

Vorspeisen

Tagessuppe „Alberthöhe“	5,50€
„Ragout fin“ Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke	5,50€
kleiner Gartensalat Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini <u>wahlweise mit:</u>	6,00€
Knoblauchgarnelen in Pinot Grigio Sud gegart	9,50€

Hauptgerichte

paniertes Schnitzel vom Schwein feines Waldpilzragout, Pommes frites	12,50€
„Steak Au four“ Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch und Käse, Pommes frites	14,50€
Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheiben	16,00€
gedämpfte Rinderzunge serviert mit guter Butter, Rahmspitzkohl und Petersilienkartoffeln	15,00€
zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten	18,50€
frische Rinderroulade vom Metzger serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen	15,50€

zart, saftig, knusprig, lecker

Altenburger Entenkeule	16,50€
auf Orangen- Wild- Sauce, Champagner- Rotkohl und Thüringer Klößen	
„Köstliches Wildes Duett“	18,50€
Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen	
würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße	
gebratene ganze Forelle (grätenfrei)	15,50€
Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	
Nudelpfanne „Toskana“	13,50€
geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und hausgemachtes Basilikum– Pesto	
für Beilagenwechsel berechnen wir pro Portion 2,00€.	
Wickelkloßscheiben 3,00€	
Soße extra 1,50€	

Dessert

Valrhona Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern	5,50€
hausgemacht und warm serviert mit Waldbeeren Kompott & Sahne	
Hausgemachter Apfelstrudel	5,50€
mit Vanillesauce und Schlagsahne	
und	
wahlweise mit 1 Kugel Vanilleeis	7,00€

Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.