



*Liebe Gäste,*

*wir heißen Sie herzlich in unserem  
Gasthof willkommen und freuen uns,  
dass Sie unsere Gäste sind!*

*Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung bei Rohstoffen und  
Löhnen sind wir leider aus wirtschaftlichen Gründen gezwun-  
gen unsere Preise anzupassen. Wir bitten um Ihr Verständnis.*

*Ihr Gasthof Team*

*Aus Krankheitsgründen und Personalmangel müssen  
wir unsere Restaurantzeiten anpassen*

<i>Mittwoch und Donnerstag</i>	<i>12.00-20:00 Uhr</i>
<i>Freitag und Samstag</i>	<i>12.00-21:00 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>12.00-15:30 Uhr</i>

*Montag und Dienstag ist Ruhetag*

*Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier  
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475  
[info@gasthof-pritzier.de](mailto:info@gasthof-pritzier.de) - [www.gasthof-pritzier.de](http://www.gasthof-pritzier.de)*

## Suppen & Vorspeisen

<b>Kleiner Salat</b> <sup>6,9</sup>	5,50 €
<b>Hausgemachte Soljanka</b> <sup>6,1,9,4</sup> mit Sauerrahm, Zitrone und Brot	6,90 €
<b>Hausgemachtes Würzfleisch</b> <sup>1,3,5,6</sup> mit Käse überbacken und Brot	7,50 €
<b>Hochzeitsuppe</b> <sup>1,3,5,6,9</sup> Hausgemachte Brühe mit Eierstich und Fleischklößen	6,50 €
<b>Rindercarpaccio</b> <sup>1,5,9</sup> mit Rucola und Grana Padano	12,50 €

## Salat

<b>Gasthof Salat</b> <sup>3,6,7,9</sup> mit saisonalem Salat, Gurke, Tomate, Paprika, rote Zwiebeln und Vinaigrette	10,90 €
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------

**Wahlweise dazu:**

**Hähnchenbruststreifen 6 € / Rindersteakstreifen 8,50 €**

## Aus Fluss, Teich & Meer

**Holsteiner Matjes „Hausfrauenart“** <sup>2,4,5,6,9</sup> 14,50 €  
mit hausgemachten Bratkartoffeln

**Gebratenes Lachsfilet** <sup>1,2,5,6,</sup> 21,50 €  
auf Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln

**Gebratener Thunfisch** <sup>2,5,6</sup> 22,30 €  
auf Baby-Blattspinat dazu Schwenkkartoffeln

## Deftiges

**Kalbsleber „Berliner Art“** <sup>1,4,6,</sup> 17,50 €  
mit Apfelscheiben, gebratene Zwiebeln und Kartoffelstampf

**Hausgemachtes Sauerfleisch** <sup>1,5,6,9</sup> 14,90 €  
mit Remoulade  
und hausgemachten Bratkartoffeln

**Hausgemachte Flammkuchen** <sup>1,5,6,9,</sup>

- **Elsässer Art** 13,20 €
- **Vegetarisch** mit Kirschtomaten, Zwiebeln, Paprika  
Ruccola und Champignons 13,50 €

## Vegetarisch

**Gemüsepfanne** 13,90 €  
mit getr. Tomaten, Paprika, Möhren, Pilzen, Brokkoli, Drillingen, Rauke und  
Parmesan

## Unsere Schnitzelvariationen

**Schnitzel „Hamburger Art“** <sup>1,6,9</sup> 15,90 €  
mit zwei Spiegeleiern dazu Bratkartoffeln

**Schnitzel mit Rahmchampignon-Sauce** <sup>1,5,6,9</sup> 17,90 €  
dazu Kroketten

**Schnitzel „Hawaii“** <sup>1,5,6,9</sup> 17,50 €  
mit Preiselbeersahne dazu Pommes

### Extras:

Mayonnaise & Ketchup á 1,00 €/ Beilagensalat 5,00 €

## Burger

**Gasthof Pritzier Burger** <sup>1,3,5,6,7,8,9</sup> 15,90 €  
mit 200 g Angus-Rindfleisch  
gebratenem Speck, Tomate, Zwiebel, Käse,  
und Beilage nach Wahl

### bitte wählen Sie:

Steakhousepommes oder Süßkartoffelpommes

Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier  
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475  
[info@gasthof-pritzier.de](mailto:info@gasthof-pritzier.de) - [www.gasthof-pritzier.de](http://www.gasthof-pritzier.de)

## Steaks

**Hähnchensteak „Florida“** <sup>1,5,6</sup> 16,90 €  
mit Pfirsich und Käse überbacken  
dazu Preiselbeersahne und Steakhouse-Pommes

**Steak „au four“** <sup>3,4,5,9</sup> 17,90 €  
mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken,  
dazu Kroketten

**Rumpsteak 250 g** <sup>5,6</sup> 27,90 €  
mit gebratenen Champignons, Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln

### Extras:

Kräuterbutter 0,50 €

Beilagensalat 5,00 €

Champignons a la Creme 5,00 €

Schwenkkartoffeln 4,00 €

## Pasta

**Spaghetti** <sup>2,3,5,6</sup> 16,90 €  
mit 7 Garnelen in Basilikum-Pesto mit Rauke und Grana Padano

## Für unsere kleinen Gäste

<b>Hühnerdieb</b> <sup>1,5,6,9,</sup> Knuspernuggets mit Steakhouse-Pommes, Mayonnaise & Ketchup	7,20 €
<b>Humpty Dumpty</b> <sup>1,5,9</sup> Hausgemachter Eierpfannkuchen mit Apfelmus	5,90 €
<b>Käpt`n Blaubär</b> <sup>1,5,6,9,</sup> Fischstäbchen mit Broccoli und Kartoffelpüree	7,90 €

## Desserts

<b>Dunkles Schokoladensoufflé</b> <sup>1,5,9</sup> mit einer Kugel Vanilleeis	8,20 €
<b>Duett von heißen Kirschen und Vanilleeis</b> <sup>1,5,6</sup> mit drei Kugeln Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne	5,90 €
<b>Schwedeneisbecher</b> <sup>1,5,6</sup> mit drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, 4 cl Eierlikör und Sahne	6,50 €
<b>Kaiser Schmarrn</b> <sup>1,5,9</sup> mit heißen Kirschen	7,90 €



## Alkoholfreie Getränke

<i>Güstrower Gourmet</i>	0,25 l	2,90 €
<i>feinperlig oder still</i>	0,75 l	7,00 €
<i>Güstrower Tonic</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Güstrower Bitter Lemon</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Güstrower Ginger Ale</i>	0,25 l	3,50 €
<i>Coca-Cola, Fanta, Sprite, Spezi</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,70 €
<i>Coca-Cola Zero</i>	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,70 €
<i>Vio Apfelschorle</i>	0,3 l	4,20 €
<i>Vio Johannisbeereschorle</i>	0,3 l	4,20 €
<i>Vio Rhabarberschorle</i>	0,3 l	4,20 €
<i>Klindworth Kirsch-Nektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Klindworth Bananen-Nektar</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Klindworth Orangensaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Klindworth Apfelsaft</i>	0,2 l	2,50 €
<i>Vaihinger Tomatensaft</i>	0,2 l	2,50 €

*Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier*  
*Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475*  
[info@gasthof-pritzier.de](mailto:info@gasthof-pritzier.de) - [www.gasthof-pritzier.de](http://www.gasthof-pritzier.de)



## Fassbier

<i>Lübzer Pils</i>	0,3 l	3,80 €
	0,5 l	5,00 €
<i>Alsterwasser</i>	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,80 €
<i>Budweiser dunkel</i>	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	5,00 €

## Flaschenbier

### Hefeweizen

<i>Erdinger hell</i>	0,5 l Fl.	5,20 €
<i>Erdinger alkoholfrei</i>	0,5 l Fl.	5,20 €
<i>Duckstein</i>	0,5 l Fl.	5,20 €
<i>Lübzer Pils alkoholfrei</i>	0,33 l Fl.	3,00 €
<i>Alsterwasser alkoholfrei</i>	0,5 l	5,00 €

## Aperitif

<i>Aperol Spritz</i>	7,00 €
<i>Prosecco, Aperol und Orange</i>	
<b>Betti</b>	7,50 €
<i>Prosecco, Limette, Himbeeren, Cassis, Johannesbeersaft</i>	

*Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier*  
*Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475*  
[info@gasthof-pritzier.de](mailto:info@gasthof-pritzier.de) - [www.gasthof-pritzier.de](http://www.gasthof-pritzier.de)





## Weißwein

*Riesling ( trocken )* 0,2 l 6,80 €

*Pfalz, Deutschland* 1 l Fl. 24,00 €

*ausgewogen mit leicht mineralischen Säure, Aroma von grünem Apfel, Zitrus und Pfirsich*

*Sissy u. Franz* 0,2 l 6,50 €

*Eine Weinlinie wie Sissi & Franz ins Leben zu rufen, entstand aus der Überzeugung, mit dem harmonischen Verhältnis von Süße und Säure einen Wein zu erschaffen, der sogleich lieblich als auch feinfruchtig sein kann.* 0,75 l Fl. 25,50 €

*Mariage Chardonnay, Weissburgunder (trocken)* 0,2 l 8,50 €

*Duftig, mit angenehm zarter Burgunderfrucht mit einer eleganten Balance aus Frische und Cremigkeit.* 0,75 l Fl. 30,00 €

*Liebfrauenmilch (lieblich)* 0,2 l 8,30 €

*Völlig unbeschwert und aromatisch durch eine kühle Nachternte. Eine klassische Weißweincuvée, elegant feinherb und mit erfrischender Frucht.* 0,75 l Fl. 29,00 €

*Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier  
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475  
[info@gasthof-pritzier.de](mailto:info@gasthof-pritzier.de) - [www.gasthof-pritzier.de](http://www.gasthof-pritzier.de)*

## Perlendes

<b>Prosecco Scavi &amp; Ray DOC</b>	0,1 l	3,50 €
<i>verwöhnt mit seiner Frische, seinem zarten Duft und dem fruchtigen prickeln</i>	0,75 l	20,50 €

## Rotwein

<b>Sissy u. Franz</b>	0,2 l	6,50 €
<i>Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße, machen diesen Wein zum idealen Begleiter für alle schönen Gelegenheiten, die das Leben bietet.</i>	0,75 l	25,50 €

<b>Blauer Sankt Laurent</b>	0,2 l	7,50 €
<i>Der Rotwein erinnert an einen eher kräftigen Spätburgunder und ist perfekt zu rotem Fleisch vom Grill, aus der Pfanne oder dem Ofen.</i>	0,75 l	26,50 €

## Pink

<b>Sissy u. Franz</b>	0,2 l	6,50 €
<i>Harmonische Frucht und eine erfrischende Restsüße, machen diesen Wein zum idealen Begleiter für alle schönen Gelegenheiten, die das Leben bietet. Der ideale Terrassenwein für eine gesellige Runde</i>	0,75 l	25,50 €

## *Spirituosen*

<i>Oldesloer Korn</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Fläminger Jagd</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Malteserkreuz</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Mann un Frau</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Lehment Rostocker Doppelkümmel</i>		
<i>Wodka Gorbatschov</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ouzo 12</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>

## *Spirituosen*

<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ballantines</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Johnnie Walker</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Tullamore Dew</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>

*Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier*  
*Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475*  
[info@gasthof-pritzier.de](mailto:info@gasthof-pritzier.de) - [www.gasthof-pritzier.de](http://www.gasthof-pritzier.de)



## *Aus unser Region*

*Obstbrände aus der Schwechower Obstbrennerei*

<i>Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Zwetschge</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Kirsche</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Apfel</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Alter Kornbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90 €</i>

## *Kaffee & Kaffeespezialitäten*

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Pott Kaffee</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4,30 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>3,20 €</i>

*Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier*  
*Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475*  
*[info@gasthof-pritzier.de](mailto:info@gasthof-pritzier.de) - [www.gasthof-pritzier.de](http://www.gasthof-pritzier.de)*