

Information für unsere Gäste!

Liebe Gäste, seit dem 01.01.2020 ist in § 146 a der Abgabenordnung geregelt, dass bei jedem Geschäftsvorfall ein Kassenbon zu erstellen ist, welcher dem Kunden zur Verfügung gestellt werden muss. Die Höhe des Betrages spielt hierbei keine Rolle.

Dadurch ist unser Servicepersonal verpflichtet, bei der Bezahlung Ihrer Rechnung einen digital erstellten Kassenbeleg an Sie auszuhändigen.

Liebe Gäste!

Versuchen Sie unser

Riesenschnitzel „Schöne Aussicht“

Schnitzel vom Schwein (mind. 500 g) mit Pommes Frites und Salatgarnitur

27,90 EUR



Wer den Teller schafft, bekommt sein Getränk gratis!
Wenn Sie es nicht schaffen, können wir es für Sie gerne einpacken.

Liebe Gäste, bei Fragen zu enthaltenen Allergenen oder Zusatzstoffen, wenden Sie sich bitte jederzeit an unser Servicepersonal. Sie erhalten dann unsere gesonderte Speisekarte.



Das Ausflugslokal
mit dem traum-
haften Fernblick

Eine kleine Klingenthaler Sage

Aus dem Buch von
Johann Georg Theodor Grässe

Der Sagenschatz des Königreichs Sachsen



640. Der Köhler von Klingenthal.

Vom Kirchhofe zu Klingenthal bis an den naheliegenden Wald geht jede Nacht um die zwölfte Stunde ein gespenstiger Schatten eine Leuchte in der Hand. Das Volk erzählt sich hierüber folgende Geschichte.

Es soll einst im Dorfe Klingenthal ein Köhler gewohnt haben, der jede Nacht von der Seite seiner treuen Hausfrau aufstand, um angeblich im Walde nach seinem Meiler zu sehen. Die wahre Ursache war aber, daß er im Busche zu einer dort wohnenden Concubine schlich.

Einst ging er auch in finsterner Nacht die Leuchte in der Hand den wohlbekannten Weg, da folgte ihm sein Weib, die er schlafend glaubte, und warf ihm geradezu sein Vergehen vor. Er wollte es zwar anfangs leugnen, allein bald gab ein Wort das andere, er ward heftig, schlug seine rechtschaffene Frau nieder und begab sich zu seinem Keksweibe.

Als er mit dieser im besten Kosen begriffen war, öffnete sich plötzlich die Thür und sein Weib stürzte herein und traf die Schuldigen auf offener That. Jetzt halfen keine Vorstellungen mehr, er mißhandelte sie abermals und warf sie zur Thür hinaus mit der Drohung, sie in den brennenden Meiler zu schleudern, wenn sie ihm wieder zu nahe komme.

Sie aber verfluchte ihn und rief: »Der Meiler werde Dir selbst zum Grab, mögest Du lebendig verbrennen!« Des lachte der Köhler; als er aber nach seiner Gewohnheit den Meiler erklimm, um sich umzuschauen, stürzte dieser plötzlich zusammen und der Frevler versank in seinen feurigen Schlund.



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

Nus dem Suppentopf



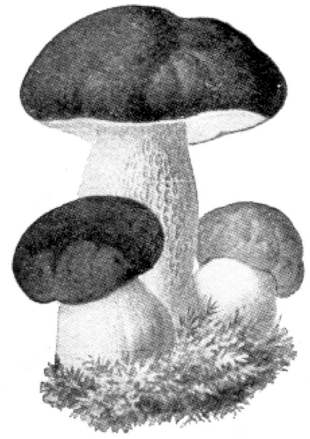
Schwammespalken

Die Schwammespalken sind eine vom Eintopf abgewandelte Speise. Speck und Zwiebeln im Topf anbräunen, sauber geputzte Pilze aus unseren Wäldern dazugeben und schmoren lassen. Mit Wasser oder Brühe aufgießen, Erdäpfelwürfel, Möhrenwürfel und reichlich Kümmel dazugeben. Mit Lorbeerlaub, Piment, etwas Majoran, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Mit Kräuternessig und Zucker den süßsauerer Pfiff geben und mit einer braunen Buttermehlschwitze den Geschmack verfeinern.

6,50 EUR

Suppe des Tages

4,90 EUR

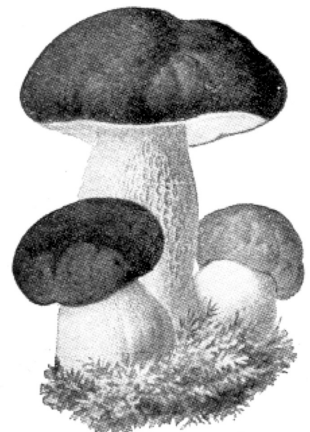


Ä klaans Schwammegedicht

De Schwamme, de Schwamme
die gibt`s drauß`n Wald;
wenn die en September
ze wachsen afange,
do huln se se alle,
ob gung oder alt.

In`s Körbl e Messerl und en Brotkant`n nei
dann koa des Suchen losgeh
oft gar weit nein Wald nei.

Wenn`s Körbl dann voll is
dann ge'mor lustich nach Haus
on de Mutter, die kocht ons dann
die guten Schwammespalken draus.



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

Plus Urgroßmutter's Zeiten

Wanderaussichtsturm auf dem Aschberg

*Besuchen auch Sie den
Wanderaussichtsturm auf
dem Klingenthaler Aschberg.*



Was Sie erwartet ist ein wunderbarer Rundblick über das Berg- und Hügelland des Vogtlandes. Stellen Sie doch einfach das Auto in Mühlleithen auf dem großen Parkplatz ab und wandern mit der ganzen Familie über den Kammweg zum Aschberg.

Kleingeld nicht vergessen!

Das historische Vogtland



Das Freilichtmuseum Landwüst und Eubabrunn ist auch in den kühleren Monaten des Jahres eine Empfehlung wert. Dank des fleißigen Sammelns von Walter Wunderlich entstand das seit 1968 geöffnete Museum. Lernen Sie dort möglichst authentisch die Arbeits- und Lebensverhältnisse unserer Vorfahren kennen. Erlebbar gemacht, dokumentiert das Museum das bäuerliche Leben vor langer Zeit.

Gebackene Klees mit saure Schwamme

Auch die »Gebackenen« werden als eine altvogtländische Spezialität angesehen. Ähnlich wie die vielerorts bekannten Kartoffelpuffer werden diese allerdings aus einem Teil trockener, geriebener, roher und einem Teil gekochter Kartoffeln mit Buttermilch hergestellt. Sie sind jedoch kleiner als Kartoffelpuffer und werden goldgelb in heißem Fett heraus gebacken.

11,90 EUR

Vogtländische kochte Klees mit saure Schwamme

Die vogtländischen gekochten Klöße werden aus einer geriebenen Kartoffelmasse von rohen, Stärke und Wasser ausgedrückten, und gekochten Kartoffeln hergestellt. Das Mengenverhältnis besteht aus einem Teil roher Kartoffeln und der viertelsten Menge gekochten Kartoffeln. Die rohe Kartoffelmasse wird mit heißem Wasser gebrüht, um eine Bindung herzustellen. Dem werden die gekochten, geriebenen Kartoffeln zugefügt. Diese Masse wird gesalzen, zu einem Kloß geformt und in stark kochendes Wasser gegeben, damit sie nicht zerfallen. Danach im offenen Topf garkochen. Die sauren Schwamme, die in früherer Zeit besonders gern zu grünen Klößen gegessen worden sind, werden wie ein Ragout mit Zwiebeln und Flüssigkeit geschmort. Kümmel und Gewürze, je nach Geschmack, runden diesen Pilzgulasch ab. Essig, Zitrone und etwas Zucker verleihen dem Ganzen den Namen der »Sauren Schwamme«.

11,90 EUR



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

Salate und Vorspeisen



Kleiner gemischter Salat

5,90 EUR

Großer Salatteller

großer Salatteller mit Maiskolben, einem gebackenen Camembert, Kräuterbaguette und Dressing

14,50 EUR

Großer Salatteller mit Hühnerbruststreifen

großer Salatteller mit gegrillten Hühnerbruststreifen, Dressing und Kräuterbaguette

15,50 EUR

Salatteller „Hubertus“

großer Salatteller mit kurz gebratenen Wildschweinmedallions, Maiskolben, Dressing und Kräuterbaguette

16,50 EUR

Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu Toast

6,90 EUR

**Essen
kann den Alltag erleichtern.**



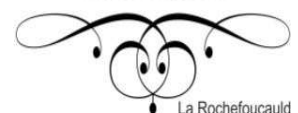
Kaum jemand hält sich heute noch starr an die drei Hauptmahlzeiten. Die vielen Anforderungen des Alltags in Beruf und Freizeit verlangen ein flexibleres Konzept. Deshalb hat der Imbiss eine Oase im grauen Alltag gebildet, erfrischend und stärkend.

Dies kann ein paradiesischer, saftiger Apfel sein, aber auch ein Exklusivimbiss mit Sekt, Lachs und Kaviar; oder soll es lieber ein vitaminreicher, kalorienbewusster Salat sein, knackig und gesund, mit einem köstlichen Dressing! Wieder andere bevorzugen eine deftige Brotzeit mit Wurst und Käse.

Probieren doch auch Sie einmal aus, wie die auf dieser Seite von uns zubereiteten Oasen des Alltags auf Sie wirken. Genießen Sie, entspannen Sie und erholen Sie sich mit Kleinigkeiten, welche der Mensch doch braucht. Tanken Sie auf zu neuer Schaffenskraft!

Essen
ist ein Bedürfnis

Genießen
ist eine Kunst.



La Rochefoucauld



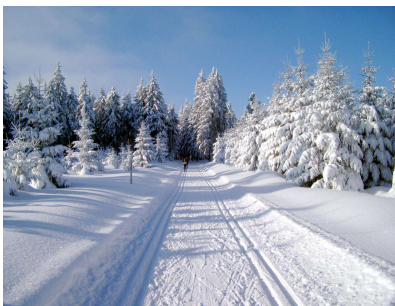
Schöne Aussicht

Berggasthaus & Pension

Die Kammloipe

Die Kammloipe zwischen Schöneck und Johannegeorgenstadt gehört mit ihren 36 km Länge zu den schönsten und schneesichersten Langlaufgebieten in Deutschland, wie die Einschätzung des Deutschen Skiverbandes (DSV) belegt. Sie erschließt mit ihren Anschlussloipen eine Skiregion von besonderem Reiz. Durch den Naturpark Erzgebirge/Vogtland mit seinen ausgedehnten Bergwäldern und seiner romantischen Landschaft führend, erschließt sich eine beruhigende Weite zwischen zauberhaften Bergdörfern und bekannten Wintersportorten. Der Gebirgshauptkamm ist nur wenig gegliedert und damit für den Langlauf bestens, auch für weniger geübte Skifahrer, geeignet.

Aber auch im Sommer bietet sich die Strecke der Kammloipe hervorragend als Route für Wanderungen zu Fuß oder mit dem Fahrrad an.



Unser Haus bietet bei guten Schneeverhältnissen einen direkten Skiwanderweg (mittelschwerer Aufstieg) zur Kammloipe an, der über den Aussichtsturm bei der Jugendherberge führt.

Unser Aussichtslied

Seit der Wiedereröffnung der "Schönen Aussicht" im Dezember 1995 lebt das Gasthaus mit so manchen musikalischen Klängen auf. Neben heiteren Hutzenohmden und Heimatabenden erwachte der Gedanke zum Aussichtslied. An diesen Abenden, wenn der Aschberg weiß verhüllt ist, der Tag viel eher der Nacht weicht, erklingt Musik hoch droben vom Aschberg. Dabei lässt die wohlige Wärme des hauseigenen Backofens ein Gefühl der Entspannung aufkommen. Prompt entstand ein Lied, welches die Atmosphäre und Geschichte eines Heimatabends in seinem Text und Melodie trägt.



Hauptgerichte

Vogtländischer Sauerbraten

mit Honigbrotsosse, dazu gekochte oder gebackene Klöße und Apfelrotkraut

18,90 EUR

(1,2,3,4,10,A)

Rinderroulade

herzhaft gefüllt, dazu gekochte oder gebackene Klöße und Apfelrotkraut

19,90 EUR

Thüringer Rostbrätel

Schweinerückensteak mit Senf und gerösteten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur

18,90 EUR

Schnitzel vom Schwein

dazu Pommes frites und Salatgarnitur

17,90 EUR

Schweinerückensteak

mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites und Salatgarnitur

19,50 EUR

Gebrüllte Fühnerbrust

mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Zapfenkroketten und Bohnen im Speckmantel

18,50 EUR

Bauernfrühstück

mit Kartoffeln, Schinkenwurst, Speck, Ei und Salatgarnitur

11,90 EUR



Schöne Aussicht

Berggasthaus & Pension

Unsere exquisite Wildkarte



Salatteller „Hubertus“

großer Salatteller mit kurz gebratenen Wildschweinmedaillons,
Maiskolben, Dressing und Kräuterbaquette

16,50 EUR

Jägerpfanne

Medaillons vom Wildschwein,
dazu Kaspressknödel und zart gedünsteter Rosenkohl

25,80 EUR

Hirschedelgulasch

dazu gekochte oder gebackene Klöße
und zart gedünsteter Rosenkohl oder Apfelrotkraut

19,90 EUR

Hirschbraten

dazu Zapfenkroketten und Bohnen im Speckmantel

19,90 EUR

Jedes Gericht wird mit Preiselbeeren serviert.



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

7

Unsere TIROLER KASPRESSKNÖDEL

Wenn Sie hier oben auf dem
Aschberg nach einer anstrengenden
Wanderung, einer langen Rad- oder
Skitour ankommen, erwartet Sie
eine besondere Köstlichkeit. Wir
haben uns an unsere eigenen
Wandertouren in den Tiroler Bergen
erinnert, bei denen wir uns auf
urigen Hütten mit einem zünftigen
Knödelgericht gestärkt haben. Daher
finden Sie auf unserer Karte nun
einige Gerichte mit unseren
besonderen Tiroler
Kaspressknödeln.



Das Rezept möchten wir Ihnen
natürlich nicht vorenthalten.

Man nehme:

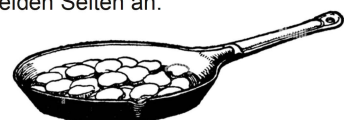
Semmelwürfel	250 g
warme Milch	125 ml
Zwiebeln	50 g
Bergkäse	250 g
Schnittlauch	1 Bund
Petersilie	1 Bund
Butter	50 g
Eier	4 Stck
Mehl	50 g
Salz	1 Prise
Öl zum Backen	2 EL

Weichen Sie die Semmelwürfel in
der warmen Milch ein. Die Zwiebel
und der Käse werden in feine Würfel
geschnitten und die Petersilie und
der Schnittlauch fein gehackt.

Alsdann wird die Zwiebel in der
heißen Butter glasig angeröstet und
zu den angeweichenen Semmelwürfel
gegeben.

Nun mengen Sie die Käsewürfel, die
Eier, den Schnittlauch und die
Petersilie zusammen mit dem Mehl
unter und würzen Sie den Teig mit
dem Salz.

Erhitzen Sie das Öl in einer Pfanne
und setzen Sie mit einem Löffel
portionierte Teighäufchen in das
heiße Fett. Drücken Sie den Teig
etwas platt und backen sie die
Knödel langsam goldbraun auf
beiden Seiten an.



Wir wünschen Ihnen guten Appetit.

Die Geschichte unseres Hauses

Ab 1868 hatte August Meinel die Berechtigung zum Verkauf von Branntwein und Spiritus im Haus Nr. 52 erhalten. Nach seinem Tode führte seine Frau Karoline Meinel das Geschäft weiter, wobei ihr Sohn Christian Meinel sie dabei unterstützte.

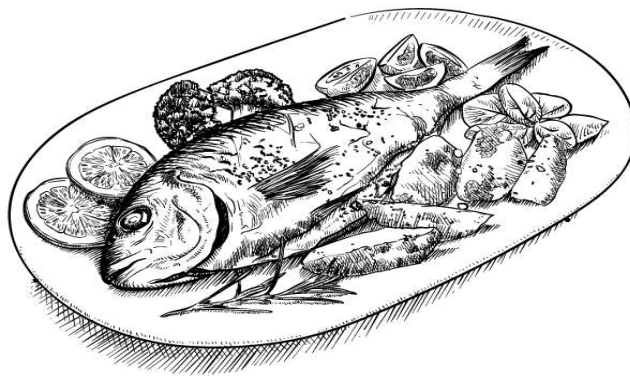


Nach dem Tode der Mutter musste der Sohn Christian ein Gesuch zwecks Genehmigung und Fortführung des Ausschanks an die Amtshauptmannschaft in Auerbach richten, welche ihm im Mai 1890 erteilt wurde. Wobei der Ausschank von Branntwein zum sofortigen Genuss verboten war. 1904 wurde Christian Meinel auf sein Gesuch hin die Erlaubnis erteilt, im neuerbauten Haus Nr. 46 die Schankwirtschaft, sowie das Ausschanken von Branntwein und Beherbergen von fremden Personen durchzuführen. Gleichzeitig wurde er beauftragt, den Branntweinkleinhandel im Haus Nr. 52 sofort einzustellen. 1908 hat Fritz Moritz Glaß aus Georgenthal das Gasthaus Nr. 46 von Christian Meinel gepachtet.



Auch er musste um die Genehmigung der Schankwirtschaft neu ansuchen, welche ihm auch 1908 erteilt wurde. 1912 hatte das Gasthaus ein gewisser Herr Ernst Herrmann Heidenfelder aus

Fischgerichte



Zanderfilet

mit Dillrahmsoße, Petersilienkartoffeln
und Salatgarnitur

20,50 EUR

Wildlachsfilet vom Grill

mit Kräutern verfeinert, dazu Petersilienkartoffeln
und Salatgarnitur

18,90 EUR



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

Eine vegetarische Mahlzeit



Gebackene Kartoffeltaschen

gefüllt mit Frischkäse, auf Kräuterquark,
mit gegrilltem Maiskolben und Salatgarnitur

11,90 EUR

Gebackener Camembert

mit knusprigem Baquette, Preiselbeeren und reichlich Salatbeilage

11,90 EUR

Großer Salatteller

großer Salatteller mit Maiskolben, einem gebackenem Camembert,
Kräuterbaguette und Dressing

14,50 EUR



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

9

Die Geschichte unseres Hauses

Carlsfeld erworben (hier wird die Schöne Aussicht erstmalig schriftlich erwähnt). Dieser führte die Gaststätte bis 1914. Danach verkaufte Heidenfelder die Gaststätte »Schöne Aussicht« an Frau Katharina Veitenhansel aus Wilkau, welche für die Wirtschaft bis 1919 verantwortlich war, wo sie dann Herr Albert Vogel aus Plauen übernahm. Am 9.10.1919 bekam Herr Vogel die Erlaubnis zum Bier und Branntwein ausschenken auf dem Aschberg. Erwähnenswert ist, das jeder neue Pächter oder Besitzer immer auf's Neue um die Betreibung der Gastwirtschaft ansuchen musste, sogar Führungszeugnisse mussten dabei vorgelegt werden. 1922 wurde vom Gemeinderat beschlossen, die Gaststätte

»Schöne Aussicht« zu kaufen, den Ausschank einzustellen und wegen der Wohnungsnot im Haus Nr. 46 4-5 Wohnungen zu errichten. Somit konnte die damals herrschende Wohnungsnot etwas gemindert werden. Im Zeitraum von 1922 bis 1995 war das Haus auf dem Aschberg auch Eigentum der Gemeinde und durchlebte verschiedene Epochen seines Daseins. Es war Zollamt, Postamt, Jugendclub und bot für viele Familien ein Zuhause. Auch die äußere Hülle veränderte sich und mußte eine aschbergtypische Holzverschalung ertragen.



Seit Dezember 1995 erstrahlt nun, nach viermonatiger Rekonstruktionszeit, die »Schöne Aussicht« in ihrem »alten Glanz«, hergerichtet im Stile der Jahrhundertwende.



Wahrzeichen "Aschbergschanze"

Eine Veröffentlichung zum 10. Jahrestag der Einweihung der »Großen Aschbergschanze« in Klingenthal begann mit folgenden Worten: »Was der Hradschin für Prag, der Eiffelturm für Paris oder der Dom für Naumburg - nämlich ein Wahrzeichen - ist das womöglich auch die Große Aschbergschanze für Klingenthal? Mit einer großen Berechtigung lässt sich diese Frage prinzipiell bejahen! Die Geschichte des Klingenthaler Skisports könnte ein ganzes Buch füllen, wie es ja die kürzlich erschienene »Klingenthaler Skichronik« beweist. Solche Jahrestage wie der, der Schanzenweihe waren schon immer Anlass, in diesem längst nicht zu Ende geschriebenen Buch zu blättern. So wurde damals beispielsweise die Seite mit der Jahreszahl 1949 aufgeschlagen. Sie erinnert daran, dass in jenem Jahre Herbert Leonhardt aus Mühlleithen bei den »Ostzonenmeisterschaften« mit vier Meistertiteln der erfolgreichste Skisportler dieser Veranstaltung war. Zum Training waren damals die Klingenthaler und Mühlleithener Springer auch auf die damals bereits sechzehn Jahre alte Vogtlandschanze angewiesen. Die »Seydelschanze« am Nordosthang des Aschbergs war wegen ihrer Grenznähe kurz vorher abgerissen worden. Auf dieser Schanze wurden übrigens im Jahre 1929 auch die erinnerungswürdigen »Deutschen Skimeisterschaften« ausgetragen. In den Jahren der unmittelbaren Nachkriegszeit gab es hier bei uns am Aschberg große Anstrengungen, um Klingenthal-Mühlleithen zu einem leistungsstarken Zentrum des Skisportes mit einer intensiven Förderung des sportlichen Nachwuchses auf- und auszubauen. Eines der ersten Ergebnisse waren die Meisterehren von Herbert Leonhardt. Ein Zentrum der Heranbildung junger leistungsstarker Skisportler war damals die »Obere Schule« in Steindöbra. Aus ihr kamen zahlreiche namhafte Klingenthaler Skisportler, die Anleitung und Unterstützung von ihren Lehrern und zahllosen uneigennützigen Helfern wie Otto Warg, Walter Memel, Walter Glaß, Hans Leonhardt, Marianne Meinel und vielen anderen erhielten. Vorbilder der jungen Sportler waren in jenen Jahren die ihnen gut bekannten Herbert Leonhardt, Herbert Friedel und Herbert Müller, Gerhard Glaß, Siegmund Leonhardt und viele andere. Ihr Beispiel spornte die junge Generation zu sportlichen Höchstleistungen an. Sportler aus Klingenthal-Mühlleithen bestimmten in jenen Jahren nicht unmaßgeblich das Geschehen auf den internationalen Schanzen und Loipen mit.

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes Frites

mit Tomatenketchup

3,90 EUR

Zwei gebackene Klöße

mit Apfelmus

4,50 EUR

Ein gekochter Klobf

mit Soße und Apfelrotkraut

4,50 EUR

Kleines Schnitzel

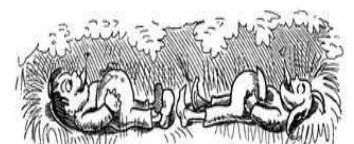
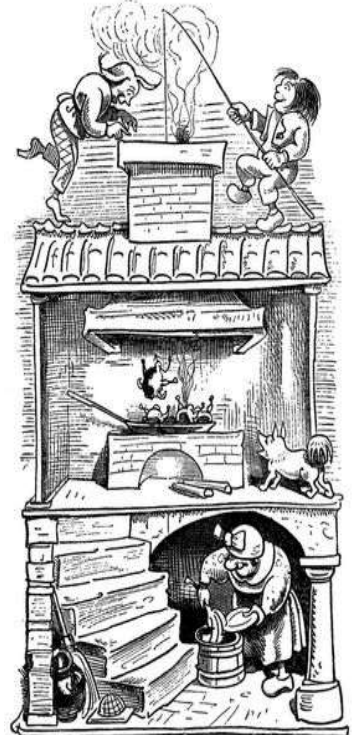
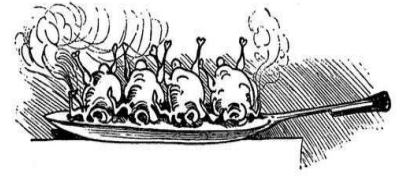
mit Pommes Frites und Salatgarnitur

13,20 EUR

Kleiner Sauerbraten

mit zwei gebackenen Klößen
und Apfelrotkraut

13,50 EUR



Schöne Aussicht

Berggasthaus & Pension

10

Kaffee und Kuchen

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,50 EUR
Kännchen Kaffee	4,10 EUR
Tipfel Kaffee	3,70 EUR
Espresso	2,70 EUR
Tasse coffeinfreier Kaffee	2,50 EUR
Cappuccino	3,50 EUR
Café au lait / Café latte	3,50 EUR
Latte macchiato	3,50 EUR
Espresso-Schokolade	3,50 EUR
Heiße Schokolade	3,50 EUR
Kännchen Tee	3,50 EUR
Glas Tee	2,40 EUR
Grog	4,40 EUR
Heidelbeerglühwein	4,10 EUR
Vogtländischer Hitzkopf	4,10 EUR
Heißer Met	4,10 EUR
Kinderpunsch	3,50 EUR

Kuchen & Gebäck

Palatschinken mit einer Kugel Vanilleeis und Schokotopping	5,90 EUR
Apfelstrudel mit Eis und Sahne	5,90 EUR
Apfelstrudel mit Sahne	5,20 EUR
Stück Kuchen (n. Tagesangebot)	3,10 EUR
Torte auf Vorbestellung	



Als dann im Jahre 1956 Harry Glaß in Cortina d'Ampezzo die Olympiemedaille in Bronze im Skispringen erkämpfte, war eigentlich der letzte Auslöser für den Bau einer Großschanze im Wintersportzentrum Klingenthal-Mühlleithen, der »Großen Aschbergschanze« im Steinbachtal, gegeben. Zur Schanzenweihe drängten sich auf dem baulich noch nicht völlig fertiggestellten, von unerwarteten gewaltigen Schneemassen zugedeckten Schanzengelände am 1. Februar 1959 mehr als 70.000 Zuschauer. Der damals von Helmut Recknagel gesprochene Wehespruch lautete: »Beherrscht das Glück! Der Mensch ist stark und klug, weicht er dem Leben seine Liebe. Der Sprung ist kühn, und Schönheit liegt im Flug, doch schöner und kühner ist der Friede!« An diesem Tage stellte Recknagel auch den ersten Schanzenrekord auf der neuen Sprungschanze auf. 89, 5 Meter lautete die Eintragung. Weltbekannt gewordene Skispringer haben dann auf der Großen Aschbergschanze in den folgenden Jahrzehnten ihre Visitenkarte hinterlassen und auch immer wieder für neue Schanzenrekorde gesorgt. Klingenthal mit seiner Großen Aschbergschanze galt in der Welt als »Hochburg der nordischen Skidisziplinen«. Mehr als vier Jahrzehnte sind seither vergangen. Die Große Aschbergschanze als Wahrzeichen des Wintersportzentrums Klingenthal war vorerst Geschichte geworden.



Bild zeigt alte Aschbergschanze



Der Grundstein guten Brauens

Mehr als 500 Jahre gibt es nun schon Wernesgrüner Biere. Über ein halbes Jahrtausend, Menschen kamen und gingen, Systeme wechselten und Kriege wurden überlebt. Zeit, ein wenig zurückzublicken, ein wenig Geschichte zu erzählen.

Man muss lange zurückblättern, um die Anfänge und den Grundstein der heutigen Wernesgrüner Brauerei zu erforschen.



Die Geschichte ist dabei eng mit den Namen zweier Güter verbunden: Schorer und Gläser. Es war die Zeit, als Kaiser Sigismund das hl. römische Reich regierte, man den Hohenzollern Brandenburg zusprach und die Wettiner Sachsen-Wittenberg bekamen, als am 9.11.1411 erstmals das Dorf Wernesgrün urkundlich erwähnt wurde. Schon kurz darauf wurde den Gebrüdern Schorer und ihren Erben, auch mit dem Recht zum »Brauen und Schenken, das erste Braurecht verliehen. Im Jahre 1589 wird erstmals von einem Anwesen links des Wernesbaches berichtet.

Als erster Besitzer dieses Gutes gilt Mathes Gläser. Und obwohl beide Güter, das Schorerische rechts und das Gläfersche links des Wernesbaches, schon den Grundstein bildeten, unterlagen sie in der Folgezeit noch zahlreichen Besitzerwechseln und Teilungen. So erstand die Familie Günnel 1762 die Schorerische Brauerei und die Familie Männel 1774 das Gläfersche Gut. Ein Braubetrieb im heutigen Sinne entstand durch all diese Wirren allerdings erst im 19. Jahrhundert. Gab es bis Ende des 19. Jahrhunderts noch fünf unabhängige Brauereien, setzten sich letztlich nur diese beiden Familienbrauereien durch.

Die allg. hohe Braukunst des Ortes und der Begriff »Bierdorf Wernesgrün« demonstriert sich in

Getränkekarte



Alkoholfreie Getränke

Aus dem Hause Bad Brambacher Mineralquellen

Tafelwasser	0,3 l	2,10 EUR	0,5 l	3,10 EUR
Mineralwasser Gourmet (Spritzig, Medium, Naturell)			1,0 l	3,90 EUR
Zitronenlimonade	0,3 l	3,10 EUR	0,5 l	4,20 EUR
Orangenlimonade	0,3 l	3,10 EUR	0,5 l	4,20 EUR
Cola	0,3 l	3,10 EUR	0,5 l	4,20 EUR
Spezi	0,3 l	3,10 EUR	0,5 l	4,20 EUR
Apfelschorle	0,3 l	3,10 EUR	0,5 l	4,20 EUR
Fassbrause Himbeer	0,3 l	3,30 EUR		
Tonic Water			0,25 l	3,10 EUR
Ginger Ale			0,25 l	3,10 EUR

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,2 l	2,90 EUR	0,5 l	4,90 EUR
Orangensaft	0,2 l	2,90 EUR	0,5 l	4,90 EUR
Bananensaft	0,2 l	2,90 EUR	0,5 l	4,90 EUR
Kirschsafft	0,2 l	2,90 EUR	0,5 l	4,90 EUR
Kiba (Kirsch und Bananensaft)	0,2 l	2,90 EUR	0,5 l	4,90 EUR



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

Getränkekarte

Biere vom Fass

Sternquell Pils vom Fass	0,3 l	3,50 EUR	0,5 l	4,50 EUR
Sternquell Schwarzbier v. Fass	0,3 l	3,50 EUR	0,5 l	4,50 EUR
Kapuziner Weißbier hell			0,5 l	4,80 EUR

Flaschenbiere

Wernesgrüner	0,5 l	3,90 EUR
Wernesgrüner alkoholfrei	0,5 l	3,90 EUR
Kapuziner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	4,10 EUR

Biermix

Radler (Pils mit Zitronenlimonade)	0,5 l	4,50 EUR
Diesel (Pils mit Cola)	0,5 l	4,50 EUR
Cola-Weizen	0,5 l	4,50 EUR



der Erwähnung eines »Wernesgrüner Weißbiers in höchster Qualität« im Gasthof »Zur Stadt Mailand« in Leipzig schon im Jahre 1839. Um die Jahrhundertwende gehörte somit auch neben den Pilsner Stammmarken und dem Münchner Typ das sogenannte Champagner-Weißbier zu den Spezialitäten beider Brauereien.



Ab dem Jahr 1910 ging es in Wernesgrün mit dem Brauen richtig bergauf. 80.000 hl wurden in diesem Jahr gebraut, davon allein 50.000 in der Günnelschen Brauerei. Eine für die damaligen Verhältnisse beachtliche Zahl. Und auch die Braumeister machten Ihrem Ruf alle Ehre: So gab es dort schon zu dieser Zeit ein wohlschmeckendes alkoholfreies »Kraftbier«.

In jener Zeit blickte man auch über die lokalen Grenzen hinaus und erweiterte den Vertrieb durch Niederlassungen in ganz Deutschland und in den Niederlanden. Darüber hinaus belieferte Wernesgrün die Hamburg-Amerika-Linie und lieferte damit ein weiteres Zeugnis der hohen Qualität.



Der Bierausstoß beider Brauereien wuchs dadurch beständig und erreichte seinen vorläufigen Höhepunkt 1939, als insgesamt 230.000 hl ausgestoßen wurden. Einen nicht zu unterschätzenden Anteil am Erfolg hatte die große Sortenvielfalt, die mit zwei Pilsnern, Weißbier, dunklen Bieren nach Kulmbacher und Münchner Art sowie Malzbieren einmal mehr die hohe Wernesgrüner Braukunst widerspiegelte.

In der Zukunft konzentrierte man sich in der Wernesgrüner Brauerei auf das Brauen eines einzigen, herausragenden Bieres mit besonderer Güte - dem Wernesgrüner Pilsner.



Eine uralte Klingenthaler Sage

Die Aschbergwiege

Auf dem Rücken des Aschberges liegt behäbig und breit im dunklen Fichtengrün ein trotziger Fels, der im Volksmunde "Aschbergwiege" heißt. Aber nur die ganz alten Leute kennen noch diesen Namen, viele der jungen mögen ihn vergessen haben. Der Stein besteht aus riesigen, übereinandergeworfenen Felsplatten, an denen Sonne und Regen, Frost und Wind ihre Spuren hinterlassen haben. Aus dem duftenden Waldboden wuchern Farn- und Heidekräuter, schmächttige Waldgräser und fette Beerensträuchlein und legen dem Wanderer, der an diese einsame Stelle kommt, einen buntgewirkten Teppich vor.

Unsere Altväter wußten sich an den Hutzenabenden, wenn das rußige Kienlicht flackerte und die Stimmung zum Erzählen lockte, von dem Steine schöne Geschichtlein zu berichten. Von all den Märlein, die wie silberglänzendes Spinnwebgewebe um den Felsen hängen, gefällt am besten eine uralte Bergmannssage. Längst entschwundene Zeiten dämmern da vor uns empor, wenn die vielhundertjährige Sage zu schwätzen beginnt.

Tief im Schoße der Erde, dort, wo heute im Aschberger Felsen noch ein Spalt klapft, liegt eine Höhle verborgen. Diese Höhle öffnet sich im Jahre nur einmal, und wieder nicht für jedes Alltagskind, sondern nur jenem, dem des Glückes Lächeln den Lebensweg gesegnet hat. Der Auserkorene muß an einem Sonntage das Licht der Welt erblickt haben. Seine Wiege, in der er gelegen, mußte aus Aschberger Fichtenholz gezimmert sein. Steigt nun ein solches Glückskind an einem Gründonnerstage zwischen Sonnenaufgang und Sonnenuntergang auf den Gipfel des Aschberges und berührt mit einem geweihten Palmkätzchenzweig das trotzige Gestein der "Aschbergwiege", dann treten die Steinplatten auseinander, und der Eingang zu der unterirdischen Höhle wird frei.

Ohne Zagen trete nun der Glückliche in den gähnenden Raum. Eine nie geschaute Pracht und Herrlichkeit blendet sein staunendes Auge. Berge von Gold, Silber und Edelstein funkeln da im Zwielflicht der Höhle. Das wertvollste Kleinod des Felsengelasses ist aber eine alte Bergmannslampe, die da wie vergessen im Hintergrunde an der feuchten Felsenwand hängt. Unscheinbar ist ihr Ansehen, aber unermeßlich ihr Wert!

Der Eingetretene darf nun von den Schätzen raffen, soviel er zu tragen vermag. Nimmt aber er die Lampe, dann wage er nicht, seine Hand nach anderen Kostbarkeiten zu strecken, denn unter Blitz und Donner, als ob unsichtbare Mächte ihren Groll über die Habgier der Menschen künden wollten, schließt sich der Höhleneingang und bleibt für ewige Zeiten jedem Sterblichen verwehrt.

Entfernt sich aber das Glückskind mit der Lampe und kümmert sich nicht weiter um das Locken der gleißenden Reichtümer, so sind ihm alle Schätze der Erde untertan. Sobald nämlich die Lampe an einen Erdflecken kommt, wo unedles Metall im Erdboden schlummert, dann erwacht das längst gelöschte Licht der Lampe und die Flamme flackert einmal auf. Wird die Lampe an einen Ort getragen, wo Silberadern das Gestein durchziehen, dann leuchtet das Licht zweimal und bei Gold dreimal auf.

Ein Bergmann hat wohl diese Sage erdacht, als er in der Tiefe der Erde oft vergebens nach dem Segen der Berge suchte, und die Überlieferung hat uns diese Perle der Erzählkunst zu erhalten gewußt.

(nach Ad. Böhm - Schwaderbach)



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

Getränkekarte

Aperitifs

Aperol spritzig 0,2 l 5,90 EUR

Weinbrand

Asbach Uralt 4 cl 4,70 EUR

Schnäpse

Williams Christbirne (Weingut Borrell Diehl)	4 cl	4,10 EUR
Obstler (Weingut Borell Diehl)	4 cl	4,10 EUR
Gebirgskräuter	4 cl	4,10 EUR
Grünbitter	4 cl	4,10 EUR
Becherovka	4 cl	4,10 EUR
Underberg	2 cl	2,90 EUR

„Geweih“

Beliebige Sorte Schnaps pro 2 cl 2,00 EUR



Sekt

Rotkäppchen
Sektellerei Freyburg/ Unstrut
trocken, halbtrocken

Glas	0,1 l	2,70 EUR
Flasche	0,75 l	13,90 EUR
Piccolo	0,2 l	4,30 EUR



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

Eine uralte Klingenthaler Sage

Der Aschberg mit seinen 936 m Höhe hat drei Gipfel, deren jeder mit einer Felsenkrone geziert ist.

Auf dem Nordost-Gipfel thront oberhalb des schönen tschechischen Örtchens Bublava (zu deutsch Schwaderbach) ein interessantes Felsengebilde, genannt die „Wiege“.

Sie ist für alle, die erholsame Waldidylle lieben und gerne wandern, einen Besuch wert.

Es ist ein Fels, bestehend aus riesigen, übereinander geworfenen Platten, man vergleicht sie mit aufgeschichteten Wollsäcken.

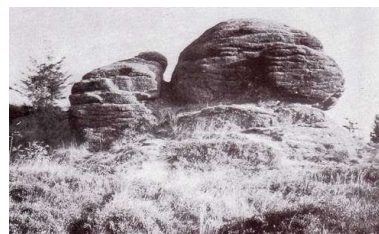
Die Witterung hat dem Gestein schon arg zugesetzt. Unsere Vorfahren erzählten sich an Hutzenabenden im Schein von flackerndem Kienlicht allerlei schöne Geschichten von dem Steine. Eine uralte Bergmannssage wollten wir Ihnen nicht vorenthalten und erzählen sie deshalb hier gerne.



Man kann vermuten, daß ein Bergmann diese Sage schuf, als er tief unten im Schacht vergebens nach den großen Schätzen der Berge suchte.

Sind wir gespannt, welches Sonntagskind eines Tages die Höhle findet.

Die „Wiege“ zu finden und in dieser Ruhe und wunderbaren Natur verweilen zu dürfen, ist jedoch auch schon ein Geschenk und nicht nur Sonntagskindern vorbehalten.

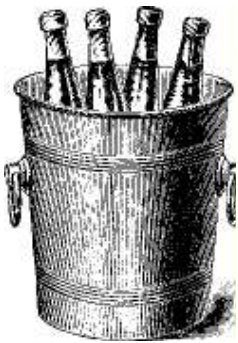


Weingenuß!

Da liegen sie nun die guten Weine dieser Erde, und fordern dazu auf, daß man sie trinke.

Für Kenner eine immer wiederkehrende Verlockung, für den Nichtkenner häufig ein Buch mit sieben Siegeln. Wer behauptet, Weinkennerschaft sei einer ganz bestimmten Elite vorbehalten, der verdient nichts weiter als Verachtung.

Wir bemühen uns, Sie auf den folgenden Seiten dem herrlichen Genuß der Weine und Ihrer Eigenart näher zu bringen.



Die Hauptsache am Wein ist . . .



. . . dass er Vergnügen bereitet und zwar soviel wie möglich und so vielen Menschen wie möglich!

Weißweine

Gewürztraminer

Gewürztraminer Kabinett lieblich	0,75 l	16,70 EUR
mit feinwürzigem Rosenbukett	0,20 l	5,80 EUR
ein Wein für gesellige Stunden		
Erzeugerabfüllung Pfalz		

Grauburgunder trocken

wunderbar fruchtige Aromen von	0,75 l	16,70 EUR
Apfel, Birne und Walnuss.	0,20 l	5,80 EUR

Eine gut ausbalancierte Struktur gestaltet den Abgang sehr angenehm
Gutsabfüllung Weingut Borell-Diehl, Pfalz

Weinschorle

Rot oder Weiß	0,2 l	4,60 EUR
---------------	-------	----------



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

Roséweine

Spätburgunder Rosé halbtrocken

ausgewogener Sommerwein	0,75 l	17,30 EUR
duftig und zart	0,20 l	5,90 EUR
Gutsabfüllung Pfalz		

Rotweine

Ordensgut Rotwein lieblich

milder, zarter Wein mit ausgeprägter Restsüße	0,75 l	15,90 EUR
Gutsabfüllung Pfalz	0,20 l	5,50 EUR

St. Laurent trocken

Begeistert durch seinen fruchtigen Duft. Im Mund hinterlässt er ein Gefühl von zarten Kräutern, Lakritze und frisch gestoßenem weißen Pfeffer.	0,75 l	17,70 EUR
Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz	0,20 l	6,10 EUR

Mettenschichten



Viele Menschen fragen sich, wie die Lichterbogen, welche wir alle Jahre zur Weihnachtszeit in unsere Fenster stellen, wohl entstanden sind. Die Lichterbogen sind es, welche uns in der dunklen, kalten Winterszeit mit ihrem hellen Schein erfreuen. Und doch ist es eine ganz einfache Geschichte: Die Bergleute im Erzgebirge und im Vogtland feierten schon immer die letzte Schicht, die Mettenschicht. Sie schmückten schon damals ihre Bergwerke mit Reisig aus, und jeder brachte etwas zum brüderlichen Teilen mit.

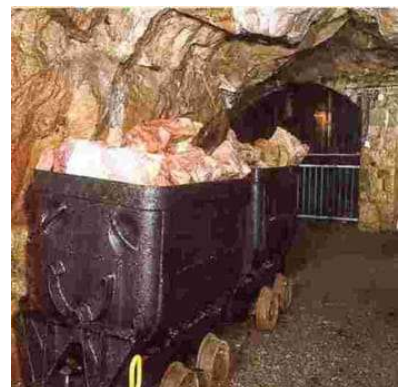
Der Eingang des Bergwerkes, das Mundloch, wurde mit zwölf brennenden Geleuchten geschmückt, von denen jedes einzelne einen Monat des Jahres darstellte.

Johann Wolfgang Teller aus Johannegeorgenstadt machte sich dies zum Vorbild und fertigte den ersten Lichterbogen mit zwölf Kerzen und einem typisch bergmännischen Motiv an.

Leider findet man in der jetzigen Zeit nur noch selten einen solchen Lichterbogen mit zwölf Kerzen.

Jedoch ist die Tradition der Mettenschicht nicht ausgestorben. So kann man jedes Jahr, im Besucherbergwerk "Grube Tannenbergr", eine Mettenschicht mit Pfarrer, Berggebet, Posaunenchor und einem zünftigen Bergmannsfrühstück, wo natürlich auch der berühmte Bergmannsschnaps nicht fehlen darf, erleben.

"Glück Auf"



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension

Das schöne Geschenk ...

... so wird man Sie loben, wenn Sie mit einem Gutschein des Hauses »Schöne Aussicht« daher kommen.



Verschenken Sie Gutscheine ...

... unseres Hauses an Freunde, Verwandte oder Geschäftspartner und sie bringen mit diesem leckeren Geschenk eine Stückchen Freude ins Haus.



Hinweise über Zusatzstoffe in Speisen u. Getränken

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel oder Süßungsmitteln
- 10 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
o. Zuckerarten und Süßungsmitteln
- 11 enthält Aspartam – enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 Tafelsüßen mit einem Gehalt an E-Zusatzstoffen
420, 421, 953, 965 – 967 und andere Lebensmittel (< 100 g in 1 kg o. 1 L)
– Angabe: „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“
- 13 chininhaltig
- 14 coffeinhaltig
- 15 mit Nitritpökelsalz

Hinweise zu Allergenen in Speisen und Getränken

- A glutenhaltig
- B Krebstiere
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse (Frittierfett)
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Milch und Milcherzeugnisse
- H Schalenobst (Nüsse)
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen
- L Schwefeloxid und Sulfide
- M Lupinen
- N Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)



Schöne Aussicht
Berggasthaus & Pension