



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 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 *Mittagsangebot (von 11- 17 Uhr)*

Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen¹¹ 6,90 €

Lausitzer Leinöl / Nacho Brösel / ofenfrisches Baguette

Kross auf der Haut gegrilltes Zanderfilet 18,90 €

auf GRILL-GEMÜSE / Petersilienkartoffeln / Kräuterbutter / Zitrone
GEGRILLTE Cherrytomate

HAUS VIER PASTA-Schnitzel ... aus dem Ofen 15,90 €

Schweineschnitzel oder gegrilltes Hähnchenbrustfilet
Spaghetti / Tomatensoße / Käsesoße
unter einer knusprigen Käsehaube ... in der Pfanne angerichtet

Großräschener Schweinenacken-STEAK (ca.180g) ... vom Grill^{2,3,5,11} 13,50 €

Röstzwiebeln / Bratkartoffeln / Meerrettich / Gewürzgurke
GEGRILLTE Cherrytomate

Saftig gegrillte Leber 12,50 €

Apfel & Röstzwiebeln / Kartoffel-Sellerie-Stampf / GEGRILLTE Cherrytomate

Zwei halbe GRILL-KARTOFFELN 10,90 €

- Matjesröllchen / Rote Bete / Apfel-Joghurt-Soße / frischer Salat ¹¹
- hausgemachter Kräuterquark / Lausitzer Leinöl / Zwiebeln / frischer Salat

Frisch vom GRILL^{2,3,7} 10,90 €

Große CURRY-Wurst / hausgemachte warme CURRY-Soße
STEAKHOUSE POMMES / frischer Salat

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.



HAUS VIER *Vorspeisen, Suppen, Salate*

Chili con Carne	6,90 €
Tortilla-Chips / ofenfrisches Baguette	
Kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen¹¹	6,90 €
Lausitzer Leinöl / Nacho Brösel / ofenfrisches Baguette	
Fruchtige Tomatensuppe²	5,40 €
Pesto / Parmesanhobel / ofenfrisches Baguette	
Große gemischte Salatschüssel wahlweise mit	
gegrillter Hähnchenbrust / Chili Ananas	11,90 €
Hirtenkäse / Oliven / Zwiebeln / Peperoni ^{1,3,6}	10,90 €
Kleiner gemischter Beilagen-Salat	5,90 €
Joghurt-Kräuter-Dressing ¹¹	

Zu unseren großen Salatschüsseln erhalten Sie wahlweise unser Joghurt-Kräuter-Dressing¹¹ oder ein fein aufgeschlagenes Balsamico-Dressing^{1,5} und ofenfrisches Baguette.



Burger

Cheeseburger^{1,3,11,15} 9,90 €

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

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

Seenland-Radler-Burger¹¹ 9,90 €

handgemachtes Sesambrotchen / GEGRILLTE Hähnchenbrust
frische Blattsalate / Tomate / Mozzarella

Griechischer Bauernburger^{2 3,7,11,15} 9,90 €

handgemachtes rustikales Dinkel-Weizenbrotchen
saftige Schweinefleisch-Boulette / knuspriger Bacon
frische Blattsalate / Krautsalat / Tomate / Zwiebelringe

Couscous-Burger¹¹ 9,90 €

handgemachtes Sesambrotchen
Couscous-Cranberry-Pattie
frische Blattsalate / Tomate / Gurke

Alle Burger inkl.  Burger Dip¹¹. Die Beilagen wählen Sie bitte selbst.

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.



HAUS VIER *Steakspezialitäten*

Spezialität des Hauses

HAUS VIER-RUMPSTEAK-APRIKOSEN-SPIESS vom Grill (ca. 400g)^{2,3,5,7} 19,90 €

Roastbeef / Aprikosen / Bacon / Zwiebel / frische Champignons
Limetten-Kräuterbutter / Erdnuss-Chili-Dip

Rinderfilet vom Allgäuer Rind (ca. 200 g) 24,90 €
im Pfeffermantel / Pflaumen-Preiselbeer-Chutney

Rumpsteak „Surf & Turf“ vom Allgäuer Rind (ca. 250 g) 21,90 €
Garnelen-Mango-Spieß / Limetten-Kräuterbutter

Neuseeländisches Lamm Hüftsteak (ca. 200 g)¹ 18,90 €
in Rosmarin-Pfeffer-Marinade

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



Thunfisch-Steak „Cuba Libre“ (medium rare) 18,90 €

in feiner Marinade aus Olivenöl, Limette und Rum

Zitrone / Kräuterbutter

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

GEGRILLTE Cherrytomate

GEGRILLTES Hähnchenbrustfilet „TEQUILA & ORANGE“ 14,90 €

Jalapeño Butter

STEAK-SALAT^{1,5} 12,90 €

saftige Roastbeef Streifen und frische Champignons in Kräuteröl gebraten

auf knackigem Salat / Balsamico-Dressing / ofenfrisches Baguette

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, das es bei erhöhtem Gästeaufkommen zu Wartezeiten kommen kann.

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.




Beilagen

Grillkartoffel mit hausgemachtem Kräuterquark	3,90 €
Süßkartoffel-Pommes ¹	3,90 €
STEAKHOUSE Pommes	3,50 €
Kartoffelecken	3,50 €
Bratkartoffeln ^{2,3,7,15}	3,00 €
Grillgemüse	3,90 €
Speckbohnen ^{2,3}	3,90 €
Waldpilz-Champignon-Rahm	3,90 €
Röstzwiebeln	2,90 €

Buttermischungen

Limetten-Kräuterbutter	1,50 €
Jalapeño Butter	1,50 €

Dips

hausgemachter Kräuterquark	1,90 €
 Burger Dip ¹¹	1,70 €
hausgemachter Ketchup	1,50 €
hausgemachte Ranchcreme ¹¹	1,50 €
Majo ¹¹	1,00 €



4HAUS VIER *Renner*

Kross auf der Haut

gegrilltes Zanderfilet 18,90 €

auf GRILL-GEMÜSE / Petersilienkartoffeln / Kräuterbutter
Zitrone / GEGRILLTE Cherrytomate

4HAUS VIER **PASTA-Schnitzel aus dem Ofen 15,90 €**

Schweineschnitzel oder GEGRILLTES Hähnchenbrustfilet
Spaghetti / Tomatensoße / Käsesoße
unter einer knusprigen Käsehaube ... in der Pfanne angerichtet

Großräschener Schweinenacken-STEAK (ca. 180 g)

... vom Grill^{2,3,5,11} 12,90 €

Röstzwiebeln / Bratkartoffeln / Meerrettich / Gewürzgurke
GEGRILLTE Cherrytomate

4HAUS VIER *Plinse (von 14 bis 17 Uhr)*

Gefüllte Buttermilchplinse „EXOTISCH“ 7,90 €

Mangopürree / GEGRILLTE Ananas
Joghurt-Pfirsich-Maracuja Eis / Schlagsahne / geröstete Kokosraspel

Gefüllte Buttermilchplinse „NOUGAT & BANANE“^{1,2} 7,90 €

Vanille Eis / Schlagsahne / Schokoladensoße

Gefüllte Buttermilchplinse „GRILLAPFEL“^{1,3} 6,90 €

Apfelmus / Zucker und Zimt / Vanille Eis / Schlagsahne

Gefüllte Buttermilchplinse „HEISS & EIS“¹ 6,90 €

HEISSE ROTE GRÜTZE / Vanille Eis / Schlagsahne

4HAUS VIER *Dessert*

hausgemachte Beerengrütze im Glas¹ 3,90 €

Vanille Eis / 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.



4HAUS VIER *Mini-*

ideal für 10–20 Personen (NUR AUF



4HAUS VIER BURGER BUFFET

im Tischservice ... 17,50 € pro Person

CheeseBurger^{1,3,11,15}

Seenland-Radler-Burger¹¹

Griechischer BauernBurger^{2,7,11,15}

Couscous Burger¹¹

Süßkartoffel-Pommes¹

STEAKHOUSE Pommes

Kartoffelecken

4HAUS VIER Burger Dip¹¹

Hausgemachte Ranchcreme¹¹

Hausgemachter Ketchup

Majo¹¹

...und als Dessert Cheesecakecream & Himbeeren¹



Buffets

(VORBESTELLUNG)

HAUS VIER GRILL BUFFET

im Tischservice ... 28,90 € pro Person

- Kleines Schweinekammsteak in Kaffee-Pfeffermarinade
- Kleines Hähnchenbrustfilet „Brazil“
- Kleines Rumpsteak in Kräutermarinade
- Kleines Wels Filet im Bacon Mantel^{2,3,7,15}
- Rosmarinkartoffeln & Kartoffelecken
- Grillgemüse & Speckbohnen^{2,3}
- Kräuterbutter
- Coleslaw (amerikanischer Krautsalat)^{2,3}
- Hausgemachter Curry-Mango-Dip¹¹
- Hausgemachter Honig-Senf-Dip¹¹
- Hausgemachter Ketchup
- BBQ-Dip²
- ...und als Dessert Cheesecakecream & Himbeeren¹



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.



Veranstaltungsraum

Buchen Sie unseren Veranstaltungsraum inklusive Terrasse bis zu 60 Personen in herausragender Lage mit erstklassigem Blick auf den See und Hafen von Großräschen.

Ihr Anlaß ...

- Hochzeiten
- Geburtstage
- Firmenjubiläen
- Betriebsausflüge
- Trauerfeiern
- Einschulungen
- Klassentreffen
- Weihnachtsfeiern
- Business events, 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.



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