

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€
gepökelte Rinderzunge frisch vom Metzger geklärte Butter, cremiges Spitzkohlgemüse und Kartoffeln	12,55€

Wochenspezial „Köstliches Wildes Duett“	17,65€
Hirschrollbraten & Fasanenkeulchen würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße	
zarte französische Entenkeule	16,65€
auf Orangen- Wild- Sauce, Champagner- Rotkohl und Thüringer Klößen	
zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind	17,65€
Cognac Sauce, Mango- Spitzkohl und Kroketten	
frische Rinderroulade vom Metzger	14,45€
serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Wickelkloßscheiben	
frische Bauernsülze von der Fleischerei Frieß	10,75€
hausgemachte Remoulade & Bratkartoffeln	
gebratene ganze Forelle (grätenfrei)	14,95€
Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	
auf der Haut gebratenes frisches Zanderfilet	16,45€
Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella, Basilikum – Pinienkern- Pesto	
Nudelpfanne „Toskana“	13,65€
geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und hausgemachtes Basilikum– Pesto	
für Beilagenwechsel berechnen wir pro Portion 1,55€.	
Wickelkloßscheiben 2,55€	
Soße extra 1,10€	

Dessert

warmes, leckeres Schokoladentörtchen	4,65€
mit Waldbeeren Kompott	
Hausgemachter Apfelstrudel	4,75€
mit Vanillesauce, Schlagsahne und Puderzucker	
„Goldener Herbst“ Rezept aus Omas Kochbuch	4,35€
hausgemachtes Pflaumen- Zimt- Kompott, cremigies Grießflammeri, Haselnuss Eis und Sahnetupfer	
Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.	