

Vorspeisen

samtige Waldpilzsuppe  6,00€
mit frischen Gartenkräutern, Pumpernickel Croutons,
Trüffelöl, Sahnehaube

„Ragout fin“ Würzfleisch vom Schwein 6,50€
mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke

kleiner Gartensalat 6,50€
Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini

wahlweise mit:

Knoblauchgarnelen 10,90€
in Pinot Grigio Sud gegart

Hauptgerichte



Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein
mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites 14,50€
oder

„Holzfäller Art“ überbacken mit saftigen Kochschinken,
Speck/ Zwiebel & Käse dazu Bratkartoffeln 15,50€

„Steak Au four“ 17,00€
überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise
und Käse, Pommes frites

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ 18,90€
kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheiben

gedämpfte Rinderzunge 17,80€
mit guter Butter, cremiges Spitzkohl -Porree -Gemüse
und Petersilienkartoffeln

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind 22,40€
Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten

frische Rinderroulade vom Metzger 17,80€
serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen

zart, saftig, knusprig, lecker

Gänsekeule oder Gänsebrust

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

unsere Gänse sind ausschließlich aus artgerechter Freilandhaltung!



22,80€

„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€.

Wickelkloßscheiben/Bratkartoffeln 3,50€, Soße extra 1,50€

Dessert

beschwipste Glühwein-Kirschen „mal anders“

5,50€

weißes Schokoladen 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€

„Steirer“ Eis“

3,50€

1 Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, Spekulatius,
karamellisierten Kürbiskernen und Sahnetupfer



Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.