



SCHÜTZENHAUS PULSNITZ

# SPEISENKARTE





– **Schützenhaus** –  
**PULSNITZ**



**Uwe Steimle**  
im „Schützenhaus“ Pulsnitz  
**Samstag, 30. Januar 2027**  
Einlass: 18:30 Uhr Beginn: 19:30 Uhr

Karten ab sofort für 40,50€ hier erhältlich



**Rudy Giovannini**  
im „Schützenhaus“ Pulsnitz  
**Mittwoch, 14.04.2027**  
Einlass: 14:00 Uhr Beginn: 14:30 Uhr

Karten inklusive Kaffeegedeck  
und Abendessen für 60,00€ ab sofort erhältlich



# – Schützenhaus –

## PULSNITZ

### Herzlich Willkommen im „Schützenhaus“ Pulsnitz

Das „Schützenhaus“ Pulsnitz wurde 1663 durch die hiesige Schützenbruderschaft als Waffenarsenal in Form eines einfachen Fachwerkbaus erschaffen. Während des Siebenjährigen Krieges wurde das Schützenhaus im Jahre 1758 zerstört. Der Wiederaufbau begann sofort nach Kriegsende und zog sich über viele Jahrzehnte hin und wurde erst 1845 im einfachen klassizistischen Baustil beendet. Fortan diente das Schützenhaus nun auch als Gasthaus. An der Nordseite entstand eine Lindenpflanzung, die schon damals den Gästen des Hauses als schattiger Biergarten zur Verfügung stand. Mit den Erweiterungs- und Umbaumaßnahmen im Jahre 1905 hielt der Jugendstil als weiteres architektonisches Element Einzug. Es entstand der Eckturm und der Saalkomplex. Durch weitere Umbauten waren fortan auch Übernachtungen möglich. Zwanzig Jahre später wurde das Schützenhaus um die Vereinsdielen erweitert. Dabei wurde eine kleine Autotankstelle mit eröffnet. Nach dem zweiten Weltkrieg nutzte man das Schützenhaus vorübergehend als Materiallager. 1952 baute man das Schützenhaus zum städtischen Kulturhaus um, es entstand eine HO- Gaststätte und ein kleiner Bühnenanbau. Ab diesem Zeitpunkt verschwand auch die Bezeichnung „Schützenhaus“ für die nächsten 38 Jahre.

Nach der Wende erwarb 1990 eine Familie Kühne das Gebäude. Die Gasträume wurden umgebaut und es entstand der heutige Pensionskomplex. Das Haus erhielt nun wieder seine ursprüngliche Bezeichnung „Schützenhaus“. Doch schon 1995 endete der Betrieb des Hauses.

Seit 1997 bewirtschaftet Familie Busch das „Schützenhaus“ Pulsnitz. Zunächst pachtete Gerd Busch das Objekt für zwei Jahre, um es 1999 unter nicht ganz einfachen Umständen zusammen mit seinem Sohn Dirk Busch zu erwerben. Seitdem arbeiten wir daran, dieses historische Gebäude den Anforderungen und Bedürfnissen der Zeit und unserer Gäste beständig anzupassen.

Egal, ob wir Sie als Gast in unserer Pension, unseres Gasthauses oder als Besucher einer unserer vielen Veranstaltungen begrüßen dürfen, wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im „Schützenhaus“ der Pfefferkuchenstadt Pulsnitz!

Gerd Busch & Dirk Busch



– Schützenhaus –

PULSNITZ

# Haxentag

...jeden Donnerstag



17,99€

**„Pulsnitzer Schmorhaxe“,**

gereicht mit Sauerkraut, hausgemachten Kartoffelklößen und Bautz´ner Senf, inklusive einem 0,5l Bier aus folgender Wahl: Radeberger Pils, Feldschlößchen Pils, Rubin, Schwarzer Steiger



## SALATE

**Kleiner Salat mit verschiedenen  
Blattsalaten, Kirschtomaten, Gurke, Beeren und  
mariniert mit einer Himbeer- Honig- Senfvinaigrette** **7,95€**

**Kleiner Salat mit verschiedenen  
Blattsalaten, Kirschtomaten, Gurke, Beeren und  
Hirtenkäsebrösel, mariniert mit einer Himbeer- Honig-  
Senfvinaigrette** **8,95€**

**Oberlausitzer Gurkensalat** **5,99€**  
angemacht mit roter Zwiebel und einer  
Leinöl- Senf- Apfelessig- Vinaigrette

## AUS DEM SUPPENTOPF

**Ukrainische Soljanka** **5,95€**  
garniert mit Zitronenscheibe und Sauerrahm

**Spargelcrèmesuppe,** **6,59€**  
mit hausgemachtem Kräuterpesto



## KLEINE GERICHTE

**Feines Würzfleisch im Nöpfchen,** **7,95€**  
überbacken mit Käse, Baguette, Zitronenecke

**Gebackene Edamerecken** **7,95€**  
in Semmelbröselpanade, dazu Chilisoßendip  
und Baguette

## VEGETARISCH UND VEGAN

**Hausgemachte Spitzkohl- Möhrentaler,** **19,95€**  
gereicht mit kleiner Salatbeilage,  
Süßkartoffelstäbchen und Joghurt- Quarkdip

**Veganes, hausgemachtes „Schnitzel“** **19,95€**  
aus Kichererbsenmehl und Seitan in  
veganer Panade, dazu buntes Gemüse und  
kleine Röstkartoffeln

## EIERSPEISEN

**Omelett mit Würzfleisch gefüllt,** **16,95€**  
dazu eine Salatbeilage und Pommes frites

## FISCH

**Gebratenes Lachsfilet,** **22,95€**  
auf lauwarmen Gurken- Kartoffelsalat



## SCHMORGERICHTE

**Oberlausitzer Sauerbraten,** **20,95€**  
garniert mit Sahnehäubchen, dazu Rotkohl  
und hausgemachte Kartoffelklöße

**Rinderroulade „Hausfrauen Art“,** **20,95€**  
gereicht mit Rotkohl und hausgemachten  
Kartoffelklößen

**Zart geschmorter Hirschbraten,** **22,95€**  
dazu Rotkohl und gebratene Champignons,  
hausgemachte Kartoffelklöße

## AUS PFANNE & TOPF

**Gepökelt und gekochte Schweinezunge** **18,95€**  
dazu buntes Gemüse und Kartoffeln

**Schweinerückensteak „au four“,** **19,85€**  
überzogen mit Würzfleisch, überbacken mit  
Käse, dazu Erbsengemüse und Kartoffelkroketten

**200g\* Rumpsteak** **23,95€**  
garniert mit Grillbutterhäubchen,  
gereicht mit Grillgemüse und kleinen  
Röstkartoffeln, dazu Joghurt- Quarkdip

**„Stadtschützenplatte“,** **22,95€**  
je ein kleines Hähnchensteak, Rumpsteak,  
Lammhüftsteak und ein Schweinefiletsteak auf  
Bratkartoffeln,dazu gebratene Zwiebel, garniert mit  
Grillwürstchen, gebratener Bacon und hausgemachten  
Grillbutter- und Kräuterbutterhäubchen

**Gebrautes Hähnchenbrustschnitzel,** **19,95€**  
in Cornflakesbröselpanade, dazu Grillgemüse,  
kleine Röstkartoffeln und Joghurt-Quarkdip

\*Rohgewichtsangaben vor Garen



## SCHNITZELGERICHTE

**„Bulgarisches Schnitzel“,** **18,95€**  
Schweineschnitzel in Semmelbrösel paniert und anschließend im Ei gewendet und ausgebacken, dazu Erbsengemüse und Pommes frites

...übrigens: Laut Pulsnitzer Erzählung wurde diese Zubereitung eines Schnitzels im „Schützenhaus“ Pulsnitz während der Ära des ehemaligen Kulturhausleiters Arno Alschner eingeführt und startete damit seinen Siegeszug durch die ostsächsische Gastronomie...

**„Spanisches Schnitzel“** **20,95€**  
gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Serranoschinken und Hirtenkäse, dazu Grillgemüse, Bandnudeln und ein hausgemachtes Kräuterpesto

**Gebratenes Schweineschnitzel** **19,95€**  
mit zwei Setzeiern, auf lauwarmen Gurken- Kartoffelsalat



**AB 17:00 UHR  
ZUSÄTZLICH  
AUS DER KALTEN KÜCHE**

**Frisch durchgelassenes Tatar vom Rind,  
dazu ein Eigelb, gehackte Zwiebel,  
Butter und Brot**

**17,95€**



## DESSERT & EIS

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>Heidelbeereisbecher,</b>  | <b>7,95€</b> |
| zwei Kugeln Vanilleeis <sup>12 16</sup> , frische Heidelbeeren,<br>Waldbeertopping, Sahne, Pistazienstreusel,<br>Minze und Waffeln <sup>12</sup> |              |
| <b>Fruchtig &amp; Knusprig,</b>  | <b>8,95€</b> |
| Stracciatellaeis und Karamelleis, frische Beeren,<br>Cornflakes, Karamelltopping, Sahne, Waffeln   |              |
| <b>„Schwedeneisbecher“</b>   | <b>6,95€</b> |
| Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne,<br>Schokostreusel und Waffeln  |              |
| <b>Warmes Schokoküchlein</b>   | <b>8,55€</b> |
| mit einer Kugel Vanilleeis, Waffel, Vanille- und<br>Schokosoße, Beeren, Minze  |              |

# „GROSSER GÄNSESCHMAUS IM SCHÜTZENHAUS“

Es ist nur schon eine sehr lange Tradition im „Schützenhaus“ Pulsnitz, dass wir jährlich zu Sankt Martin unsere Gänsesaison eröffnen. Bis nach den Weihnachtsfeiertagen können Sie nach Herzenslust knusprige Gänsekeulen und zarte und saftige Gänsebrüste, unsere absoluten Renner, genießen. Dazu bieten wir Ihnen weiterhin geschmorte Gänseleber, unser hausgemachte Gänserillette und unsere Gänsebrühe "Auguste" an. Selbstverständlich bereiten wir Ihnen auf Wunsch Ihre ganz persönliche Gans frisch am Tag Ihres Kommens zu und tranchieren Ihnen diese am Tisch. Wir reichen dazu auf Wunsch geschmorten Rotkohl, Rosenkohl, Grünkohl, Kartoffeln - und natürlich unsere sächsischen Klöße halb und halb; ... und bei uns sind diese noch selbstgemacht!! ... also auch in 2026 nicht vergessen: "Gänseschmaus ist im Schützenhaus"

