

# 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 bespritzet, 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
Zanzaressli, 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
---	------------

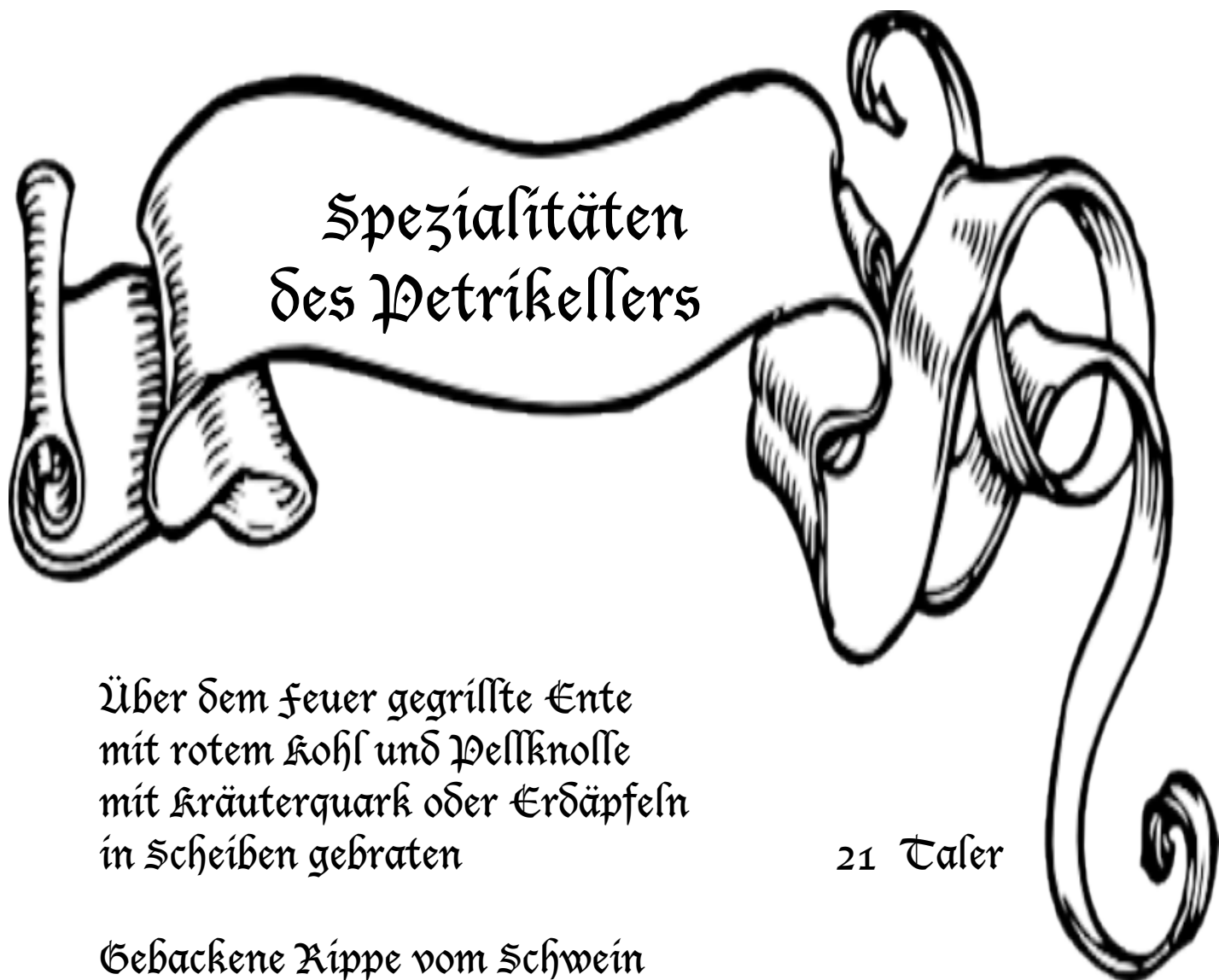
„Ein ganz klein wenig Süßes kann viel Bitteres  
verschwinden machen.“



## 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 Bohnen mit 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
- Bettelmönchsbrot  
(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.“



Festschmaus  
von verschiedenen Vögeln

zuvorderst  
eine Becherey eurer Wahl

alsdann  
Zanzaressli, 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.“



Festschmaus  
mit viel fleisch vom Schwein  
(Rippe)

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
Persender 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
Petri Schluck (aus Korn)	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
Doppelkümmel (Kostocker)	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
Magenarznei (weiß und kalt)	2cl/4cl	2 / 3,50	Taler
für kleine Feiglinge	2cl/4cl	2 / 3,50	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	2,80/4,80	Taler
Benedictine (Geheimrezept)	2cl/4cl	2,80/4,80	Taler

Eine Elle Gebranntes von der Kräuterhexe	10 x 4cl	30	Taler
Eine Elle Begrüßungsschluck	10 x 4cl	30	Taler

Habt ihr bei uns  
 getafelt und gebechert  
 Dann werft der Würfel drei  
 habt Ihr drei Einsen  
 wohl an  
 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 ab 18 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,  
*süßlich* 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, *süßlich* 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 p.℥. 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 p.℥. 22 Taler