

Speisekarte

Slow-Food-Tag 2025

Menüvorschlag Landgasthaus Schwarzbachtal

Vegetarische Hochzeitssuppe
mit Grießklößchen, grünen Flädle
und Nudeln (auch vegan möglich)
à la carte 7,50 €

Produkte von drei regionalen Käsereien
auf einem Teller vereint

- Kartoffeltäschchen, gefüllt mit Wehrsdorfer
Blauschimmelkäse, Champignons und Spinat,
dazu Heidelbeer-Chutney
- Ziegenkäse-Kartoffel-Törtchen
mit Tomaten, Oliven und Kräutern
- Kartoffelpuffer mit Cunnersdorfer Käse
(auf Wunsch mit Schinkenspeck)
und Radieschenquark

à la carte 18,00 €

Mandelaprikosen,
dazu unsere Variation
von hausgemachtem Eis
à la carte 9,50 €

Menüpreis: 32,00 €

Eine Aktion zum Slow Food Tag am 21.9. in Deutschland.

Slow Food – Mehr als nur Essen

**GUT
SAUBER
FAIR
FÜR ALLE!**



Jede Mahlzeit ist eine Entscheidung - Mach mit - für eine bessere Ernährungszukunft in deiner Region.

GUT



Wir unterstützen regionale Erzeuger*innen, die mit handwerklichem Können und Liebe zum Produkt Lebensmittel herstellen, die nicht nur schmecken, sondern auch unsere Esskultur bewahren.

SAUBER



Unsere Lebensmittel stammen aus nachhaltigem Anbau oder artgerechter Tierhaltung – ohne lange Transportwege, im Einklang mit Natur und Jahreszeiten.

FAIR



Wir fördern kurze Wege und direkte Beziehungen zwischen Erzeuger*innen und Verbraucher*innen – für gerechte Preise, transparente Herkunft und eine starke regionale Gemeinschaft.

Hier finden Sie unsere lokalen Veranstaltungen:



CV Leipzig-Halle



CV Lausitz



CV Dresden



CV Südwest-Sachsen

Eine Aktion zum Slow Food Tag am 21.9. in Deutschland.