

## Vorspeisen

samtige Waldpilzsuppe mit frischen Gartenkräutern, Pumpernickel Croutons, Trüffelöl, Sahnehaube	6,00€
„Ragout fin“ Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke	6,50€
knackfrischer Gartensalat Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini <u>wahlweise mit:</u>	6,50€
Knoblauchgarnelen im Pinot Grigio Fond pochiert	10,90€

## Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites oder „Holzfäller Art“ überbacken mit saftigen Kochschinken, Speck/ Zwiebel & Käse dazu Bratkartoffeln	14,50€ 15,50€
Steak „Au four“ überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise und Käse, Pommes frites	17,00€
Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe	18,90€
gedämpfte Rinderzunge mit guter Butter, cremiges Spitzkohl -Porree -Gemüse und Petersilienkartoffeln	17,80€
zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten	22,40€
Rinderroulade vom Metzger serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen	17,80€

Der Martin hat die Gans...

zart, saftig, knusprig, lecker



Gänsekeule oder Gänsebrust

22,80€

mit Zimt- Pfefferkuchen- Preiselbeersauce,  
hausgemachtem Apfel- Rotkohl und Thüringer Klößen

unsere Gänse sind ausschließlich aus artgerechter Freilandhaltung!

„Köstliches Wildes Duett“

21,30€

Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen

würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße

gebratene ganze Forelle (grätenfrei)

17,80€

Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

auf der Haut gebratenes Zanderfilet

22,40€

Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella,  
Basilikum – Pinienkern- Pesto

Nudelpfanne „Toskana“

15,50€

geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit frischen Kräutern,  
Spinat, Tomate, Mozzarella und hausgemachtes Basilikum– Pesto

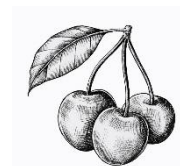
für Beilagenwechsel berechnen wir pro Portion 2,25€.

Bratkartoffeln/Wickelkloßscheiben 3,50€

Soße extra 1,50€

## Dessert

beschwipste Glühwein Kirschen „mal anders“



5,50€

salted Caramel Mousse, Nuss Eiscreme, Sahnetupfer & Mandelkrokant

Valrhona Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

6,30€

serviert mit Waldbeeren Kompott & Sahne

Hausgemachter Apfelstrudel

6,30€

mit Vanillesauce und Schlagsahne

und gerne auch mit 1 Kugel Vanilleeis

8,10€

Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.