



*Speisekarte*

# *Speisen*

deftige bis raffinierte Geschmackserlebnisse

## *Haus Vier*

Die Geschichte vom Haus VIER nahm eigentlich schon 1972 ihren Lauf.

In diesem Jahr ging das alte Bauernhaus mit Vierseitenhof eines Ehepaares aus Klein-Räschen in das Eigentum meines Großvaters über. Damals ahnte keiner, welche gewaltige Entwicklung das Lausitzer Seenland nach der Tagebaurekultivierung nehmen würde.



Die zum Vierseitenhof gehörigen landwirtschaftlichen Flächen, die jetzt direkt am Großräschener See liegen, bewirtschaftete mein Großvater und nutzte diese als Futtermittelquelle für seinen Viehbestand.

Lange Jahre danach warteten diese Flächen auf eine neue Zweckbestimmung. Noch vor Fertigstellung der drei durch Terrassen verbundenen Häuser, den IBA-Terrassen im Jahr 2004, nutzten meine Eltern, deren Freunde und Bekannte die Grundstücksflächen des jetzigen Haus VIER Standortes für so manche tolle Feier.

Die Feierlichkeiten unter freiem Himmel waren aber einigen Unannehmlichkeiten wie prasselnder Regen, glühende Hitze, eisige Kälte oder Schneesturm ausgesetzt. Wärme an kalten Tagen spendeten zwar die schönen Lagerfeuer und die auf einem „Kanonenöfchen“ heiß gemachten Getränke, es fehlte trotz alledem ein Dach über dem Kopf. Ein alter Bauwagen, der zu DDR-

Zeiten für Feld- und Bauarbeiter Schutz bot, war dann ein erster Unterschlupf.

Vorgesehen war dieses „Schmuckstück“ als Spiel- und Theaterwagen der Pestalozzi Grundschule. Da der Wagen nicht TÜV tauglich war, musste mein Vater einen neuen Standort finden. Das fiel ihm nicht schwer und er machte sich mit Traktor und Bauwagen auf in Richtung See.



In einer sehr lustigen Runde zur Silvesterfeier 2008 gab ein Freund meiner Eltern dem Bauwagen diesen Namen. So wurde abseits der IBA-Terrassen das Haus VIER geboren.

Auf Wunsch meiner Gäste wurden in Folgejahren viele festlichen Höhepunkte hier am See gefeiert.

Da Bauwagen, Festzelt und mobile Grillwagen eigentlich nur eine „Notlösung“ darstellten und meine seit 2005 bestehende Veranstaltungsagentur ein festes Zuhause brauchte, war ich mutig genug, die Herausforderungen eines Bauherren auf mich zu nehmen.

Im Juni 2016 konnte ich mein kleines Restaurant mit Bett und Bike eröffnen, wobei die Namensfindung nicht schwer fiel! Den Besuchern und Besucherinnen des neuen Hauses VIER wünsche ich auch im Namen meines Teams einen angenehmen Aufenthalt.

*Ihr Sebastian Wolschke*



## *Vorspeisen & Suppen*

<b>Kartoffel-Zucchini-Rösti</b> .....	<b>6,90 €</b>
Hausgebeizter Lachs / Dill-Limetten-Schmand	
<b>Chili con Carne</b> .....	<b>5,90 €</b>
Tortillachips / ofenfrisches Baguette	
<b>Süß-scharfes Curry-Mango-Süppchen</b> .....	<b>5,40 €</b>
Garnelenspieß / ofenfrisches Baguette	
<b>Fruchtige Tomatensuppe</b> .....	<b>4,90 €</b>
Pesto / Parmesan / ofenfrisches Baguette	
<b>Kartoffelecken</b> .....	<b>3,40 €</b>
 <b>HAUS VIER</b> -Ranch-Crème	

## *Salate*

<b>Großer gemischter Salat</b> wahlweise mit	
• Kräutermarinierten Ochsenfetzen .....	<b>10,90 €</b>
• Gegrillter Hähnchenbrust / Chili Ananas .....	<b>10,40 €</b>
• Hirtenkäse / Oliven / Zwiebeln / Peperoni .....	<b>9,90 €</b>
<b>Kleiner gemischter Beilagen-Salat</b> .....	<b>4,90 €</b>
mit Joghurt-Kräuter-Dressing	

*Zu den Großen Salatschüsseln erhalten Sie unser Joghurt-Kräuter-Dressing oder ein fein aufgeschlagenes Balsamico-Dressing und ofenfrisches Baguette.*



## Grillspezialitäten

- Grillteller  HAUS VIER** ..... 24,90 €  
 Hähnchenbrust im Baconmantel / Schweinenacken-Steak / Rumpsteak (80 g)  
 Grillwürstchen / Kräuterbutter / kleine gebratene Kartoffeln / Rahmpilze / Speckbohnen
- Rinderfilet im Pfeffermantel (200 g) vom Allgäuer Rind** ..... 23,90 €  
 Kartoffelkroketten / Rahmpilze & frische Kräuter
- Rumpsteak „Surf & Turf“ (250 g) vom Allgäuer Rind** ..... 22,90 €  
 Kartoffelecken / Garnelen-Mango-Spieß / Kräuterbutter
- Rumpsteak (250 g) vom Allgäuer Rind** ..... 19,90 €  
 Kartoffelecken / geschmorte Senfzwiebeln & Bratenjus

Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!





**Kross auf der Haut gegrilltes Zanderfilet** ..... 14,90 €  
Kleine gebratene Kartoffeln / Kräuterbutter / Pfannengemüse / Pesto Soße

**Norwegisches Lachs-Steak** ..... 13,90 €  
Kartoffel-Zucchini-Rösti / Schmorgurke & Honig-Senfsahne-Soße

**Saftiges Schweinerücken-Steak vom Strohschwein** ..... 12,90 €  
Kartoffel-Zucchini-Rösti / Rauchpaprika-Tomatengemüse

**Hähnchenbrustfilet „Saltimbocca“** ..... 12,90 €  
Gnocchi / Grillgemüse / Tomaten-Pesto-Soße

**Großräschener Schweinenacken-Steak in Kaffee-Pfeffer-Marinade** .... 11,90 €  
Bratkartoffeln / Schmorzwiebeln

*Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des jeweiligen Produktes.*

*Frische und Qualität sind unser Anspruch!  
Daher bitten wir Sie um Verständnis, das es bei erhöhtem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen kann.*



## Burger

### Großräsch`ner -Burger ..... 13,90 €

Handgemachtes rustikales Dinkel-Weizenbrötchen  
 Dill-Limetten-Schmand / kross auf der Haut gegrilltes Zanderfilet  
 Spitzkohl-Fenchel Salat / Gurke & frischer roter Paprika

### Beef-Burger-Spezial ..... 12,90 €

Handgemachtes rustikales Dinkel-Weizenbrötchen  
 Preiselbeer-Schmand / Saftiges Rindfleisch / karamellisierter Bacon & Blauschimmelkäse  
 frische Blattsalate & Balsamico-Zwiebeln

### Cheeseburger ..... 11,90 €

Handgemachtes Sesambrötchen / Honig-Senf-Dip / Saftiges Rindfleisch / Blattsalate  
 Tomate / Zwiebelringe / Gewürzgurke / Cheddar Käse / Blauschimmelkäse

### Tex Mex-Burger ..... 11,90 €

Handgemachtes rustikales Dinkel-Weizenbrötchen / Chili con Carne / saftiges Rindfleisch  
 knuspriger Bacon / Tortilla-Chips-Brösel / Blattsalate / Tomate / Zwiebelringe

### Seenland-Radler-Burger ..... 10,90 €

Handgemachtes rustikales Dinkel-Weizenbrötchen / Curry-Mango-Dip / gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
 Rucola / Tomate / Mozzarella

### Couscous-Burger ..... 10,90 €

Handgemachtes Sesambrötchen / Kräuterschmand / Couscous-Karotten-Patty  
 Blattsalate / Tomate / Gurke

*Wahlweise mit Pommes Frites, Süßkartoffel-Pommes oder Kartoffelecken und hausgemachtem Ketchup, Ranch-Crème oder Mayonnaise.*

Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal!

# Speisekarte

## Ofenkartoffeln

**Nordisch** ..... 10,90 €

Lachswürfel / Broccoliröschen  
Dill-Limetten-Schmand / Käse / Salat

**Chicken** ..... 9,90 €

Hähnchenbrust / Zwiebeln / Paprika / Mais  
Mango-Schmand / Käse / Salat

**Gyros** ..... 9,90 €

Schweinegeschnetzeltes / Zwiebeln / Paprika  
Hirtenkäse / Tzaziki / Käse / Salat

**Korfu** ..... 8,90 €

Junger Blattspinat / Zwiebeln / Hirtenkäse / **HAUS VIER** -Ranch-  
Crème / Käse / Salat

## Schnitzel

**Schnitzelteller** **HAUS VIER** ..... 13,90 €

Schweineschnitzel mit Chili con Carne & Käse überbacken / Schweineschnitzel  
mit Zwiebel-Pilzgemüse in Kräuterrahm / Kartoffelkroketten / Speckbohnen

**Schnitzel „Spreewälder Art“** ..... 12,90 €

Überbacken mit Speck-Zwiebeln und Käse / Bratkartoffeln / Meerrettich / Gewürzgurke

**Schnitzel „Wiener Art“** ..... 11,90 €

Pommes Frites / Salat / Zitrone

## Dessert

**Buttermilchplinse** (nur von 14 bis 17 Uhr) ..... 4,90 €

Ahornsirup / gegrilltes Obst / Eis / Sahne

**Buttermilchplinse** (nur von 14 bis 17 Uhr) ..... 4,40 €

Apfelmus / Zimt & Zucker / Eis / Sahne

**Schmankerle** ..... 2,40 €

Dessert-Angebot aus der Kuchenvitrine