

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites oder „Holzfäller Art“ überbacken mit saftigen Kochschinken, Speck/ Zwiebel & Käse dazu Bratkartoffeln	12,50€ 14,00€
Steak „Au four“ überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise und Käse, Pommes frites	15,00€
Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe	16,50€
gedämpfte Rinderzunge mit guter Butter, cremiges Spitzkohl -Porree -Gemüse und Petersilienkartoffeln	15,50€
zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten	19,50€
Rinderroulade vom Metzger serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen	15,50€

„Köstliches Wildes Duett“	18,50€
Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße	
Gebratene	
ganze Forelle (grätenfrei)	15,50€
Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	
auf der Haut gebratenes Zanderfilet	19,50€
Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella, Basilikum – Pinienkern- Pesto	
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€.

Bratkartoffeln/Wickelkloßscheiben 3,00€

Soße extra 1,50€

Dessert

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

Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.