

Herzlich Willkommen in unserem Hause

Bereits seit dem Jahr 1896 ist bekannt, das in der Postagentur, Hauptstrasse 1, die Pferde gewechselt wurden und die Fahrgäste in der gegenüberliegenden Gaststätte ein Frühstück einnahmen.

Die Gaststätte soll damals nach Fürst Bismark benannt worden sein. Mit Abdanken Bismarks, könnte wohl auch der Name geändert worden sein



Der recht alte Gasthof liegt unmittelbar an der Kreuzung zweier Ausfallstraßen nach Rathenow und nach Milow/Genthin. Hier am Ortsausgang gegenüber der Fahrpost, war schon im 19. Jahrhundert die Lage günstig. Es ist wohl auch die Einrichtung mit den häufigsten Namenswechseln:

Gasthof Fürst Bismark

um 1900	Gasthof Heinrichs
um 1904	Gasthof „Zur Märkischen Städtebahn“
um 1935	Gasthof Müller (mit erster Tankstelle)
um 1962	HO-Gasthof Retorte
um 1984	geteilt in „Märkische Bierstuben“ und „Retorte“ (Saal)
ab 1990	Gasthof Premnitz
seit 2010	wieder mit Traditionsnamen „Retorte“

In den 30er Jahren wurde vom Gastwirt mit Agenturvertrag die erste Shell-Tankstelle betrieben. Besonders undurchsichtig waren die Besitzverhältnisse nach Ende des 2. Weltkrieges. Ungenutzt und dem Verfall preisgegeben übernahm schließlich 1962 die HO-Gaststättenbetriebe das Objekt. Der Betrieb ließ Jahre zu wünschen übrig und so wurde der Gaststätte- und Saalbetrieb getrennt. Den Gasthof übernahm Fam. Pagenhard. Nach Um- und Ausbau ging die Wirtschaft unter dem Namen „Märkische Bierstuben“ in Betrieb. Der Saal wurde eigenständig von Fam. Kranz als Tanzgaststätte betrieben.

Ab 1990 wurde der Komplex als Ganzes unter dem Namen „Gasthof Premnitz“ bewirtschaftet. Für die Einheimischen hatte die Namensänderung so gut wie keine Bedeutung. Es blieb im Volksmund weiterhin beim Begriff „Retorte“

Nach erneutem Eigentumswechsel wurde das Objekt vom Besitzer grundlegend saniert und modernisiert.

Seit dem 01. März 2010 haben die Premnitzer unter Gastwirt Eckehard Blume „Eckj“ & Cornelia Blume ihre „Retorte“ wieder.

Aus dem Suppentopf - Hausgemacht

Pikante Fleischsoljanka - so wie früher 6,80 €
mit Schweinefleisch, Paprika, Tomate, Zwiebeln,
Saurer Gurke - fein abgeschmeckt, dazu Toast

Fischsuppe „Nach Art des Hauses“ 8,90 €
mit Gemüse, Garnele & Fischfilet, dazu Toast

Warme Vorspeisen

Würzfleisch vom Schwein 6,60 €
gratiniert mit Gouda, serviert mit Zitronenecke und Toast
A)D)F)G)I)

Ofen-Schafskäse  9,80 €
Schafskäse mit Zwiebellauch, Cocktailtomate, Oliven,
Pinienkernen, getrocknete Aprikosen,
abgelöscht mit Honig und Balsamico, dazu Toast

Garnelen-Pfännchen 11,20 €
Garnelen mit Knoblauch, Zwiebellauch, Cocktailtomaten und
frischen Kräutern, leicht scharf abgeschmeckt, dazu Toast

Frische Salate der Saison

mit einem hausgemachten Dressing und glasierten Hähnchenstreifen 15,20 €
oder mit Garnelen und frischen Kräutern, dazu Toast 17,50 €



Unsere Klassiker - empfohlen von unseren Köchen

„Premnitzer Gehwegplatte“

23,60 €

Drei Medaillons paniert, mit Bacon und Zwiebeln
angemachten Prinzessbohnen und Bratkartoffeln
A) C) G) I)

Retortenpfanne „Dreierlei“

24,60 €

zart gebratenes Schweinefilet, Rumpsteak & Hähnchenbrust
mit angeschwenkten Zwiebeln und Kräuterbutter,
dazu reichen wir Ihnen Bratkartoffeln
C) G)

Schweinemedallions an Champignon-Gorgonzola-Sauce
dazu empfehlen wir Ihnen Kartoffelkroketten

23,40 €

A) C) G) I) A) D) F) G) I)

Grüne Tagiatelle

16,40 €

mit Cocktailtomaten-Knoblauch in Olivenöl angeschwenkt,
Rucola und Parmesanraspeln garniert

*Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir Ihnen
einen kleinen Salat mit hauseigenem Dressing.*



Lieblings-Schnitzel und noch mehr

Hamburger Schnitzel 20,20 €
mit Spiegelei, dazu empfehlen wir Bratkartoffeln

Schnitzel „Heuboden“ 22,90 €
überbacken mit pikantem Sauerkraut und Goudakäse,
wir empfehlen Ihnen dazu Bratkartoffeln
A)C)G)I)

Schnitzel Würzfleisch 23,90 €
mit feinem Würzfleisch und Goudakäse überbacken,
wir empfehlen Ihnen dazu Steak-House-Fritten
A)C)D)F)G)I)

Schnitzel „Knobi“ 22,80 €
mit Knoblauch bestrichen und Schwarzwaldschinken belegt,
überbacken mit Cheddarkäse, dazu Pommes frites

*Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir Ihnen
einen kleinen Salat mit hauseigenem Dressing.*



Das Beste vom Rind

Südamerikanisches Rumpsteak - 250g

- mit grüner Pfeffersauce und Kroketten 26,80 €
- mit Kräuterbutter und Steak-House-Fritten 25,80 €

Geflügel & mehr ...

Hähnchenschnitzel „Paris“ 22,90 €
belegt mit Kochschinken und Camembert überbacken, Preiselbeerhaube,
dazu empfehlen wir Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung

Hähnchenbrust „Südsee“ 21,90 €
mit Pfirsich und Mandarinen überbacken
an einer Sauce mit leichter Curry-Note,
dazu empfehlen wir Steak-House-Fritten
g) I)

Gnocchis 14,50 €
in Gorgonzola-Sauce mit Blattspinat

Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir Ihnen
einen kleinen Salat mit hauseigenem Dressing.



Feine Fischgerichte

Zanderfilet gebraten 23,80 €
gebettet auf einer Dijonsenf-Gurkensauce,
dazu empfehlen wir Kartoffelstampf
A) C) D) G)

Zanderfilet gebraten 23,80 €
mit angeschwenkten Champignonköpfen,
dazu empfehlen wir Kroketten
A) C) D) G)

Zanderfilet gebraten 23,80 €
auf Blattspinat, dazu Kartoffelstampf

*Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir Ihnen
einen kleinen Salat mit hauseigenem Dressing.*

Extras

Kleiner Salat	3,50 €
Ketchup / Mayonnaise	0,50 €
Bratensauce	3,00 €
Kräuterbutter	1,50 €
Beilagen-Änderung	2,00 €

Zu Ihrer Information

Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen

A) = Glutenhaltiges Getreide; B) = Krebstiere; C) = Eier; D) = Fisch; E) = Erdnüsse; F) = Sojabohnen;
G) = Milch; H) = Schalenfrüchte; I) = Sellerie; J) = Senf; K) = Sesamsamen; L) = Schwefeldioxid, Sulfite;
M) = Lupinen; N) = Weichtiere



Eisgetränke & Eis

Eisschokolade 4,50 €
Schokotrunk, Vanilleeis, Sahne
A) C) F) G)

1 Kugel Vanilleeis 1,50 €

Desserts - was Süßes zum Schluss

Soufflè „Black and White“ 6,80 €
Dunkles Schokoladensoufflè mit einem flüssigen Kern

Tartufo Nocciola 6,80 €
Halbgefrorener Eistrüffel aus Haselnuss-Eiscreme
A) C) F) G)

Warmer Apfelstrudel 7,20 €
1 Kugel Vanilleeis und Sahne

Zu Ihrer Information: Kenntlichmachung von Zusatzstoffen und Allergenen

- | | |
|----------------------------|----------------------------|
| A) Glutenhaltiges Getreide | H) Schalenfrüchte |
| B) Krebstiere | I) Sellerie |
| C) Eier | J) Senf |
| D) Fisch | K) Sesamsamen |
| E) Erdnüsse | L) Schwefeldioxid, Sulfite |
| F) Sojabohnen | M) Lupine |
| G) Milch | N) Weichtiere |

Alkoholfreie Getränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>	<u>Flasche</u>
Pepsi Cola 1	2,60 €	5,00 €	
Pepsi Max zuckerfrei	2,60 €	5,00 €	
Schwip Schwap 2	2,60 €	5,00 €	
7 UP 4	2,60 €	5,00 €	
Selters Mineralwasser - Sprudel, Medium, Still	2,20 €	5,00 €	6,30 €
Ginger Ale Schweppes	2,60 €	5,00 €	
Bitter Lemon Schweppes 3	2,60 €	5,00 €	
Tonic Water Schweppes 3	2,60 €	5,00 €	
Apfelsaft	3,00 €	5,60 €	
Orangensaft	3,00 €	5,60 €	
Sauerkirschsaft	3,00 €	5,60 €	
Bananensaft	3,00 €	5,60 €	
KIBA	3,00 €	5,60 €	
Rhabarberschote	3,00 €	5,60 €	

Warme Getränke

Cafe Crema	2,60 €
Cappuccino	3,40 €
Moccachino	3,40 €
Espresso	2,80 €
Espresso doppelt	4,20 €
Latte Macchiato	3,80 €
Heiße Schokolade	3,80 €
Glas Tee (versch. Sorten)	2,80 €

Biere - frisch vom Fass & Flasche

	<u>0,3 l</u>	<u>0,4 l</u>	<u>0,5 l</u>
Radeberger Pils	3,50 €		5,00 €
Berliner Kindel Pils	3,50 €		5,00 €
Märkischer Landmann (dunkel)	3,80 €	4,80 €	5,60 €
Alterwasser 4	3,50 €		5,00 €
Schöffelhofer Weizen Flasche (Kristall, Trüb, Dunkel)			5,00 €
	<u>0,33 l</u>		
Jever Fun Alkoholfrei - Flasche	3,80 €		

Mixgetränke

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Jim Beam mit Cola ¹	4,50 €	7,00 €
Jack Daniels mit Cola ¹	5,50 €	8,00 €
Southern Comfort ¹ mit Ginger Ale oder Cola	5,00 €	7,00 €
Bacardi mit Cola oder Orangensaft	4,50 €	6,50 €
Campari mit Orangensaft ⁵	5,00 €	7,00 €
Gin Tonic ³	4,50 €	6,50 €
Wodka Lemon oder mit Orangensaft	4,50 €	6,50 €

Spirituosen

	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
Wilthener Goldkrone	2,50 €	4,50 €
Henessy	5,00 €	10,00 €
Wodka Filandia	3,00 €	5,00 €
Nordhäuser Doppelkorn	2,50 €	4,50 €
Jim Beam	3,50 €	6,50 €
Johnnie Walker	3,50 €	7,00 €
Ballantines	3,00 €	6,00 €
Jack Daniels	3,00 €	6,00 €
Jägermeister	2,50 €	5,00 €
Ramazotti	2,50 €	5,00 €
Maltester	2,80 €	5,00 €
Fernet Branca	2,50 €	5,00 €
Kümmerring	2,00 €	
Underberg	3,00 €	
Saure Kirsche	2,50 €	4,00 €
Baileys	3,00 €	6,00 €
Kleiner Feigling	2,00 €	
Tequila mit Zitrone und Salz	2,50 €	5,00 €
Alpen Obstler Birne oder Marille	2,50 €	4,00 €

Regional

Milower Kräutergarten - mild würziger Kräuterbitter 34 %vol.	3,00 €	6,00 €
Johannisbeer-Likör aus der Anker Apotheke Milow 25 %vol	2,50 €	5,00 €

Weinkarte

Weingut Margaretenhof - Schwabenheim / Rhein-Hessen

Weißwein - offene Weine

<i>Silvaner - trocken</i> <i>spritziger, mit feiner Note von</i> <i>saftiger Birne und frischem Heu</i>	<i>6,00 €</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Weißer Burgunder - trocken</i> <i>halbtrocken, aromatisch, fruchtig</i> <i>Deutschland Pfalz</i>	<i>6,00 €</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Müller - Thurgau - halbtrocken</i> <i>mild und weich mit dezenter Frucht,</i> <i>floraler Note und angenehme Süße</i>	<i>6,00 €</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Riesling - halbtrocken</i> <i>Saftig-kraftiger Riesling mit einem</i> <i>bezaubernden Süß-Sauer-Spiel</i>	<i>6,00 €</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Huxelrebe - feinfruchtig</i> <i>würziges Aroma, lieblich</i> <i>Deutsch-Pfalz</i>	<i>6,00 €</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Gewürztraminer - feinfruchtig</i> <i>filigran, fruchtig, elegant - ein klassischer Gewürztraminer</i> <i>mit kräftiger, saftiger Süße und dem</i> <i>charakteristischen Duft nach weißen Rosen</i>	<i>6,00 €</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Weißweinschorle</i>	<i>5,50 €</i>	

Rotwein - offene Weine

Syrah	6,50 €	22,50 €
--------------	--------	---------

*intensiver Rotwein mit kräftiger Struktur,
voller Aromen von dunklen Früchten prägen diesen Wein*

Saint Laurent - trocken	6,50 €	22,50 €
--------------------------------	--------	---------

*fruchtbetonter Rotwein mit üppiger Note
von Schwarzkirschen und schwarzer Johannisbeere*

Spätburgunder - halbtrocken	6,50 €	22,50 €
------------------------------------	--------	---------

*beerige Aromen geben diesem Spätburgunder
die besondere Note, die Rebsorte besticht mit
einem eleganten Auftreten und feiner Fruchtnote*

Portugieser - feinfruchtig	6,50 €	22,50 €
-----------------------------------	--------	---------

*ein weicher und süffiger Rotwein, der Duft
reifer Sauerkirschen geben diesem Portugieser
eine Note voller Harmonie*

Rosè - trocken	6,50 €	22,50 €
-----------------------	--------	---------

*ein erfrischender Rosè, gekeltert aus der Frühbrurgundertraube
und St. Laurent - „Oh was für ein schöner Duft“ so ist die Reaktion
von vielen Weinliebhabern*

Dornfelder Rosè - feinfruchtig	6,50 €	22,50 €
---------------------------------------	--------	---------

*hier zeigt sich die Dornfelder Traube von Ihrer besten Seite -
dieser Roséwein mit viel Frucht und herrlicher Süße*

Sekt und Wermut

Rotkäppchen	Flasche 0,75 l	18,50 €
trocken, halbtrocken, mild	Glas 0,1 l	3,50 €
Martini Bianco	Glas 0,1 l	5,80 €
Aperol Spritz	Glas 0,2 l	7,50 €

Unsere Küchenempfehlung

Kabeljaufilet

23,80 €

frisch gebraten, auf einem Gemüsebett

an Bratkartoffeln

mit Kräuterbutter

Schweinebäckchen

23,80 €

wunderbar geschmort in feiner Sauce, dazu Kartoffelstampf

und hausgemachtem Rotkohl

*Zu jedem Fleisch- und Fischgericht reichen wir Ihnen
einen kleinen Salat mit hauseigenem Dressing.*

Wir wünschen Guten Appetit