

# Seid willkommen

Über das mittelalterliche Gastmahl und die Tafelsitten

Die Knechte und Mägde des Petrikellers heißen Euch herzlich als Jungfern und Jünglinge willkommen, so wie es seiner Zeit Brauch war.

Man trank nicht etwa still vor sich hin, man trank sich zu.

Der überlieferte Trinkspruch lautete: Auf die Gesundheit! und wurde stets erwidert. Man trank aus Tongefäßen, als Esswerkzeug wurde außer den 10 Fingern ein Dolch benutzt. Das aufgespießte Essen wurde so zum Mund geführt

Das vor den Hauptgerichten gereichte Brot wurde grundsätzlich mit der Hand gebrochen und mit Freunden geteilt. Man aß mit den Fingern, auch die Suppe. Was man trotz Schlürfens nicht aus der Suppenschüssel erwischte, fischte man mit den Fingern oder Brot heraus.

Die Gäste seien gehalten, sich gegenseitig eines gesitteten und wohl- anständigen Benehmens zu befleißigen. Wer solch Gebot nicht achtet, seinen Nachbarn bei Tisch stosset oder bedrängt, ihm saftige Stückchen stibitzet und seinen Wein aussupfet, wer seines Nachbarn Gewand bespritzt, ein solcher Tischgesell soll Dolch und Becher verwürket haben.

So unter den Gästen ein Streit entbrennt, sollen sie nicht zu Stuhl und Schemel greifen, vielmehr soll als dann jeder männlich sich verhalten, wie es einer wohlachtbaren Kumpanei eignet und gebühret. So einer den guten Gaben nicht zuspricht, ergo muffig Fratzen schneidet und gar trutzig dreinschauet, derselbige soll am Pranger vom feste geschleift werden.

So dann, fangt mit dem Tafeln und Bechern an und so es Euch gefallen hat, vergeßt nicht die armen Mägde und Knechte für ihr fleißig Tun zu belohnen

Wenn Ihr dann wohlgenährt und zufrieden nach Hause geht, bedenkt, dass alles was uns gehört noch auf dem Tische steht.

Auf die Gesundheit!

## Kräftige Suppen zum Schlürfen

Erdapfelsuppe im Brotmantel	7,80 Taler
Zanzarelli, eine wohlschmeckende Hühnersuppe	5,00 Taler
Zwiebelsuppe mit Brotwürfeln (altdeutsch)	5,00 Taler

## Leckere Vorspeisen

Käseteller mit Brot und guter Butter	9,50 Taler
Würziges Fleisch mit Käse überbacken	6,50 Taler
Erdapfelpuffer mit frischem Kräuterquark	3,80 Taler
Armer Ritter	3,50 Taler

## Köstliche Nachspeisen

Rote Grütze mit Sauce aus der Vanilleschote	3,80 Taler
Kleine windige Beutel mit süßem Puder überstreut	3,00 Taler
Eierkuchen mit Mus vom Apfel	3,80 Taler

## Noch mehr von ...

Quark oder Schmauslatz	1,00 Taler
Schmalz	1,50 Taler
Brot mit Schmalz	6,00 Taler

## für unsere Jüngsten

Käuberteller, stibitz auf den Tellern der Großen (1 warmer Teller, 1 Dolch, 1 Schmauslatz)	1,00 Taler
---	------------

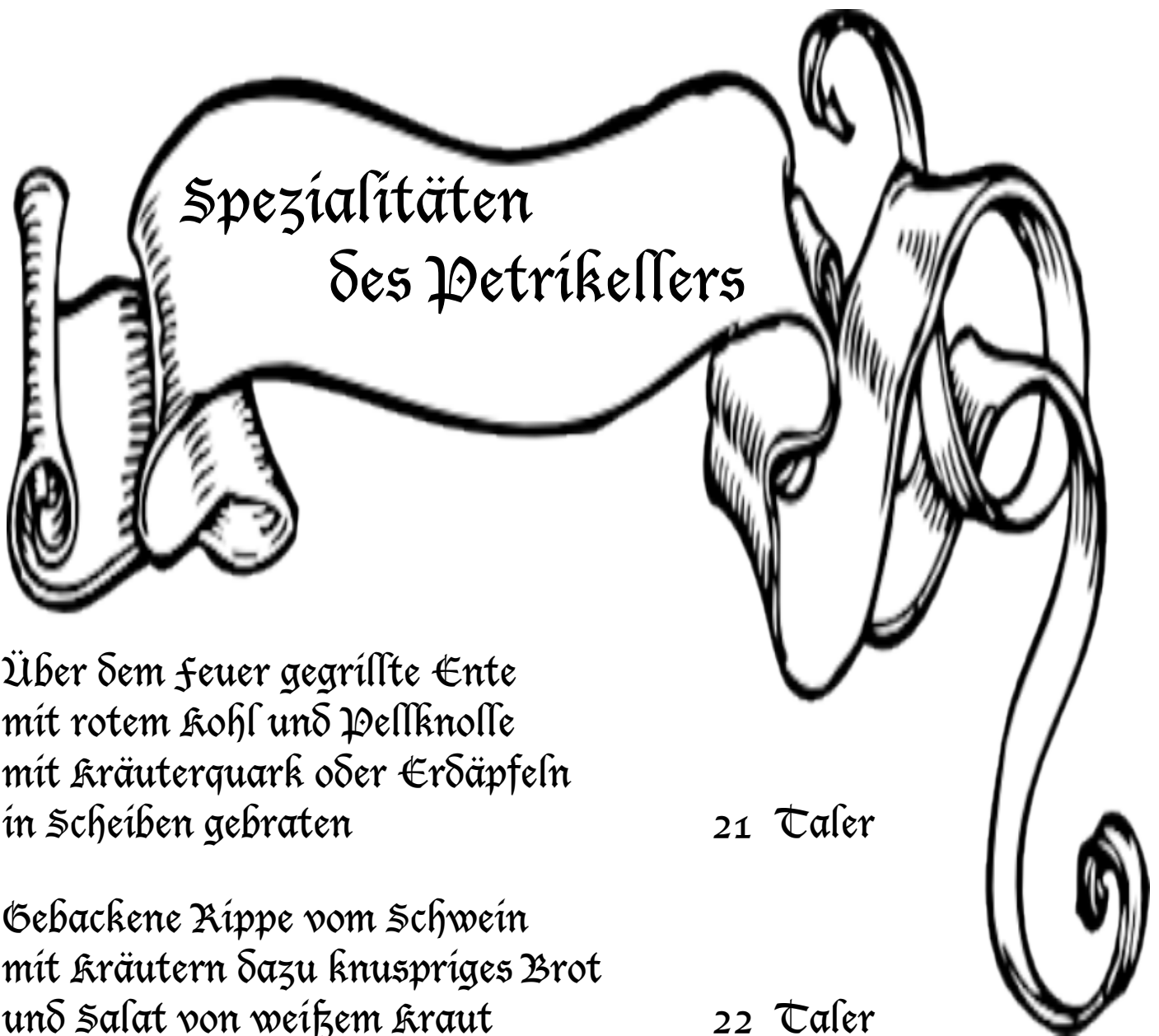
„Ein ganz klein wenig Süßes kann viel Bitteres  
verschwinden machen.“



## für die Völlerei

Knusprige Schenkel vom Federvieh mit orangenen Wurzeln und Pellknolle mit Kräuterquark oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten	18 Taler
Saftiges Kasselerkotelett mit saurem Kraut und Pellknolle mit Kräuterquark oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten	18 Taler
Saftiges Nackenkotelett mit grünen Bohnenmit Speck, Pellknolle mit Kräuterquark oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten	18 Taler
Ganze gegrillte Forelle im Speckmantel, Pellknolle mit Kräuterquark oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten, Meerrettich	19 Taler
Kräftige Leibspeise vom Bauern aus Ei und Kartoffeln mit würzigen Gurken	14 Taler
Gebackener Käse aus dem Ofen mit knusprigen Brotstreifen	15 Taler
Bettelmonchsbrod (für alle, die dem fleische entsagt haben)	15 Taler
für jede Beilagenänderung erheben wir	1 Taler

„Die gute Küche ist das innigste Band der Gesellschaft.“



## Spezialitäten Des Petrikessers

Über dem Feuer gegrillte Ente  
mit rotem Kohl und Pellknolle  
mit Kräuterquark oder Erdäpfeln  
in Scheiben gebraten

21 Taler

Gebackene Rippe vom Schwein  
mit Kräutern dazu knuspriges Brot  
und Salat von weißem Kraut

22 Taler

Ein halbes Dutzend Vorderläufe  
vom Langohr mit Rosenkohl,  
dazu Pellknolle mit Kräuterquark  
oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten

21 Taler

„Bescheidenheit, Bescheidenheit verlaß mich nicht bei Tische,  
und gib dass ich zur rechten Zeit das größte Stück erwische.“



zuvorderst  
eine Becherey eurer Wahl

alsdann  
Zanzarelli, eine wohlschmeckende Hühnersuppe

hier folget  
über dem Feuer gegrillte Ente mit rotem Kohl  
und Pellknolle mit Kräuterquark

zuletzt  
kleine windige Beutel mit süßem  
Puder überstreut

Festschmaus für 1 Person

30 Taler



„Nie versäume des Augenblicks Gunst und Gelegenheit,  
was er heute geboten, heut er dir morgen nicht mehr.“



zuvorderst  
eine Becherey eurer Wahl

alsdann  
Zwiebelsuppe mit Brotwürfeln

hier folget  
gebackene Rippe vom Schwein mit Kräutern  
Dazu knuspriges Brot mit Salat von  
weißem Kraut

zuletzt  
rote Grütze mit Sauce aus der Vanilleschote

Festschmaus für 1 Person

32 Taler



„Wer ist so fest, den nichts verführen kann.“

## Was es zu Bechern gibt

### Feines aus Hopfen und Malz

Gerstengebräu hell	0,3l/0,5l	2,50/4,00	Taler
Gerstengebräu dunkel	0,3l/0,5l	2,50/4,00	Taler
Jungferngebräu	0,3l/0,5l	2,50/4,00	Taler
Weizengebräu	0,5l	4,00	Taler
Kutschergebräu (ohne Alkohol)	0,5l	4,00	Taler

### Spezialität des Petrikessers

Met, Lieblingstrunk der Germanen	0,2l	5,00	Taler
im Krug	0,5l/1,0l	10/20	Taler
Drachenblut	0,2l	5,00	Taler
Metgebräu	0,5l	4,50	Taler

### Edles aus Trauben

Rittersporn weiß, rot (trocken, lieblich)	0,2l	5,50	Taler
im Krug	0,5l/1,0l	13/26	Taler
Rittersporn rose (trocken)	0,2l	5,50	Taler
im Krug	0,5l/1,0l	13/26	Taler
Perfender Traubensaft (trocken, alkoholfrei)	0,2l	5,50	Taler

### Getränke für Reiter und Kutscher

Saft von Äpfeln, Orangen, Kirschen, Bananen, Birnen und Tomaten	0,2l/0,4l	2/3,80	Taler
Sprudeltrunk mit Coffein, Orangen oder Zitrone	0,2l/0,4l	2/3,80	Taler
Gänsewein	0,2l/0,4l/1l	2/3,80/7	Taler
Schwarzes Bohnengebräu	Tasse	2,50	Taler
Trunk aus aromatischen Blättern	Tasse	2,50	Taler

„Der Wein ist unter den Getränken das Nützlichste,  
unter den Arzneien das Schmackhafteste,  
unter den Nahrungsmitteln das Angenehmste.“

# Gar viel Gebranntes

Begrüßungsschluck	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
Gebranntes von der Kräuterhexe	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
Branntwein	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
Petrirschluck	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
Wagenarznei	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
für kleine Feiglinge	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
Doppelkümmel (Kostocker)	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
Wasser des Lebens	2cl/4cl	2,50 / 4	Taler
Schottischer Drachentöter	2cl/4cl	2,50 / 4	Taler
Rum	2cl/4cl	2,50 / 4	Taler
Gepanschter mit 4cl		6	Taler
Der besondere Schluck			
Honigrum	2cl/4cl	2,80/5	Taler
Benedictine (Geheimrezept)	2cl/4cl	2,80/5	Taler
Eine Elle Gebranntes von der Kräuterhexe	10 x 4cl	32	Taler
Eine Elle Begrüßungsschluck	10 x 4cl	32	Taler

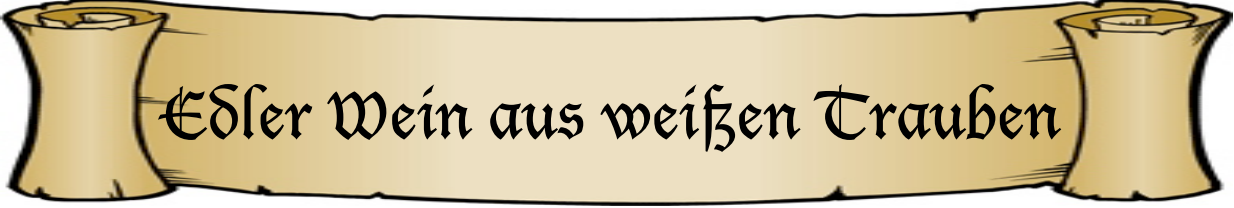
Habt ihr bei uns  
getafelt und gebechert  
Dann werft der Würfel drei  
habt Ihr drei Einsen  
wohlan  
Dann hattet Ihr alles frei.



Alles Behagen am Leben ist auf eine regelmäßige Wiederkehr  
der äußeren Dinge gegründet.

Der Petrikeller hat von Dienstag bis Sonntag 17:22 Uhr geöffnet.  
Sprachrohr: 0381/ 455 855 Inhaber: Andrea Hübner





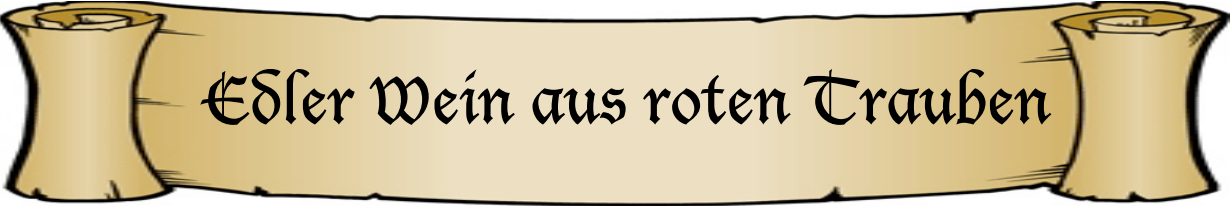
## Edler Wein aus weißen Trauben

Hans Haas, Weingut Johanninger, Rheinhessen  
Gehaltvoll, saftige Frucht in sehr ausgewogener Art  
trocken 21,00 Taler

Riesling QbA, Weingüter Wegeler  
feine, elegante Frucht, spritzig und belebend,  
trocken 22,50 Taler

Cuvée Tagtraum, Weingut Ellermann-Spiegel  
fein im Duft und lebendig im Geschmack,  
lieblich 22,50 Taler

“ Aber wo der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.“



## Edler Wein aus roten Trauben

Chianti Superiore D.O.C.G., Villa de Filicaja, Toskana  
Lebhafte, rubinrote Farbe mit einem traumhaften Bukett  
reifer Waldbeeren, trocken 21,50 Taler

Merlot VDP Jeanjean, Languedoc  
Üppige Sauerkirschfrucht, saftig und langanhaltend  
trocken 21,00 Taler

Dornfelder Rotwein, Weingut Seehof, Rheinhessen  
Vollmundiger Geschmack, lieblich 20,50 Taler

“ Das Leben ist zu kurz, um etwas Schlechtes zu trinken.“

# Rittergelage

zuvorderst  
Kräftiges Brot mit Griebenschmalz  
hier folget  
Zwiebelsuppe mit Brotwürfeln  
oder  
Zanzaressli, eine wohlschmeckende Hühnersuppe

Danach  
Fleischplatte mit Ente, Rippe,  
Kassler, Langohr, Hühnchen  
Dazu Pellknolle mit Quark und rotes Kraut sowie saures Kraut

alsdann  
Eine süsse Nachspeise  
zuletzt  
Zum Verdauen eine Magenarznei  
Rittergelage pro Haupt 27 Taler

# Rittermahl

zuvorderst  
kräftiges Brot mit Griebenschmalz  
Danach  
Fleischplatte mit Ente, Rippe,  
Kassler, Langohr, Hühnchen  
Dazu Pellknolle mit Quark und rotes Kraut sowie saures Kraut

zuletzt  
Zum Verdauen eine Magenarznei  
Rittermahl pro Haupt 22 Taler