Landskron

Zum Leutnant von Leuther

Speisegaststätte

Instag - Freitag 11.00 - 14.00 u. 17.00 - 22 Sovnethend 11.00 - 22.00 Uhr Sonetag 10.00 - 20.00 Uhr

den Prager Teller nehme ich

und neben Kaßler noch Hack- und Schweinebra-

ten auf Sauerkraut. Aber

wichtig ist auch die

Soße, ein ganz altes Hausrezept." Und etwas

spürt man beim Zusam-

menlegen des Bestecks:

Hier wird mit ganz viel

Liebe ge-

Doch fehlt noch et-

was, nämlich das gute

Bier. "Natürlich schenke ich nur

Original Budweiser aus," so

Kellnerin Sabine Mattke in böh-

mischer Tracht am Tresen. "Das

Budweiser muss deshalb sein.,

weil es als Schankbier genau

zu den Speisen passt. Und wer

Sabine Matt-

ke ist die

Chefin am

Zapfhahn.

Natürlich

fließt hier nur bestes

Budweiser

in die Glä-

ser. "Nach

dem Pra-

ger Teller

empfehle

ich auch ei-

nen echten

Verdauung,

oder soll es lieber ein gut gekühl-

ter Beche-

Slivovice zur

kocht!

Märkis Einkehr-Tipp

Die gastliche Lausitz deckt ihre Tische mit großer Vielfalt, viel Charme und manch heiterer Idee. Ein Dutzend Häuser haben sich hier versammelt, machen neugierig. Reihum schauen wir uns die gastlichen Adressen für Sie näher an. HEUTE "Zum Leutnant von Leuthen" in Leuthen

genbrecher vom Leutnant von Leuthen, der seinen Leuten befahl nicht eher zu läuten, bis er, der Leutnant von Leuthen, seinen Leuten das Läuten befahl? Zuerst etwas Geschichtsunterricht: Die besagte Schlacht fand am 5. Dezember 1757 während des Siebenjährigen Krieges statt. In ihr schlug der preußische König Friedrich II. das

DRIGINAL

Wer kennt ihn nicht, den Zun- österreichische Heer unter Führung des Prinzen Karl Alexander von Lothringen. Aber: Es war das schlesische Leuthen, das "Flötenkönig" Friedrich II. zum Kriegsschauplatz machte und somit blieben die Leuthener hier ganz in der Nähe von Cottbus vom Kriegsgeschehen verschont. Die pfiffigen Leuthener haben gleich gewusst, mit dem Spruch geht noch was...

> Chefkoch und Pächter Pavel Kotyza und Kellne-Sabine rin Mattke haben den alten Soldaten Schwejk aus Prag als Motto für ihre gute böhmische Küche auf dem Eingangsaufsteller. Hier wird wirklich alles aus original Zutaten und mit viel Liebe

kocht

"Leutnant von Leuthen" schied zum Urlaubsessen gegeben hat. Das war für mich natürlich schön ein großes Lob!" Stimmt! bieten hat. "Wer etwas Kräftiges Kasseleressen

BECHEROV

Zu den pfiffigen Leuten in Leuthen gehört auch Pavel Koty-za. Er kommt eigentlich aus Prag, kann wunderbar kochen und ist einer der liebenswürdigsten Gastgeber. "Ich bin ja selber verwöhnt, wenn es um gute böhmische Küche geht. Und weil ich niemanden an meine Kochtöpfe lasse - nicht mal den Leutnant von Leuthen, wenn es ihn noch gäbe - ist bei uns alles mit originalen Zutaten gemacht," so der sympathische Chef der Speise- und Ausflugsgaststätte am Rande des (fast historischen) Ortes.

Seit nunmehr sieben Jahren ist Pavel Kotyza Gastgeber bei Vereinsfeiern, zu Geburtstagen, bei großen Familienfeiern und natürlich beim Servieren der böhmischen Leckereien im

"Da kamen vor einiger Zeit Gäste, die waren im Urlaub in meiner böhmischen Heimat. Nach dem Essen haben sie mir verraten, dass es keinen Unter-Die Speisekarte hält alles bereit, was böhmische Küche zu

braucht, muss einen Prager Teller bestellen (kleines Foto). empfielt der Küchenchef, der seit mehr fast 25 Jahren in den besten Küchen von Berlin, Prag und der Lausitz gearbeitet hat. "Und wer etwas ganz Klassisches aus meiner Heimat möchte, bestellt Prager Schnitzel." Nach dem Geheimnis der überaus leckeren Mahlzeit gefragt, lächelt Pavel Kotyza nur. "Mit guten Zutaten geht es los, für

von der Terrasse. Da es von Cottbus nur wenige Kilometer bis hierher sind, haben Radtouristen für das Wochenende ein Iohnendes Ziel. Eine Portion Kugeleis ist dann der Lohn... mit dem Auto kommt, kann sich Semmel- und Schinken-knödel - selbstgemacht ja eine Sonderabfüllung - die es nur hier gibt - mitnehmen." Hier wird wirklich an alle Gä-

Die Speisegaststätte "Zum Leutnant von Leuthen" bietet beste böhmische Küche und dazu

einen besonderen Erholungswert. Hier können Kinder auf dem Erlebnisspielplatz toben und

Fußballfreunde beobachten die Kicker bei den Spielen der SV Leuthen/Klein Oßnig bequem

ste gedacht. Das ist überhaupt das Motto von Küchenchef Pavel Kotyza und Kellnerin Sabine Mattke. Für die Radler und alle Freiluftliebhaber steht eine große Terrasse, die teilweise sogar überdacht ist, zum

Ausruhen. Wäh-

rend die

Kinder

auf dem

Erlebnisspielplatz toben, können sportbegeisterte Gäste den Fußballern beim Toreschießen zusehen. Ein großer Parkplatz garantiert eine streßfreie Anfahrt und wenn die

Blume auf dem Bierglas steht, beginnt ein Gefühl der völligen Entspannung. Dazu kann man

dienen lassen, einen Platz am Spielfeldrand sichern oder mit einem Kugeleis in der Hand die Natur erobern. "Am Sonntag gibt es bei uns immer frische Plinse, lecker mit Sahne und Eis garniert, sind sie natürlich ein Gaumenschmaus als Nachspeise," weiß Sabine Mattke aus

Erfahrung. Wer aber seine Familienfeier in der Gartensparte, der Hausgemeinschaft oder einfach nur mit Freunden oder Verwandten zu Hause starten will, kann sich mit dem Partyservice alles auch kommen lassen. "Wir bringen unsere Spezialitäten auch zur Mittagszeit oder am Wochenende, gerade wie es unsere Gäste wünschen."

In der Gaststätte selbst finden etwa 60 Personen Platz und wer sich für einen Nachmittagsbesuch entscheidet, kann die einmalige Sammlung von wunderschönen Kaffeekannen im "Kaffeestübchen" bewundern, die Sabine Mattke zu ihrem Hobby gemacht hat.

Ein Ausflug lohnt sich also für die ganze Familie - wer sich anmelden möchte: einfach 035602-512-11 anrufen!

zel





Zum Männertag

Böhmisches











Am 12. und 13. Juni 2011

Pfingstmittags-

buffet zum Festpreis

Telefon: 0355 - 54 28 08









