



Liebe Gäste,

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

*Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung und der allgemeinen
Wirtschaftssituation, gelten zum gewährleisten
und zum Erhalt des Gasthofes Bedingungen für die
Reservierungsannahme von Gruppen ab 10 Personen.*

*Bei Gruppenreservierungen ab 10 Personen erheben wir bei Nichterscheinen fehlender
Personen eine Pauschale von 10 EUR,*

*Bei Gruppen ab 15 Personen, ist eine Reservierung vorab nur mit einem Gutschein von
20 EUR pro Person möglich. Dieser wird bei den teilnehmenden Gästen mit dem
Verzehr verrechnet und gilt nicht für den Betrag von fehlenden Teilnehmern.*

<i>Montag bis Mittwoch</i>	<i>geschlossen</i>
<i>Donnerstag</i>	<i>12:00 - 20:30 Uhr</i>
<i>Freitag und Samstag</i>	<i>12.00 - 21:30 Uhr</i>
<i>Sonntag</i>	<i>12.00 - 16:00 Uhr</i>

*Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475
info@gasthof-pritzier.de - www.gasthof-pritzier.de*

Suppen & Vorspeisen

Kleiner Salat ^{6,9}	6,50 €
Tandurisüppchen ^{6,1,9,4} mit gebratenem Lachs	8,90 €
Cremiger Buratta ^{1,3,5,6} italienische Käsespezialität mit Biotomaten, Himbeersauce	14,90 €
Hochzeitssüppchen ^{1,3,5,6,9} hausgemachte Ffleischklöschen	9,00 €
Gratinierter Ziegenkäse ^{1,3,5,6,9} mit Salatbouquet	14,00 €

Salat

Vital Salat ^{3,6,7,9} bunte Blattsalate in Himbeervinaigrette, Beere, Kirschtomaten	12,50 €
Ceasar Salad ^{3,5,6,7,9} mit Römersalatherzen, Cherry-Tomaten, Grana Padano, Croutons, Ceasars-Dressing	14,00 €

Wahlweise dazu:

Hähnchenbruststreifen 7 € / gratinierter Ziegenkäse 7 € / gebratene Garnelen 3 Stück, 9€

Aus Fluss, Teich & Meer

Holsteiner Matjes „Hausfrauenart“ ^{2,4,5,6,9} 18,00 €
mit hausgemachten Röstkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet ^{1,2,5,6,} 25,40 €
auf Orangen-Fenchelsalat (kalt)

Gebratenes Lachsfilet ^{1,2,5,6,} 26,90 €
auf geschwenktem Blattspinat, dazu Kartoffel-Trüffelstampf

Deftiges

Kalbsleber „Berliner Art“ ^{1,4,6,} 20,40 €
mit Apfelscheiben, gebratene Zwiebeln und Kartoffelstampf

Hausgemachtes Sauerfleisch ^{1,5,6,9} 18,50 €
mit Remoulade
und hausgemachten Röstkartoffeln

Bauernstulle ^{1,4,6,} 14,90 €
mit Schweinefilet, gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln



Vegetarisch

Käsespätzle ^{1,6,9,} mit Röstzwiebeln und Gurkensalat	16,00 €
Sellerieschnitzel ^{1,6,9,} mit Grillgemüse und Kräutercreme	16,00 €
getrübte Bandnudel ^{1,6,9,} mit Rucola, Grana Padano und getrockneten Tomaten	17,90 €

Unsere Schnitzelvariationen

Kalbsschnitzel ^{1,6,9,} mit Kartoffel – Dijonsalat , dazu Gurkensalat	25,90 €
Hähnchenschnitzel ^{1,5,5,9} mit Camembert und Zwiebel – Confit gratiniert, dazu Pommes und Gurkensalat	18,50 €

Extras:

Mayonnaise & Ketchup á 1,00 € / Beilagensalat 5,50 € / Gurkensalat 3,90€

Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475
info@gasthof-pritzier.de - www.gasthof-pritzier.de

Burger

Gasthof Pritzier Burger ^{1,3,5,6,7,8,9} 20,00 €
mit 200 g Angus-Rindfleisch
gebratenem Speck, Tomate, Zwiebel, Käse,
und Steakhauspommes

Hirschburger 18,90 €
mit Trüffelmayo, Rotkraut, Bacon und Emmentaler

Steaks

Hähnchensteak „Florida“ ^{1,5,6} 22,40 €
mit Pfirsich und Käse überbacken
dazu Preiselbeersahne und Steakhouse-Pommes

gebratene Schweinelendchen ^{3,4,5,9, 1} 26,90 €
in Gorgonzolasauce, mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

Rumpsteak 250 g ^{5,6} 33,40 €
mit gebratenem Grillgemüse, Kräuterbutter,
dazu Röstkartoffeln und Rotweinjus

Extras:

Kleiner Salat 5,50€ / Gurkensalat 3,90€ / Grillgemüse 5,50€ / Rosmarinkartoffeln 4,50€

Für unsere kleinen Gäste

Hühnerdieb ^{1,5,6,9} 8,20 €
*Knuspernuggets mit Steakhouse-Pommes,
 Mayonnaise & Ketchup*

Humpty Dumpty ^{1,5,9} 6,90 €
Hausgemachter Eierpfannkuchen mit Apfelmus

Käpt'n Blaubär ^{1,5,6,9} 8,90 €
Fischstäbchen mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree

Desserts

Dunkles Schokoladensoufflé ^{1,5,9} 9,50 €
mit einer Kugel Vanilleeis

Duett von Mascarpone und Passionsfrucht ^{1,5,6} 11,50 €
mit Passionsfrucht-Sorbet und Mango

Schwedeneisbecher ^{1,5,6} 7,50 €
*mit drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus,
 4 cl Eierlikör und Sahne*

Heiße Kirschen ^{5,9} 8,50 €
Mit drei Kugeln Vanilleeis und Sahne



Alkoholfreie Getränke

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

Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475
info@gasthof-pritzier.de - www.gasthof-pritzier.de



Fassbier

<i>Lübzer Pils</i>	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €
<i>Alsterwasser</i>	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,30 €
<i>Budweiser dunkel</i>	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €

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>	
Betti	
<i>Prosecco, Limette, Himbeeren, Cassis, Johannesbeersaft</i>	7,50 €

Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475
info@gasthof-pritzier.de - www.gasthof-pritzier.de



Weißwein

Riesling (trocken) 0,2 l 7,50 €

Pfalz, Deutschland 1 l Fl. 25,00 €

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

Sissy u. Franz 0,2 l 7,00 €

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 9,00 €

Duftig, mit angenehm zarter Burgunderfrucht mit einer eleganten Balance aus Frische und Cremigkeit. 0,75 l Fl. 39,00 €

Perlendes

Prosecco Scavi & Ray DOC 0,1 l 3,80 €

verwöhnt mit seiner Frische, seinem zarten Duft und dem fruchtigen prickeln 0,75 l 20,50 €

*Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475
info@gasthof-pritzier.de - www.gasthof-pritzier.de*



Rotwein

Sissy u. Franz 0,2 l 7,50 €
Harmonische Frucht gepaart mit eleganter Restsüße, 0,75 l 25,50 €
machen diesen Wein zum idealen Begleiter für alle schönen Gelegenheiten, die das Leben bietet.

Blauer Sankt Laurent 0,2 l 8,00 €
Der Rotwein erinnert an einen eher kräftigen Spätburgunder 0,75 l 26,50 €
und ist perfekt zu rotem Fleisch vom Grill, aus der Pfanne oder dem Ofen.

Pink

Sissy u. Franz 0,2 l 7,00 €
Harmonische Frucht und eine erfrischende Restsüße, 0,75 l 25,50 €
machen diesen Wein zum idealen Begleiter für alle schönen Gelegenheiten, die das Leben bietet. Der ideale Terrassenwein für eine gesellige Runde

Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475
info@gasthof-pritzier.de - www.gasthof-pritzier.de

Spirituosen

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

Spirituosen

<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Ballantines</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Johnnie Walker</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Tullamore Dew</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>

Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475
info@gasthof-pritzier.de - www.gasthof-pritzier.de



Aus unser Region

Obstbrände aus der Schwechower Obstbrennerei

<i>Birne</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Zwetschge</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Kirsche</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Apfel</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>

Kaffee & Kaffeespezialitäten

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,40 €</i>
<i>Pott Kaffee</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Heiße Schokolade</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>3,70 €</i>

Gasthof Pritzier - Hamburger Str. 5 - 19230 Pritzier
Tel.: 038856-37474 Fax: 038856-37475
info@gasthof-pritzier.de - www.gasthof-pritzier.de