

# Unsere gemütlichen Grillabende

18. Mai bis 15. September  
immer donnerstags und freitags ab 17 Uhr



Wir grillen live und frisch auf unserem Feerring und im Smoker, unter anderem auch leckere Steaks aus unserem Dry Ager.

Unsere wöchentlich wechselnde Grillkarte umfasst zum

Beispiel:

Entrecôte/Rib-Eye, Lammkoteletts, Spießbraten, Kalbs-T-Bone-Steaks, Forelle, Lammschasklik, Dry-Aged-Steaks in verschiedenen Cuts, Hühnchen asiatisch im Zedernholz, Ziegenkäse, Gemüse und vieles mehr. Genießen Sie dazu unsere frischen abwechslungsreichen Antipasti und Salate, Soßen, Dips, Folienkartoffeln oder Knoblauchbaguette.

Auch für Kinder halten wir 2 kleine Gerichte bereit.

Bitte beachten Sie, dass wir zu unseren Grillabenden neben unserer umfangreichen, wöchentlich wechselnden Grillkarte keine Speisen à la carte anbieten.

Wir grillen bei jedem Wetter.

Unsere wochenaktuelle Grillkarte finden Sie hier:

Bitte reservieren Sie rechtzeitig:



## UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

	Öffnungszeiten
Montag, Dienstag	Wir sammeln neue Ideen
Mittwoch	12:00 - 22:00 Uhr
Donnerstag	12:00 - 22:00 Uhr
Freitag	12:00 - 22:00 Uhr
Samstag	12:00 - 23:00 Uhr
Sonntag	11:00 - 17:00 Uhr

Warme Küche von 12.00 -14.00 Uhr  
und von 17.00-21.00 Uhr, sonntags von 11.00-15.00 Uhr

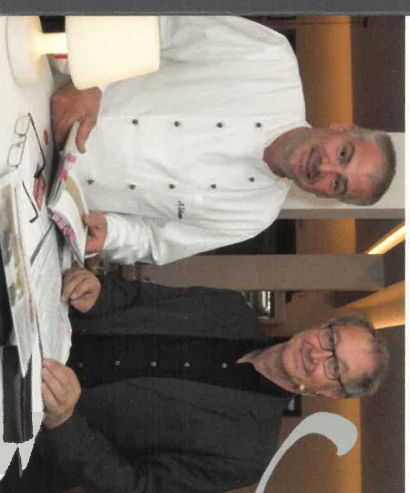
An Feiertagen können die Öffnungszeiten abweichen.

Bitte beachten Sie, dass unser Büro von Montag bis Freitag von 9-15 Uhr besetzt ist. Außerhalb dieser Zeiten können Sie Ihre Reservierung gern per Mail über [bestellung@schumanns-genusswerkstatt.de](mailto:bestellung@schumanns-genusswerkstatt.de) aufgeben.

**Unser neuer Regiomat steht Ihnen direkt neben unserer Haupteingangstür rund um die Uhr zur Verfügung.**

Schumann's Genusswerkstatt  
Restaurant GmbH  
Inh. Armin Schumann  
Kastanienweg 7 | 01896 Pulsnitz

Tel: 035 955 / 438 41  
[info@schumanns-genusswerkstatt.de](mailto:info@schumanns-genusswerkstatt.de)  
[www.schumanns-genusswerkstatt.de](http://www.schumanns-genusswerkstatt.de)  
[www.facebook.com/SchumannsGenuss](https://www.facebook.com/SchumannsGenuss)  
[instagram: @schumanns\\_genusswerkstatt](https://www.instagram.com/schumanns_genusswerkstatt)



# Schumann's

Frühling 2023



# Buchlesung mit Armin Schumann und Peter Kube

Donnerstag, 04. Mai 2023

Einlass 18 Uhr | Beginn 18:30 Uhr



## Menü

### RHEINHESSESSISCHER SPUNDEKÄS

Mini-Brezel

\*\*\*\*

### DIE TITELSEITE

\*\*\*\*

### OMA HERMINES MARKKLÖRSCHENSUPPE

\*\*\*\*

### WIENER KALBSSCHNITZEL

Spargelgemüse | Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

### LAUWARME RHABARBERTARTE

Sahne | Bourbon-Vanilleis



## Menü

### RHEINHESSESSISCHER SPUNDEKÄS

Mini-Brezel

\*\*\*\*

### DIE TITELSEITE

\*\*\*\*

### OMA HERMINES MARKKLÖRSCHENSUPPE

\*\*\*\*

### KROSS GEBRATENE ENTE

eigene Soße | glasierte Maronen

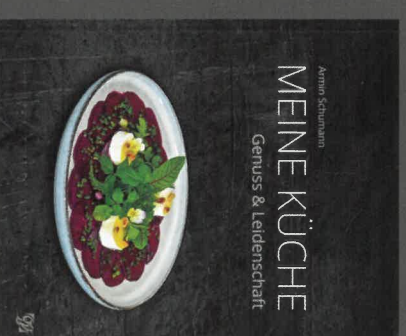
herbstliches Gemüse

Gunthers Original Thüringer Klöße

\*\*\*\*

### LAUWARME PFLAUMENTARTE

Sahne | Zimteisparfait



# Buchtipp:

Als Chef des Dresdner Luisenhofs bekannt geworden, ist Armin Schumann mit seiner Genusswerkstatt in Pulsnitz auch überregional eine Institution.

In seinem neuesten Kochbuch gibt er nun einen Einblick in seinen Werdegang und die Quellen seiner Inspirationen. Außerdem verrät der Koch seine beliebtesten Rezepte und gibt Tipps und Tricks für das sichere Gelingen beim Nachkochen. Natürlich präsentiert Armin Schuman auch die Rezepte für seine prominenten Gäste: genießen Sie Prager Schinken wie Helmut Kohl oder Russischen Zupfkuchen wie Jo Brauner, Dagmar Berghoff und Wilhelm Wieben und lassen Sie sich von Gunther Emmerlichs Thüringer Klößen oder Cornelia Kauperts Brathähnchen verzaubern.

Mit über 130 Rezepten auf 292 Seiten.

Preis: 49,95 €

ISBN: 978-3-946795-56-8

Gern können Sie das Buch auf Wunsch mit persönlicher Signatur bei uns vor Ort erwerben oder über unsere website bestellen:

Eintrittskarte 77 € pro Person  
(inkl. Aperitif, Menü, Wasser und korrespondierender Weine)



Eintrittskarte 78 € pro Person  
(inkl. Aperitif, Menü, Wasser und korrespondierender Weine)

