker</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Jack Daniel's</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Ballantines</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30</i>
<i>Underberg</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80</i>
<i>Kümmerring</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80</i>
<i>Kleiner Klopfer</i>	<i>2 cl</i>	<i>1,80</i>

An Feiertagen gelten unsere Aktionstage nicht !!!!!

Gebote des Wirtes

- *Du sollst Deinem Wirt glauben.*
- *Du sollst Deinen Wirt loben und preisen.*
- *Du sollst Sonn- und Feiertags Deinen Wirt besuchen.*
- *Du sollst im Wirtshaus nur so dicke Lügen auftischen, dass es Dir Deine Freunde noch glauben.*
- *Du sollst Diese Gebote einhalten, damit Du nicht in die Hölle kommst und dort leiden musst.*
- *Du sollst Deinen Wirt ehren, schätzen und nicht ärgern, damit er lang lebe.*
- *Du sollst spät abends noch auf sicheren Beinen stehen und Deine Zechkumpane noch erkennen.*
- *Du sollst, wenn Du einen Rausch hast, nicht lärmen, sondern denselben stolz und schweigsam heimtragen.*

Sprüche zum Bier

Bier ist der überzeugendste Beweis dafür, das Gott den Menschen liebt und ihn glücklich sehen will

Lasst niemals davon ab, Bier zu trinken, zu essen, euch zu berauschen, zu lieben und die schönen Tage zu feiern.

Wer mit zwanzig nicht stark, mit dreißig nicht schön, mit vierzig nicht weise und mit fünfzig nicht reich ist, bei dem ist Hopfen und Malz verloren.

Ein starkes Bier, ein reizender Tobak und eine Magd in Putz, das ist mein Geschmack. Der Tag hat vierundzwanzig Stunden, genauso viele, wie Bierflaschen in einer Kiste sind. Das kann doch wohl kein Zufall sein.

Die kirche ist nahe, aber die Straße ist vereist. Bis zur Kneipe ist es weit, aber ich kann ja vorsichtig laufen.