



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 Tagebaurektivierung 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 prasselnden Regen, glühender Hitze, eisiger 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 festliche 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



HAUS VIER *Vorspeisen, Suppen, Salate*

- Chili con Carne** 6,90 €
Tortilla-Chips / Baguette
- Süß-scharfes Curry-Mango-Süppchen
und Garnelenspieß³** 6,90 €
Baguette / Chili Stroh
- Fruchtige Tomatensuppe²** 5,40 €
Pesto / Parmesan / Baguette
- Große gemischte Salatschüssel** wahlweise mit
- kräutermarinierten Ochsenfetzen 11,90 €
 - gegrillter Hähnchenbrust / Chili Ananas 11,90 €
 - Hirtenkäse / Oliven / Zwiebeln / Peperoni^{1,3,6} 10,90 €
- Kleiner gemischter Beilagen-Salat** 5,90 €
Joghurt-Kräuter-Dressing¹¹

Zu unseren großen Salatschüsseln erhalten Sie wahlweise unser Joghurt-Kräuter-Dressing¹¹ oder ein fein aufgeschlagenes Balsamico-Dressing¹ und ofenfrisches Baguette.



Steakspezialitäten

Hauspezialität

 **GRILLspieß (ca. 400 g)^{2,3,7} 17,90 €**

Rind / Schwein / Lamm / Geflügel / Bratwurst /
Bacon / Zwiebel / Paprika / Kräuterbutter / BBQ-Dip

Rinderfilet vom Allgäuer Rind (ca. 200 g) 22,90 €
im Pfeffermantel / Pflaumen-Preiselbeer-Chutney

Rumpsteak vom Allgäuer Rind (ca. 250 g) 20,90 €
mit Birne und Blauschimmelkäse gratiniert

Rumpsteak vom Allgäuer Rind (ca. 250 g)¹ 19,90 €
in Senfzwiebel-Jus

Jeden Donnerstag erhalten Sie anlässlich unseres STEAKabend's für alle auf dieser Seite aufgeführten STEAKspezialitäten einen Preisnachlass von 20%.

Nordamerikanisches Rindernackensteak (ca. 400 g) 19,90 €
Chimichurri

Neuseeländisches Lamm Hüftsteak (ca. 200 g) 17,90 €
in Rosmarin-Pfeffer-Marinade

Tomahawk Steak vom Schwein (ca. 320 g) 17,90 €
Jalapeño Butter

Saftiges Schweinerücken-Steak vom Strohschwein^{2,3,7} 14,90 €
„Zigeuner Art“

Die Beilagen wählen Sie selbst.

Unsere Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht des jeweiligen Produktes.

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



Burger

Cheeseburger^{1,3,11} 9,90 €

handgemachtes Sesambrötchen
saftiges Rindfleisch
frische Blattsalate / Tomate / Zwiebelringe / Gewürzgurke
Cheddar-Käse / Blauschimmelkäse

Tex Mex-Burger^{2,3,7} 9,90 €

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

Jeden Freitag erhalten Sie anlässlich unseres BURGERabend's für alle auf dieser Seite aufgeführten BURGERspezialitäten einen Preisnachlass von 20%.

Teriyaki-Burger^{1,2,3,5,7,11} 9,90 €

handgemachtes Sesambrötchen / gegrilltes Hähnchenbrustfilet / knuspriger Bacon
frische Blattsalate / gegrillte Orange / Balsamico-Zwiebeln

Großräscherer Bauernburger^{3,11} 9,90 €

handgemachtes rustikales Dinkel-Weizenbrötchen
saftige Schweinefleisch-Boulette / frische Blattsalate
Krautsalat / Tomate / Zwiebelringe

Couscous-Burger¹¹ 9,90 €

handgemachtes Sesambrötchen
Couscous-Cranberry-Patties
frische Blattsalate / Tomate / Gurke

Alle Burger inkl. -Burger Dip. Die Beilagen wählen Sie selbst.



Beilagen

nach Wahl zu unseren
BURGER- und STEAKgerichten

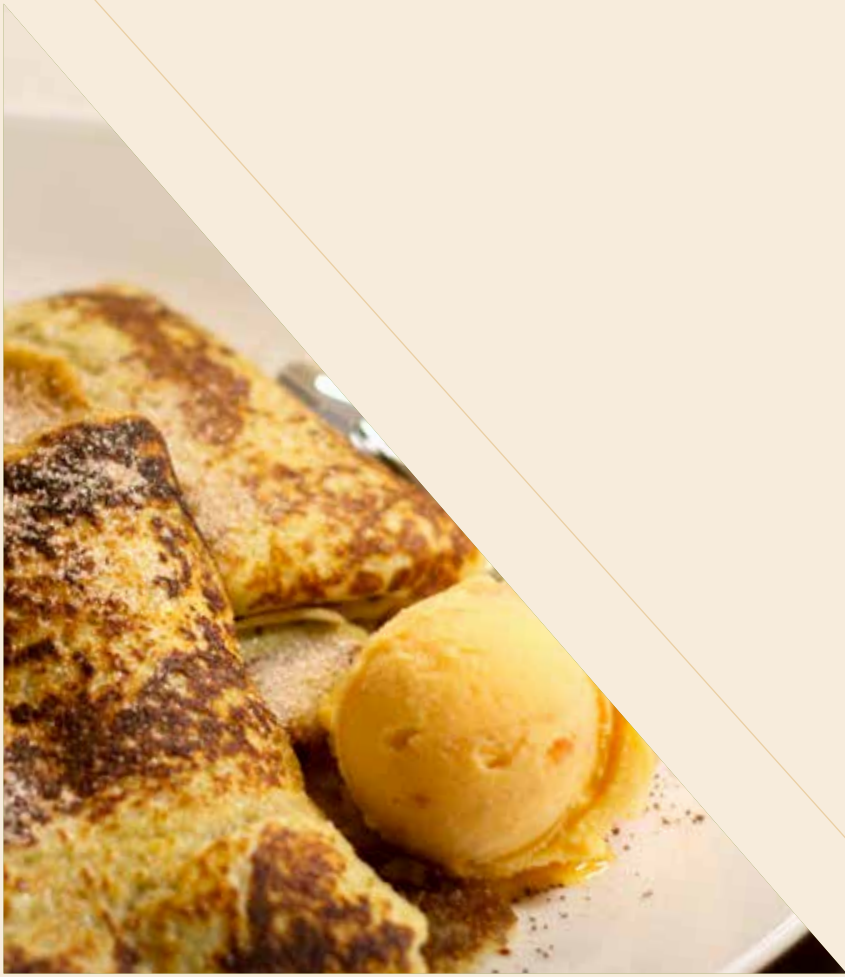
Ofenkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark ...	3,90 €
Süßkartoffel-Pommes ¹	3,90 €
Mais-Polenta-Puffer	3,50 €
Pommes frites	3,50 €
Kartoffelecken	3,50 €
Bratkartoffeln ^{2,3}	3,00 €
Salzkartoffeln	2,50 €
Grillgemüse	3,90 €
Speckbohnen ^{2,3}	3,90 €
Rauchpaprika-Tomatengemüse	3,90 €
Honig-Senf-Schmorgurken	3,90 €
Schmorzwiebeln	2,90 €

Soßen & Buttermischungen

Champignon-Pilz-Rahm	3,90 €
Senfzwiebel-Jus	2,90 €
Pfefferrahm-Soße	2,90 €
Kräuterbutter	1,50 €
Jalapeño Butter	1,50 €

Dips

hausgemachter Kräuterquark	1,90 €
 HAUS VIER Burger Dip ¹¹	1,70 €
Chimichurri	1,70 €
hausgemachter Ketchup	1,50 €
hausgemachte Ranchcreme ¹¹	1,50 €
BBQ-Dip ²	1,50 €
Majo ¹¹	1,00 €



Lausitzer Spezialitäten

Kross auf der Haut gegrilltes Zanderfilet 17,40 €

Salzkartoffeln / Kräuterbutter / Zitrone / Honig-Senf-Schmorgurken

Schweineschnitzel „Spreewälder Art“^{2,3,5} 13,90 €

überbacken mit Speckzwiebeln und Käse
Bratkartoffeln / Meerrettich / Gewürzgurke

Großräscherer Schweinenackens-Steak in Kaffee-Pfeffer-Marinade^{2,3,5} 12,90 €

Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln / Meerrettich / Gewürzgurke

HAUS VIER -Plinse (von 14 bis 17 Uhr)

Buttermilchplinse¹ 5,90 €

Ahornsirup / gegrilltes Obst / Eis / Schlagsahne

Buttermilchplinse¹ 5,90 €

Apfelmus / Zucker und Zimt / Eis / Schlagsahne

Buttermilchplinse¹ 5,90 €

heiße rote Grütze / Eis / Schlagsahne

Dessert

Hausgemachte Beerengrütze im Glas¹ 3,90 €

Vanilleeis / Schlagsahne

Legende Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff / konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 12 enthält eine Penylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Taurin
Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das Personal.

Meine Location für meine Feier

Buchen Sie unseren **4HAUS VIER**-Veranstaltungsraum inklusive Terrasse für Veranstaltungen bis zu 60 Personen mit herausragender Lage und erstklassigem Blick auf den See und Hafen von Großbräschen.

Ihr Anlaß ...

- Hochzeiten
- Geburtstage
- Firmenjubiläen
- Betriebsausflüge
- Trauerfeiern
- Einschulungen
- Klassentreffen
- Weihnachtsfeiern
- Businesssevents, Workshops, Tagungen und Meetings

... unser Angebot:

- Grillterrasse mit Live Cooking Stationen (nur bei gutem Wetter)
- Brunch
- Frühstücksbuffet
- Menüs jeglicher Art
- Kaffee- und Kuchen-Buffer
- Fingerfoodbuffet
- Vermittlung von DJs, Alleinunterhalter und Rahmenprogramm
- Bereitstellung von Servicepersonal
- Getränke auf Kommission

Alle angebotenen Leistungen können Sie auch außer Haus buchen.



Hafenstraße 4
01983 Großbräschen
Reservierungen unter Telefon: 035753 69 89 80
E-Mail info@haus-vier.com • www.haus-vier.com