

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 besprizet, 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 Schürfen

Erdapfelsuppe im Brotmantel	12,00 Taler
Zanzarelli, eine wohlschmeckende Hühnersuppe	6,50 Taler
Zwiebelsuppe mit Brotwürfeln (altdeutsch)	6,50 Taler

Leckere Vorspeisen

Käseteller mit Brot und guter Butter	9,50 Taler
Würziges Fleisch mit Käse überbacken (hausgemacht)	7,50 Taler
Erdapfelpuffer mit frischem Kräuterquark	4,50 Taler
Armer Ritter	3,50 Taler

Köstliche Nachspeisen

Rote Grütze mit Sauce aus der Vanilleschote	4,00 Taler
Kleine windige Beutel mit süßem Puder überstreut	4,00 Taler
Eierkuchen mit Mus vom Apfel	4,00 Taler

Noch mehr von ...

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

für unsere Jüngsten

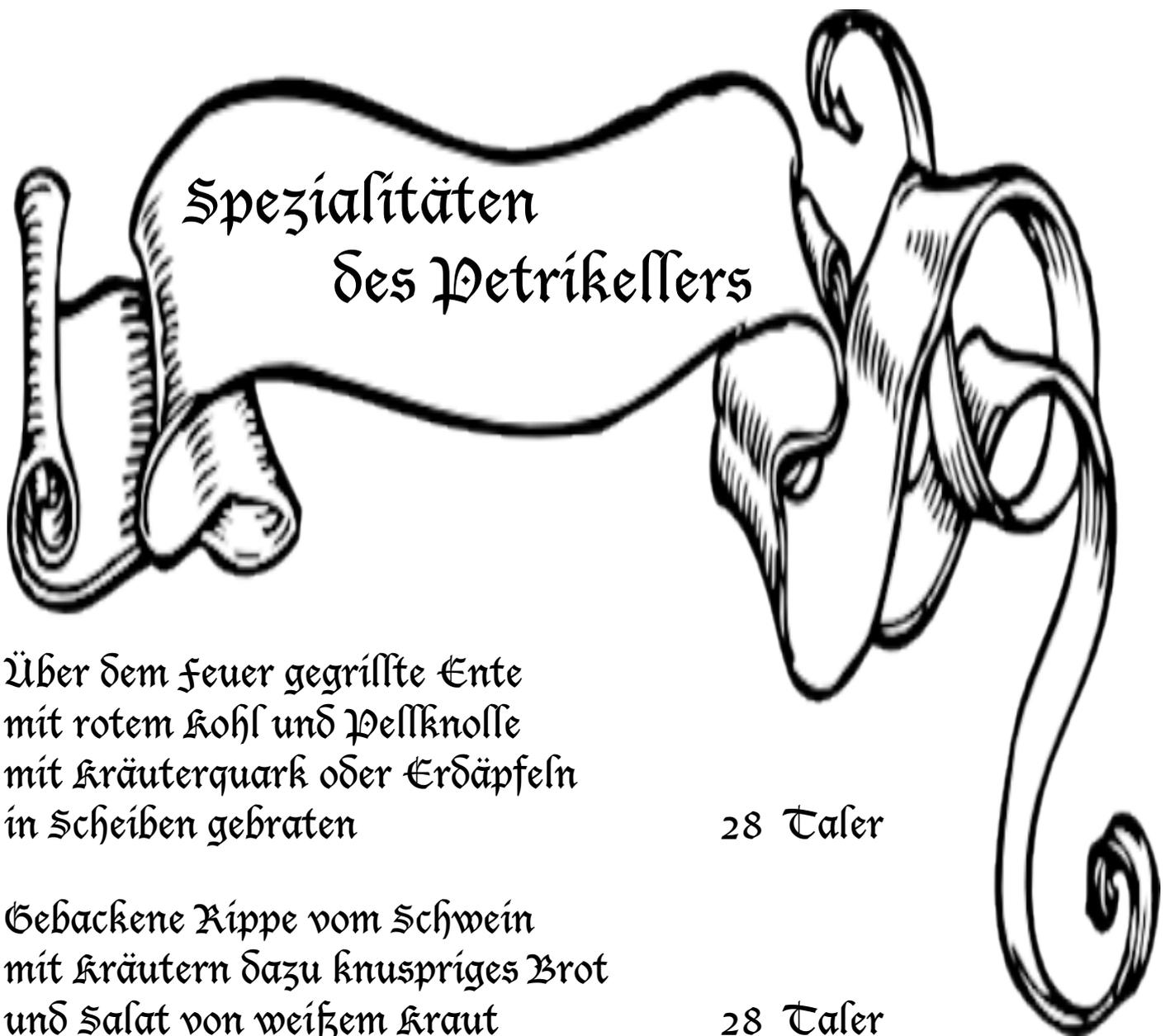
Käuberteller, stibitz auf den Tellern der Großen (1 warmer Teller, 1 Dolch, 1 Schmauslatz)	1,50 Taler
---	------------

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



Knusprige Schenkel vom Federvieh mit orangenen Wurzeln und Pellknolle mit Kräuterquark oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten	20 Taler
Saftiges Kasselerkotelett mit saurem Kraut und Pellknolle mit Kräuterquark oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten	20 Taler
Saftiges Nackenkotelett mit grünen Bohnen mit Speck, Pellknolle mit Kräuterquark oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten	20 Taler
Ganze gegrillte Forelle, Pellknolle mit Kräuterquark oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten, Meerrettich	24 Taler
Kräftige Leibspeise vom Bauern aus Ei und Kartoffeln mit würzigen Gurken	18 Taler
Gebackener Käse aus dem Ofen mit knusprigen Brotstreifen	17 Taler
Bettelmönchsbrot (für alle, die dem fleische entsagt haben)	17 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

28 Taler

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

28 Taler

Ein halbes Dutzend Bauernwürste
mit saurem Kraut,
dazu Pellknolle mit Kräuterquark
oder Erdäpfeln in Scheiben gebraten

25 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
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

39 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

39 Taler



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

Was es zu Bechern gibt

Feines aus Hopfen und Malz

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

Spezialität des Petrikellers

Met, Lieblingstrunk der Germanen	0,2l	6,50	Taler
im Krug	0,5l/1,0l	15/28	Taler
Drachenblut	0,2l	6,50	Taler
Metgebräu	0,5l	6,50	Taler

Edles aus Trauben

Rittersporn weiß, rot (trocken, lieblich)	0,2l	6,50	Taler
im Krug	0,5l/1,0l	15/28	Taler
Rittersporn rose (trocken)	0,2l	6,50	Taler
im Krug	0,5l/1,0l	15/28	Taler
Perfender Traubensaft (trocken, alkoholfrei)	0,2l	6,50	Taler

Getränke für Reiter und Kutscher

Saft von Äpfeln, Orangen, Kirschen, Bananen, Birnen und Tomaten	0,2l/0,4l	2,50/5	Taler
Sprudeltrunk mit Coffein, Orangen oder Zitrone	0,2l/0,4l	2,50/5	Taler
Gänsewein	0,2l/0,4l/1l	2,20/4 /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	2,50 / 4	Taler
Gebranntes von der Kräuterhexe	2cl/4cl	2,50 / 4	Taler
Branntwein	2cl/4cl	2,50 / 4	Taler
Magenarznei	2cl/4cl	2,50 / 4	Taler
für kleine Feiglinge	2cl/4cl	2,50 / 4	Taler
Doppelkümmel (Kostocker)	2cl/4cl	2,50 / 4	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			8 Taler
Der besondere Schluck			
Honigrum	2cl/4cl	3/5	Taler
Benedictine (Geheimrezept)	2cl/4cl	3/5	Taler
Eine Elle Gebranntes von der Kräuterhexe	10 x 4cl	35	Taler
Eine Elle Begrüßungsschluck	10 x 4cl	35	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 17:22 Uhr geöffnet.
 Sprachrohr: 0381/455 855 Inhaber: Andrea Hübner

Edler Wein aus weißen Trauben

Weisser Burgunder, Weingut Dr. von Bassermann-Jordan
Spritzig, frisch mit feiner Säure. Schlanker Weißwein mit
viel Eleganz, trocken 25,50 Taler

Riesling QbA, Weingüter Wegeler
feine, elegante Frucht, spritzig und belebend,
trocken 25,00 Taler

Cuvée Tagtraum, Weingut Ellermann-Spiegel
fein im Duft und lebendig im Geschmack,
lieblich 23,50 Taler

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

Edler Wein aus roten Trauben

Chianti Ricasoli ein leuchtend rubinroter Wein mit vielen
Fruchtaromen ein traumhaftes Bukett reifer Preiselbeere,
Blaubeere und Sauerkirsche trocken 26,50 Taler

Candidato 3 der Tempranillo aus Spanien ist ein
kräftiger Rotwein mit sortentypischen Fruchtnoten, beerig
trocken 22,00 Taler

Dornfelder Rotwein, Weingut Seehof, Rheinhessen
Vollmundiger Geschmack, lieblich 23,50 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, Bauernwürste, Hühnchen

Dazu Pellknolle mit Quark und rotes Kraut sowie saures Kraut

alsdann

Eine süsse Nachspeise

zuletzt

Zum Verdauen eine Magenarznei

Rittergelage pro Haupt 39 Taler

Rittermahl

zuvorderst

Kräftiges Brot mit Griebenschmalz

Danach

Fleischplatte mit Ente, Rippe,
Kassler, Bauernwürste, Hühnchen

Dazu Pellknolle mit Quark und rotes Kraut sowie saures Kraut

Eine süsse Nachspeise

zuletzt

Zum Verdauen eine Magenarznei

Rittermahl pro Haupt 35 Taler