

# „Heimatliebe“

## Gaumenschmaus Buttermilchgetzen

*Der Buttermilchgetzen ist ein traditionelles fleischloses Gericht aus dem Erzgebirge. Dieses Kartoffelgericht entwickelte sich in der Zeit als man sich Fleisch nur selten leisten konnte.*

*Es wird ein dünnflüssiger Teig aus rohen Kartoffeln und Buttermilch vorbereitet, der anschließend mit Salz abgeschmeckt und mit verschiedenen Gewürzen wie Zwiebel, Pfeffer und **reichlich** Kümmel verfeinert wird. Dann wird die Masse im Ofen in einer gusseisernen Getzenpfanne ausgebacken.*

### *Buttermilch-Getzen „Traditionell“ süß oder herzhaft*

*mit Apfelmus*

15,50 €

*mit Heidelbeeren*

16,50 €

*mit Speck*

15,90 €

### *Bergmanns Getzen „Glück Auf“ mit Sauerkraut und Kasselewürfel*

17,50 €

*Getzen „Deluxe“*

*mit Camembert, Waldhonig und Walnuss-Pumpernickel-Brösel*

18,90 €