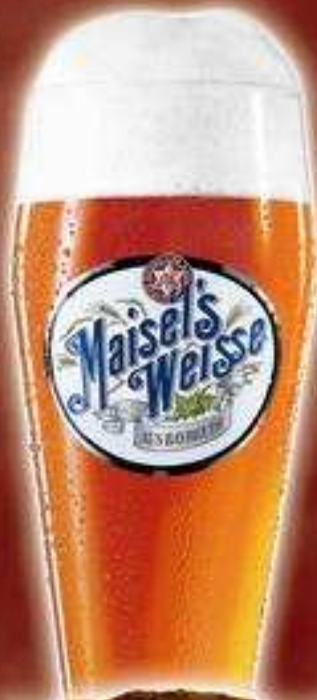


# "Zur Försterklausur"

kleine Kneipe

GANZ GROSS



Lass' Dein SIE draussen - Hier bist du DU - wenn du willst!

## XXL essen und trinken

Anhalt Event





heißt jetzt

*Anhalt Event* OHG

Wir sind für unsere Kunden und Gäste tätig:

**Gartenlokal „Zur Försterklause“** in der Gartensparte Heinrich Förster  
Fichtenbreite .47  
06846 Dessau-Roßlau

In einer gemütlichen Gartenkneipe erhalten sie in 2 Gasträumen und im Biergarten alle angebotenen Speisen und Getränke von der Miniportion bis zum XXL Format!

**Kantine DVV Saal, Albrechtstraße 48**  
(Frühstücks- und Mittagessenversorgung und Getränke mit kleinen Preisen)

**Stammsitz / Büro / Zentralküche der**  
**Anhalt Event OHG**

Inhaber: Hans-Jörg und Marko Stüber  
Ebertallee 209 (im Industriegelände debolon)  
06846 Dessau Rosslau

Hier befindet sich unsere Eventlonge (für bis zu 100 Gäste) mit Showküche, Bar, Ton- und Lichttechnik, TV, Beamer und Freigelände.  
Diese ist konzipiert für Hochzeiten, Geburtstage, Firmenevents, Jubiläen....u.s.w.

Ob Cocktail-Empfang, Richtfest, Hochzeit, Firmen Event's oder Buffet's und Mehrgänge-Menüs für Galaveranstaltungen und ähnliche Veranstaltungen,  
- **Anhalt Event bietet seit 1990 kulinarische Genüsse für jeden Anlass.**

In der "Küche mit Herz" im Stammbetrieb, werden feinste Schlemmereien fachmännisch und liebevoll zubereitet, von kalten Platten und Canapés über Meeresfrüchte, Fisch, Wild und Geflügelgerichten bis hin zu Salaten, Desserts und Konditorwaren.

Absolute Frische und beste Qualität aller Produkte und Zutaten sind eine Selbstverständlichkeit.

Für Ihre Veranstaltungen, halten wir in größeren Mengen bis für 2000 Personen Geschirr, Besteck und Gläser bereit.

Auch Partyzelte, Pagodenzelte, Mobiliar & Schirme - alles, was für Ihre stilvolle Feier gebraucht wird, können Sie hier mieten.

# Speisen

## Kleine Gerichte

<b>19. Hamburger Schnitzel</b>		<b>7,90</b>
Paniertes Schnitzel mit 2 Spiegeleiern und Beilage		
<b>20. Warmes Eckchen“</b>		<b>5,90</b>
Röster mit Schinken, 2 Setzeiern mit Salaten umlegt		
<b>23. Feines Würzfleisch überbacken, mit Weißbrot getoastet</b>		<b>4,30</b>
<b>24. „Kleines Ferkel“</b>		<b>6,50</b>
Schweinenuss mit Röstzwiebeln, Wedges, mit Salaten umlegt		
<b>25. Chicken Wings mit Tomatendipp, Wedges, mit Salaten umlegt</b>		<b>6,90</b>
<b>26. Knoblauchtoast, 2 dicke Weißbrottoast mit Butter und Knobi</b>		<b>2,90</b>

## Ein Süppchen gefällig?

<b>31. Tasse</b>	<b>Soljanka mit Sahne &amp; Toast</b>	(19) (K)	<b>2,90</b>
<b>32. Tasse</b>	<b>Zwiebelsuppe mit Käsetoast</b>		<b>2,90</b>
<b>33. Tasse</b>	<b>klare Ochsenschwanzsuppe und Toast</b>		<b>3,50</b>

## Da haben wir den Salat !!!

<b>40. Kleiner Salatteller</b>			<b>3,50</b>
Salate mit Tomate, Gurke und Dressing (1)(7)(13)			
<b>41. Salatteller „Nizza“</b>	(K)		<b>4,90</b>
Salate mit Thunfisch, Tomaten, Gurke, Ei, Zwiebeln und Dressing (1)(7)(13)			
<b>42. Salatteller „Athen“</b>	(K)		<b>4,90</b>
Salate mit Feta, Tomaten, Gurke, Pepperoni, Ei, Zwiebeln und Dressing, (1)(7)(13)			
<b>43. „Försterklause Salat“</b>			<b>5,90</b>
Salate mit Putenstreifen, Tomaten, Gurke, Ei und Dressing, (1)(7)(13)			
<b>44. Salatteller „Scampi Picante“</b>			<b>5,90</b>
Salate mit Garnelenspieß, Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln Dressing (1)(7)(13)			
<b>45. Garten „di Mare“</b>	(K)		<b>8,50</b>
Barramundifilet mit Garnelen und Gemüse gefüllt, Salat und Dipp			

# Speisen

## Iss' was G'scheites...

### ...für den ganz normalen Hunger...

68. „Münchner Schnitzel“ gefüllt mit Champignon, Schinken, Zwiebel, Käse		10,90
69. „Schweizer Körbchen“ Putensteak mit Rahmchampignons und Käse überbacken		9,90
70. „Bauernfrühstück“ traditionell mit Schinken und Zwiebel		7,50 *
71. Schweinesteak „Thüringer Art“ mit Röstzwiebeln		8,50
72. Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade, Zwiebeln und Salat		7,50
73. Gemischte „Jägerpfanne“ mit Waldpilzen Schweinsmedaillon, Putensteak, kleines Schnitzel, feine Waldpilze wird in der Pfanne serviert		12,90
74. 2 zarte Putensteak mit Kräuterbutter am Salatrand	(K)	8,90 *
75. „Pfeffer Steak“ vom Schwein mit Pfeffer-Rahmsauce		9,90
76. „Mafia Steak“ vom Schwein mit Hackfleischsoße, Tomate, Knoblauch und Käse überbacken wird in der Pfanne serviert	(K)	10,90
77. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit frisch gebratenem Rahmchampignons		10,90
78. „Försterklausenpfanne“ 4 Schweinemedallions mit Champignons, Schinken und Käse überbacken, Röster wird in der Pfanne serviert		11,90 *
79. Rinderhüftsteak - mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln (K) und knackigen Prinzessbohnen		13,90

Alle Beilagen sind im Preis enthalten. Bestellt nach Eurer Wahl :  
Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Wedges, Reis

# Fun - Gerichte

**Gehörst Du auch zu den hastigen  
Zwischendurch und Gelegenheitsessern?  
Dann nimm Dir die Zeit für etwas „Großes“**

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| 58. XL Schweinesteak mit Kräuterbutter <sub>(K)</sub> und Zwiebelchampignons  |      | 14,90 |
| 59. XL Schweineschnitzel „Wiener Art“<br>mit frischen Rahmchampignon, Beilage   |      | 14,90 |
| 60. XXL Schweineschnitzel „Wiener Art“<br>mit frisch gebratenen Rahmchampignon, Beilage                                 |      | 19,90 |
| 61. XL Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln <sub>(K)</sub>  | 500g | 19,90 |
| mit knackigen Prinzessbohnen, Beilage   |      |       |
| 62. XXL „Rumpsteak“   | 800g | 28,90 |
| gut gewürzt mit gestoßenem Pfeffer, Knoblauch, Zwiebel, am Salat  |      |       |
| 63. XXXXL Schweinebraten für bis 6 Personen ( 7 Tage Vorbestellung)<br>(Spanferkel mit Backkartoffeln und Markt Gemüse) |      | 79,90 |
| 64. XXL „Monster Salat“   |      | 11,90 |
| Blattsalate mit 4 kleinen Steaks, Tomaten, Gurke, Ei und Dressing <sub>(1)(7)(13)</sub>                                 |      |       |

**Alle Beilagen sind im Preis enthalten. Bestellt nach Eurer Wahl :  
Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Wedges, Reis**

## Fun - im Doppelpack

- |  |       |
|--|-------|
| 65. „Salat-Grill-Duett“ (Gericht für 2 Personen)   | 21,90 |
| 2 kleine Schweinesteak, 2 kleine Putensteak, 2 Schweinemedallions, Kräuterbutter<br>dazu Pommes reichlich frisches Gemüse und Dipp |       |

## Überraschung - GROß & RUND

- |   |       |
|---|-------|
| 66. „Mörder Pfanne“ (Gericht für bis 4 Personen)  | 54,00 |
| was gegrilltes, was gebratenes, was frittiertes, gesundes<br>... lasst Euch überraschen ... |       |



# Speisen Für die Kiddis



- |    |  |      |
|----|--|------|
| 1. | „Pommes“<br>Pommes frites mit Ketchup  | 3,50 |
| 2. | „Arielles Teller“<br>Gebackene Fischstäbchen mit Ketchup                                 | 4,10 |
| 3. | „Harry Potter Teller“<br>Kleines Schnitzel mit Rahmsoße                                  | 4,50 |
| 4. | „Piraten Gedeck“<br>Teller und Kinderbesteck, dann kannst Du bei Papa und Mama mitessen! | 1,00 |

Bei den für Kinder deklarierten Gerichten handelt es sich ausschließlich um übliche Portionsgrößen kalkuliert für Kinder.

## Etwas Fisch kann immer auf den Tisch

- |     |   |      |        |
|-----|---|------|--------|
| 80. | Saftiges Matjes Filets mit Bratkartoffeln                       | (19) | 7,50 * |
| 81. | Kross gebratenes Pangasiusfilet an Rahmsoße, Zitronenbutter     |      | 9,50   |
| 82. | Seelachsfilet gebacken „Gärtnerin“                              |      | 9,50   |
| 45. | Garten „di Mare“  | (K)  | 8,50   |
|     | Barramundifilet mit Garnelen und Gemüse gefüllt, Salat und Dipp |      |        |

Alle Beilagen sind im Preis enthalten. Bestellt nach Eurer Wahl :  
Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Kroketten, Rösti, Wedges, Reis

## Hinweise

Da alle Gerichte frisch zubereitet werden, machen wir darauf aufmerksam,  
das alle Gerichte eventuell bis zu 60 Minuten dauern könnten!

### Es ist alles eine Frage der Ehre!

Wer die XXL Portion geschafft hat und an die Siegerwand möchte,  
wird fotografiert!  
Looser fotografieren wir nicht

Auch große Portionen sind für 1 Person gedacht.  
Denkt gar nicht erst daran, mit einer großen Portion mehrere Mäuler zu stopfen;  
denn Ihr bekommt nur 1x Teller + Besteck!  
Was Ihr nicht schafft, könnt Ihr Euch in der Looserverpackung mit nehmen!

### Kennzeichnung der Größenangaben:

Alle Gerichte die nicht anderweitig deklariert sind,  
sind normale ausreichende Portionen.

Gerichte mit einem \* Sternchen hinter dem Preis,  
sind auch als halbe Portion erhältlich!

**Halbe Portionen = halber Preis + 1.- € Aufschlag**

Bei den als XL deklarierten Portionen geht Ihr davon aus,  
das der Fleischanteil der Doppelte einer normalen Portion ist.  
z.B. das XL Rindersteak hat statt 250g, SATTE 500g,  
und geht davon aus, dass das Schweineschnitzel bei der  
XXL Portion mit seinen 1000g fast den Teller unter sich begräbt.



# Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe :

Die Kennzeichnung ist Gesetzlich vorgeschrieben

- ( 1) mit Konservierungsstoff
- ( 2) geschwefelt
- ( 3) mit Farbstoff
- ( 4) geschwärzt
- ( 5) Natriumnitrit
- ( 6) mit Phosphat
- ( 7) mit Milcheiweiß oder mit Milchpulver  
oder mit Molkepulver
- ( 8) mit Eiklar
- ( 9) hergestellt aus zerkleinerten Fleisch
- (10) Formfleischschinken aus  
Vorderschinken zusammengefügt
- (11) Coffeinhaltig
- (12) mit Antioxydationsmittel
- (13) mit Süßungsmittel oder mit Säurungs-  
mittel oder mit einer Zuckerart
- (14) gewachst
- (15) mit Geschmacksverstärker
- (16) enthält eine Phenylalaninquelle
- (17) kann bei übermäßigem Verzehr  
abführend wirken
- (18) zur besonderen Ernährung bei  
Diabetes - Mellitus im Rahmen  
eines Diätplanes geeignet
- (19) unter Verwendung von Milch/Sahne
- (20) mit Pflanzeneiweiß
- (21) mit Stärke
- (22) Kunststoffüberzug,  
nicht zum Verzehr geeignet
- (23) Oberfläche mit Natamycin behandelt
- (24) chininhaltig

**K – Gericht mit Knoblauch zubereitet**

**A – Gericht enthält Alkohol**



# Anhalt Event

Gartenlokal der Gartensparte „Heinrich Förster“

„Zur Försterklause“

Fichtenbreite 47

06846 Dessau

Telefon: 0340 5166927

[www.zur-försterklause.de](http://www.zur-försterklause.de)

## Sommeröffnungszeiten:

Montag geschlossen (außer bei Reservierungen)

Dienstag – Freitag

16.00 – 23.00 Uhr

Küchenschluss 22.00 Uhr

Samstag, Sonn- und Feiertags

10.00 – 23.00 Uhr

Küchenschluss 22.00 Uhr

(bzw. nach Vereinbarung bei Feiern länger geöffnet)

Küche durchgehend bis 22.00 Uhr

## Winteröffnungszeiten:

Montag & Dienstag geschlossen (außer bei Reservierungen)

Mittwoch – Samstag

16.00 – 23.00 Uhr

Küchenschluss 22.00 Uhr

Sonn- und Feiertags

10.00 – 23.00 Uhr

Küchenschluss 22.00 Uhr

Küche durchgehend bis 22.00 Uhr

(bzw. nach Vereinbarung bei Feiern länger geöffnet)

**Anhalt Event OHG**

Hans-Jörg Stüber / Küchenmeister, Konditor

Marko Stüber / Eventmanager, Verkaufskaufmann

Ebertallee 209

Tel: 0340 / 66 11 650

Fax: 0340 / 66 11 670

Mail: [info@anhalt-event.de](mailto:info@anhalt-event.de)

Mail: [info@party-stueber.de](mailto:info@party-stueber.de)

Web : [www.anhalt-event.de](http://www.anhalt-event.de)

Web : [www.party-stueber.de](http://www.party-stueber.de)