

## Vorspeisen

kleiner Gartensalat Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini	4,65€
Tagessuppe „Alberthöhe“	4,75€
Tiefseegarnelen im Kräuter-Weißweinsud serviert mit Knoblauchtost	7,75€
französischer Ziegenkäse gratinert mit Mango- Chutney und Nusskrokant dazu Blattsalat	8,75€
Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitronenecke und Toast	5,05€

## Hauptgerichte

paniertes Schnitzel vom Schwein feines Waldpilzragout, Pommes frites	11,95€
gefülltes Schnitzel mit Hirtenkäse und Tomate dazu Kartoffelspalten mit Zaziki	13,65€
„Steak Au four“ Schweinerückensteak überbacken mit Würzfleisch und Käse, Pommes frites	13,95€
Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheiben	14,45€
zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind Cognac Sauce, Mango- Spitzkohl und Kroketten	17,65€

Unser Wochenspezial „Köstliches Wildes Duett“ Hirschrollbraten & französische Entenkeule Wild- Rotweinsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße	17,65€
Hausmacher Roulade vom Metzger würzige Sauce Robert, Rotkohl, Thüringer Klöße	14,45€
frische Bauernsülze von der Fleischerei Frieß hausgemachte Remoulade & Bratkartoffeln	10,75€
gebratene ganze Forelle (grätenfrei) Rotkohl, zerlassene Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	14,95€
Salmone „Emilio Romana“ (frisches Lachsfilet) Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella, Basilikum – Pinienkern- Pesto	16,45€
Nudelpfanne „Toskana“ geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und hausgemachtes Basilikum– Pesto	13,65€

für Beilagenwechsel berechnen wir pro Portion 1,55€.

Wickelkloßscheiben 2,55€

Soße extra 1,10€

## Dessert

warmes, leckeres Schokoladentörtchen mit Waldbeeren Kompott	4,65€
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce, Schlagsahne und Puderzucker	4,75€
„Erdbeerzeit“, leckere Erdbeeren aus Mügeln mit Vanilleeis, Raffaello, Schlagsahne	5,75€

Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.