

Herzlich willkommen
im
Landhaus Levitzow

Familienbetrieb seit 32 Jahren (1989-2021)

Landhotel mit Saalbetrieb und Partyservice

...seit Oktober 2017 auch mit Hofladen...



An der Landstraße 13, 17168 Sukow-Levitzow

Tel. 03 99 75 / 70 257

E-mail: info@landhaus.levitzow.de

www.landhaus-levitzow.de

(auch auf facebook, booking.com, instagram)

Suppen

“Die Selberracher®” Soljanka - 5,50

wie “früher” - zubereitet mit Paprikastreifen,
Tomaten, Zwiebeln, Gewürzgurken &

“Die Selberracher®” Jagdwurst

serviert mit Creme Fraiche und einer Zitronenscheibe



“Die Selberracher®” Tomatensuppe - 5,50

fruchtiges Süppchen
aus sonnengereiften Tomaten,
mit Mozzarellastückchen
und frischem Basilikum

“Die Selberracher®” Ochschwanzsuppe - 6,90

deftige, gebundene Suppe aus
geschmortem Ochschwanz
mit gewürfelten Kartoffeln,
Möhren und Sellerie



**Weitere täglich wechselnde Köstlichkeiten
finden sie an unserem Buffet!**

Vorspeisen

"Die Selberrmacher®" Würzfleisch vom Hähnchen - 6,90

vielen als "Ragout fin" bekannt, aber wir verwenden Geflügelfleisch statt Kalbsfleisch
dazu servieren wir Zitrone und knusprigen Toast



Rindertatar von **Bocki`s Rindern** - 13,50

Rindertatar in Olivenöl
mit frischen Kräutern, Gewürzgurken,
Eigelb vom Rohei, Zwiebelwürfeln
und ofenfrischem Baguette



Ziegenkäse vom **Gut Weitendorf** - 10,90

karamellisiert mit Rohrzucker
mit rotem Zwiebelconfit
Cherry Tomaten, Walnüssen
und hausgemachter Balsamico Creme



Liebe Gäste, da wir Ihre ausgewählten Gerichte direkt nach der Bestellung frisch zubereiten, benötigen wir vielleicht ein wenig mehr Zeit, als Sie es gewohnt sind und möchten an dieser Stelle für Ihre Geduld danken.

aus dem Wasser

Karpfenfilet aus den heimischen Gewässern - 14,90
in einer geräucherten Knoblauch-Panade
dazu hausgemachter Gurkensalat mit frischen Dillspitzen



Gebratenes Saiblingsfilet vom **Peenehof Köppen** - 18,50
französisches Ratatouille-Gemüse
aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomate



**Nicht das passende Gericht dabei?
Fragen Sie gern nach unserer Fischkarte!**

es geht auch ohne Fleisch

"Die Selberrmacher®" Pesto Nudeln - 14,50

aus selbstgemachten Bandnudeln
wahlweise mit **"Die Selberrmacher®" Tomaten-Pesto**
oder **"Die Selberrmacher®" Kräuter-Pesto**
Kirschtomaten, Parmesan und frischem Basilikum



Mediterraner Reis - 14,50

französisches Ratatouille-Gemüse
aus Zucchini, Aubergine, Paprika und Tomate
im italienischen Kräuterreisrand
mit hausgemachtem Kräuter-Pesto & Parmesan

Allzeit beliebt

Mandelhähnchen - 17,-

Hähnchenbrust einseitig mit goldgelber Mandelkruste
dazu Gartengemüse in Butter gebraten



Geschmorte Schweinebäckchen - 16,50

vom Mecklenburger Landschwein
mit Speckbohnen in Butter gebraten

† "Die Selermacher®" Wildgoulasch - (12,90) 14,90

aus heimischen Wäldern
mit hausgemachtem Apfelrotkohl



† "Die Selermacher®" Sülze - (7,90) 9,90

vom Mecklenburger Landschwein
dazu hausgemachte Remoulade
und Gewürzgurkenfächer

† (roter Preis) = Seniorenportion (nur bei gekennzeichneten Gerichten möglich)

Produkte mit dem "Die Selermacher®"-Zeichen könnt ihr
zusätzlich bei uns im Hofladen finden für Zuhause mitnehmen.

Rind aus der Region

Lwb Th. von der Heide, Sukow- Marienhof

“Die Selberracher®” Rinderroulade, geschmort - 14,90

gefüllt mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Speck und Senf mit hausgemachtem Apfelrotkohl



“Die Selberracher®” Rahmgeschnetzeltes - 18,50

aus der Rinderschulter
im Kräuter-Parmesan-Reisrand,
mit saisonalem Salat



Rinderleber “Berliner Art” - 12,40

mit in Butter geschwenkten Apfelscheiben,
gebratenen Zwiebeln und zerlassener Butter



Sauerbraten - 13,90

aus der Rinderkeule
mit hausgemachtem Apfelrotkohl

➔ Für eure individuellen Beilagenwünsche blättert eine Seite weiter. Die Preise der Hauptgänge beinhalten KEINE weiteren Beilagen.

Unsere Burger-Wunder



Bocki's - Burger® - 14,50
mit hausgemachtem Rinder-Patty &
knackigem Salat, frischen Tomaten, Burgersoße
Zwiebelringen, Röstzwiebeln, Cheddar, Remoulade &
gebratene hausgemachte Bauchspeckscheiben

Schnitzel - Burger - 14,50
mit knusprig gebratenem Schweineschnitzel
mit Spiegelei, Bauchspeckscheiben,
knackigem Salat, frischen Tomaten,
Zwiebelringen, Röstzwiebeln
und hausgemachter Honig-Senf-Soße



Hähnchen - Burger - 14,50
mit goldgelb-gebratener Hähnchenbrust,
"Die Selberrmacher®" Mango Chutney,
Camembert in Scheiben,
selbstgemachtem rotem Zwiebelconfit
und feurigen Jalapenos

Unsere Burger servieren wir stets
im hausgemachten **"Die Selberrmacher®"** Brötchen

Unsere Küche - Eure Kreationen

Damit wir für jeden Gast das Richtige anbieten können,
ist nun Eure Kreativität gefragt.
Stellt Euch das Gericht so zusammen, wie Ihr es liebt!

Schnitzel, 200 g 10,90

Schnitzelplatte - ein echter Klassiker 24,90

3 kleine Schnitzel à 100 g
(mit Champignons, als Hawaii & einem Ei)

Hähnchenbrust Filet, 160 g 12,-



Weil wir Bockis Rinder im Ganzen und in verschiedenen Größen verarbeiten variieren unsere Steaks im Gewicht. Daher schaut gern auf unsere **Steak-Tafel** um eure Wunschgrößen zu bestellen!

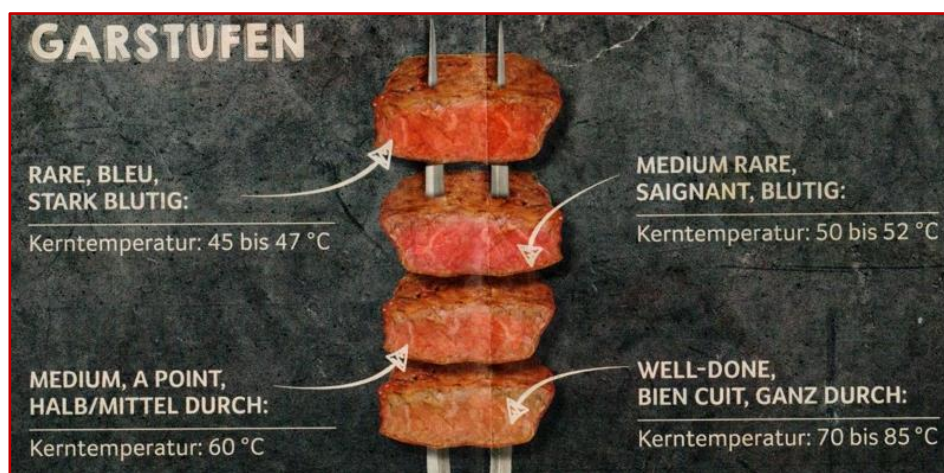
Rumpsteak, je 100 g 12,50

Entrecôte, je 100 g 9,-

T-Bone Steak, je 100 g 6,-

Rinderfilet, je 100 g 15,-

Bitte bedenken Sie, dass wir für die Zubereitung unseres Rindes
mindestens 40 Minuten benötigen



dazu reichen wir:

"Gemüsiges" 😊

Französisches Ratatouille-Gemüse	- 5,-
Frische Champignons in Rahm	- 5,-
Hausgemachter Apfelrotkohl	- 5,-
Gebratene Zwiebelringe	- 3,50
Pfannengemüse	- 5,-
Speckbohnen	- 5,-

Fleisch-/Fischgarnitur

Spiegelei	- 1,80
Kräuterdip	- 1,20
Kräuterbutter	- 1,20
Ketchup/Mayonnaise	-0,60
Überbacken als "au four"	-5,50
Überbacken mit Ananas & Käse	- 4,-
Überbacken mit Tomate & Mozzarella	- 4,50

Hausgemachte "Sattmacher" 😊

Bratkartoffeln	- 5,-
Kartoffelecken	- 5,-
Petersilienkartoffeln	- 4,-
Pasta, gebraten	- 5,-
Pommes Frites	- 4,50
Semmelknödelscheiben	- 4,50
Stampfkartoffeln	- 5,-
Herzoginkartoffeln	- 5,-
Knusprige Krokette	- 5,-
Kartoffelklöße	- 5,-

Falls Sie sich zu zweit ein Essen teilen möchten, berechnen wir für den "Räuberteller" einen Aufschlag von 3,50 €

Unser Buffet - kurz erklärt

Salate

Einfach mal was Frisches?

Erfragen Sie gern eine kleine Salatschüssel oder einen großen Salatteller bei unserem Service Personal und stellen Sie sich 1x Ihren eigenen Salat individuell zusammen.

Kleine Salatschüssel - 5,-

Großer Salatteller - 7,90

Suppen

Unsere Jahreszeiten-Suppen von Buffet

Schauen Sie gern für saisonale Klassiker an unserem Buffet vorbei, um 1x die Vielfältigkeit der Jahreszeiten zu genießen!

Suppentasse - 4,50

Desserts

Was Süßes geht immer 😊 !

Unsere wechselnden Dessert-Variationen finden Sie in kleinen Gläsern am Buffet, sodass eine Nachspeise ohne schlechtes Gewissen immer noch möglich ist.

Preis pro Portionsglas - 3,50

Erfrischungsgetränke

Güstrower Schlossquell - Gourmet, naturell oder feinperlig
0,25 l - 2,80 0,75 l - 5,90



Kindwirth Säfte 0,2 l - 2,90

- Orange
- Kirsch
- Banane
- Rhabarber
- Apfel, klar

...auch als Schorle möglich!

Kindwirth

Direkt von unserer Streuobstwiese: naturtrüber Apfelsaft

0,2 l - 2,50

Coca Cola (1,2), Fanta (2), Sprite 0,2 l - 2,50 0,5 l - 4,50

Fuzetea Eistee Pfirsich / Zitrone 0,3 l - 3,90



Tonic (3), Bitter Lemon (3), Ginger Ale 0,25 l - 3,-

Koffein-Kick gewünscht?

AFRI-Cola, 25mg Koffein 0,2 l - 2,80

Red Bull 0,25 l - 4,-



Hausgemachte Limonaden 0,3 l - 5,90 (2)

Eine schöne Erfrischung in verschiedenen
Geschmacksrichtungen



- Beerentraum
- Ingwer-Limette
 - Erdbeere
 - Himbeere



Informationen über Zusatzstoffe:

(1) Koffein, (2) Farbstoffe, (3) Chinin

**Für weitere Getränke Inspirationen
werfen Sie gern einen Blick in unsere Bar Karte!**



Earl Grey

... ist eine edle Mischung aus hochwertigem Assam- und feinstem Ceylon-Tee, fein veredelt mit dem Aroma der Bergamotte für einen besonders blumig-frischen, vollaromatischen Tee-Genuss.

Zutaten: schwarzer Tee, Aroma, Zitruschalen, Kornblumenblütenblätter.

Schwarztee Klassik

... ist eine Komposition edelster Schwarztees aus ausgewählten Teegärten des traditionsreichen Anbaugebietes Assam. Das typisch kräftige Aroma sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis. Zutaten: schwarzer Tee.

Kräutertee - Pfefferminze

... besteht aus erlesener Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten und besticht durch ihre besondere Frische. Zutaten: Krauseminze, Pfefferminze.

Kräutertee - Kamille

... aus hochwertigen, sonnenverwöhnten Kamillenblüten hergestellt und zaubert einen zart duftenden, wohltuenden Kamillentee. Zutaten: Kamillenblüten.

Früchtetee Hibiskus & Himbeere, aromatisiert

... ist eine feine harmonische Früchtemischung. Mit einer betonten Hibiskus- und Himbeernote sorgt er für ein unvergleichliches, fruchtig-frisches Geschmackserlebnis. Zutaten: Hibiskus (38%), Hagebutte, Apfel, Brombeerblätter, Himbeeraroma (7%), Himbeere (2%), Orangenschalen, Apfelbestandteile, Säuerungsmittel: Zitronensäure.

Rooibos-Tee - Orange/Karamell

... ist eine Komposition aus mild-aromatischem Rooibos-Tee und cremig-sahnigem Aroma von Karamell. Eine Note fruchtiger Orange sorgt für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Zutaten: Rooibos, Orangenaroma, Karamellaroma, Sonnenblumenblüten.

Grüner Tee mit Lemonmyrte

... komponiert aus fein-aromatischem Grüntee und Lemonmyrte als raffinierter Verfeinerung. Er zeichnet sich durch seine herbe Frische aus und sorgt so für ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Zutaten: Grüner Tee, Lemonmyrte (20%).

Tasse Kaffee Creme	2,50
Pott Kaffee Creme	3,20
Chococcino	3,20
Milchkaffee	3,70
Latte Macchiato	3,70
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Macchiato	3,30
Cappuccino, klein / Cappuccino, groß	3,30 / 3,90

Keine Lust auf Kaffee ?

Heiße Zitrone (mit frischer Zitrone)	3,50
Heiße Milkschokolade	4,50
Heiße Schokolade (nur mit Wasser)	3,50
Heiße Schokolade mit Schuss	6,50

Flaschenbiere

Hefeweizen, Maisel´s Weisse (auch als alkoholfrei)	0,5 l	4,80
Grevensteiner, Landbier, naturtrüb & mild	0,5 l	4,50
Veltins, alkoholfrei	0,33 l	3,60
Störtebecker Pilsner	0,33 l	3,60



Störtebeker
BRAUSPEZIALITÄTEN



VELTINS

*Brautradition
seit 1824*

Frisch vom Fass

Alster	0,3 l	3,50 /	0,5 l	4,80
Veltins	0,3 l	3,50 /	0,5 l	4,80
Aktien Landbier (Dunkelbier)	0,3 l	3,50 /	0,5 l	4,80



„...Spritziges“



Aperol Spritz	7,20
Lillet Wild Berry	7,20
Hugo	6,90

Verteiler & Spirituosen (4 cl)

Lehment Doppelkümmel "Man und Fru"	4,00
Jägermeister	4,50
Ramazotti mit Eis & Zitrone	4,80
Malteser	4,80
Absolut Wodka	4,50
Havanna	4,50
Bacardi, White Rum	4,50
Johnny Walker, Black	5,80
Mixgetränke mit 4 cl Alkohol	ab 6,50

„ Edle “ Tropfen

Kaland-Kümmel, Geiste & Liköre
Erste MAENNERHOBBY GmbH & Co. KG
Destille & Brennerei an der Ostsee
2 cl 4,20



Beluga Noble Russian Vodka 40%

Ein sauberer, weicher und ausgewogener Vodka für höchste Ansprüche.
2 cl 5,90

Poli Cleopatra Grappa Moscato Oro 40 %

Aroma: blühende Wiese, frisches Obst & Zitrusfrüchte, Honig
Geschmack: weich, rein, höchst elegant
2 cl 5,90

Aureum Single Malt Whisky 43 % - 5 Jahre

Brennerei Ziegler
Aroma: Blumig-süß, Honig, Karamell
Geschmack: nicht rauchig, cremig süß, fruchtig, Vanille
2 cl 6,20

Brandy Torres Jaime I 38 % - Spanien

Aroma: weich & würzig, Vanille
2 cl 6,80



Schoppenweine Weiß - 0,2 l

2022 Grauer Burgunder DQW trocken (Baden) 6,20
Weingut Behringer

In der Farbe ein helles Strohgelb, überwältigende Frucht steigt in die Nase und erinnert an reife Birne und Quitte mit einem Hauch von frischer Minze. Der Grauburgunder breitet sich weich und Schelzig auf der Zunge aus, eine lässige Frucht und eine erfrischende Säure komplettieren den Geschmack. Dieser Wein bleibt noch lange im Mund erhalten.

2022 Bacchus DQW halbtrocken (Rheinhessen) 6,20
Framersheimer Kreuzweg - Weingut Dr. Hinkel

Mit seiner lebhaften Frucht und einem Hauch von Rosenduft erschafft dieser Weißwein ein blumig-fruchtiges Bouquet. Klar und straff am Gaumen setzt sich der Genuss mit feiner Struktur und Würze fort. Eine Spur von Süße verleiht dem Finale das gewisse Etwas und erschafft zusammen mit der guten Balance einen schönen Nachhall.

2015 Cuvée weiß QbA lieblich (Pfalz) 6,20
Weingut Hammel

Diese Weißwein Cuvée besteht aus Rivaner, Silvaner & Scheurebe. Durch die Verwendung mehrerer, sich ergänzender Rebsorten erhöht sich das Aromen- und Geschmacksspektrum zu einem Weingenuss für jeden Tag.

Schoppenweine Rosé - 0,2 l

2022 Cuvée Rosé QbA feinherb (Pfalz) 6,20
Weingut Hammel & Cie.

Dornfelder & Spätburgunder Feinduftig an rote Beerenfrüchte erinnerndes Bouquet. Ein Hauch von feiner Fruchtsüße verleiht diesem Wein eine harmonisch milde Art gepaart mit saftig erfrischem Wohlgeschmack.

Schoppenweine Rot - 0,2 l

2022 Piota Rossa Primitivo Puglia IGT (Apulien) 6,20
Torrevento

Intensives Rubinrot, wohlduftendes und ausgeprägtes Bouquet, sehr fruchtiger Geschmack mit leichter Süße. Noten von Brombeere, Pflaume, Schokolade, Heidelbeerkonfitüre, Blaubeeren, Vanille und Gewürze.

2020 Spätburgunder DQW halbtrocken (Baden) 6,20
Britzinger Sonnenhölle Weingut Behringer

Helles, klares Rubinrot, der Wein duftet nach reifen Beeren, unterstützt von pflanzlichen Elementen. Im Mund ist er fruchtbetont mit stützendem Tannin und schmackbarer Restsüße. Ein harmonischer, solider Rotwein.

Weine enthalten Sulfite - Jahrgangsänderung vorbehalten

Die Auswahl der Flaschenweine entnehmen Sie bitte der separaten Weinkarte oder erfragen Sie bei unserem Serviceteam

Unsere Bezugsquellen

Saisonal bedingt frische Kräuter und Gemüse aus unserem eigenen Garten
Winzerweine & Edelspirituosen - intergrape GmbH, 17033 Neubrandenburg
Edelspirituosen aus Mecklenburg - Maennerhobby, 18184 Klein Kussewitz
Sämtliche Grundnahrungsmittel - Metro Gastro, 17192 Waren/Müritz
Getränke/Biere - Getränke-Fachgroßhandel Längert e.K. 17121 Loitz
Obst & Gemüse - Lebensmittelgroßhandel Güdük, 18069 Rostock
Rindfleisch - Lwb Th. von der Heide, 17168 Sukow- Marienhof
Saibling & Co. - Peenehof Köppen, 17168 Klein Wüstenfelde
Kartoffeln & Eier - Pflanzenbau Wagon AG, 17159 Dargun
Mehl aus der Mühle Knull in 18146 Rostock
Ziegenkäse - Gut Weitendorf, 18299 Laage

Landhaus Levitzow & "Die Selberrmacher®":

Restaurant - ca. 65 Plätze

Terrasse - ca. 35 Plätze

Hotel - ca. 35 Betten

Partyservice - ab 10 Personen

Grillhütte - bis zu 30 Personen



Hofladen - Erzeugnisse aus unserem Haus & umliegender Betriebe,
sonntags frische Brötchen

Unser Credo:

“ Ehrliche Küche mit frischen Produkten -
auf traditionelle Weise zubereitet “

Bei Fragen zu Allergenen & Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns

Geschichtliches und Aktuelles

Die Geschichte der Gemeinde Sukow-Levitzow ist noch sehr jung. Sie beginnt mit der Fusion der Gemeinden Levitzow und Sukow-Marienhof am 13. Juni 2004. Die Geschichte der Dörfer Sukow und Levitzow ist wesentlich älter. Um das Jahr 600 siedelten Slawen südlich des jetzigen Dorfes Sukow und legten eine Fliehburg an. Ausgrabungen ergaben, dass es sich um eine der ältesten mecklenburgischen Burgwallanlagen handelt, die heute unter dem Flurnamen "Alte Burg" bekannt ist. Zu sehen ist eine als Weideland genutzte Anhöhe, die sich etwa fünf Meter über der moorigen Umgebung erhebt. Bei Ausgrabungen des Museums für Ur und Frühgeschichte Schwerin gelang es, die älteste slawische Keramik Mecklenburgs zu erkennen, die heute als Keramik der Sukower Gruppe jedem Bodendenkmalpfleger und Archäologen bekannt ist. Es ist eine unverzierte Tonware als Basis aller weiteren Keramikentwicklungen bis zum Teterower Typ. Die Ersterwähnung des Ortes Sukow war im Jahre 1314. Der Besitz des Gutes in der Linie "von Blücher" lässt sich von 1503 bis etwa 1892 nachweisen. Marienhof ist etwa 1880 bis 1890 als Vorwerk des Gutes Sukow entstanden. Die urkundliche Ersterwähnung des Ortes und Gutes Levitzow war im Jahre 1304. Vermutlich ist der Ort älter, denn der Gründer, Ritter Johann von Levitzow, kommt in mecklenburgischen Urkunden schon im Jahre 1292 vor, auch lässt die evangelische Kirche mit ihren typisch romanischen Rundbogenfenstern eher auf eine Erbauung um 1280 schließen. Im 15. Jahrhundert wurde der hölzerne Westturm errichtet, der Kanzelaltar ist aus dem 18. Jahrhundert. Seit 1837 wurde das Gut von der Familie Nahmacher geführt, die auch das Gutshaus (1899) errichtete. Die heute unter Denkmalschutz stehende Wassermühle mit Staubach existiert seit 1894. Die Dörfer Levitzow (1928-31) und Sukow (1935) wurden an die Landgesellschaft mbH Schwerin verkauft und mit Bauerstellen aufgesiedelt. Damit änderte sich das Erscheinungsbild von Levitzow und Sukow vom Gutsdorf zu einem Bauerndorf. Durch die Aufsiedlung mit katholischen Siedlern entstand der Bedarf für eine katholische Kirche. Diese wurde von 1954 - 1957 gebaut. Seitdem hat das Dorf Levitzow eine katholische und eine evangelische Kirche.

Hier an dieser Stelle, wo Sie sich jetzt gerade befinden, stand früher ein Stall-/Scheunengebäude, aus welchem am 01.05.1987 das letzte Viehzeug ausquartiert wurde. Nach fast 2 Jahren Bauzeit mit viel Eigenleistung und Mangel an Baumaterial wurde am 05.02.1989 (noch zu DDR-Zeiten!) unsere Gaststätte in privater Regie von den Eheleuten Friedhelm & Rosa-Maria Hilbig eröffnet. Ab 1992 konnten die Gäste dann auch übernachten. Im Jahre 2004 wurde der Betrieb an mich, die Tochter, übergeben und seit 2006 ist mein Mann "mit im Boot". Im Zuge des Saal-Neubaus 2005 entstanden weitere neue, sogar barrierefreie Gästezimmer. Dieser Saal ist für bis zu 80 Personen ausgelegt. Durch seine große Fensterfront kann man die Schönheit der Meckl. Schweiz erleben & wenn mit ein wenig Glück, sogar Rehe über das Feld laufen sehen. Gern können Sie ein Blick hineinwerfen und sich ein Angebot für Hochzeit, Familienfeier, Tagung etc. erstellen lassen. Sprechen Sie uns einfach an! Anfang des Jahres 2014 renovierten wir umfangreich unseren Gastraum/Restaurant und stellten auch unsere Küche bzw. Speisekarte um. Seit Oktober 2017 können Sie in unserem Hofladen (hausgemachte Erzeugnisse und Produkte kleinerer umliegender Betriebe) erwerben.

Am Ende des Jahres 2019 haben wir unsere Grillhütte eingeweiht. Seit nunmehr über 30 Jahren ist typisch für unsere Küche, dass wir großen Wert auf die traditionelle Zubereitung der Speisen & Gerichte legen, möglichst mit unverarbeiteten Produkten aus der Region. Auch verzichten wir auf Fertigsuppen und -soßen und Geschmacksverstärker jeglicher Art.

Nun wünschen wir einen angenehmen Aufenthalt in unseren Räumen und bedanken uns an dieser Stelle schon einmal für Ihren Besuch.

Für Fragen, Anregungen und auch Kritik stehen wir gern zur Verfügung.

Familie Brion mit ihrem kleinen, aber großartigen Team ☺