

## Vorspeisen

Tagessuppe „Alberthöhe“	6,00€
„Ragout fin“ Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke	7,00€
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	15,00€
„Holzfäller Art“ überbacken mit saftigen Kochschinken, Speck/ Zwiebel & Käse dazu Bratkartoffeln	16,00€
Schweinesteak oder Schnitzel „Au four“ überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise und Käse, Pommes frites	18,50€
Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe	20,80€
gedämpfte Rinderzunge mit guter Butter, cremiges Spitzkohl -Porree -Gemüse und Petersilienkartoffeln	18,30€
zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten	22,90€

Rinderroulade vom Metzger	18,30€
serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen	
„Köstliches Wildes Duett“	22,00€
Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen	
würzige Wildsauce, Speckbohnen, Thüringer Klöße	
gebratene ganze Forelle (grätenfrei) „Müllerin Art“	18,50€
Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	
auf der Haut gebratenes Zanderfilet	22,90€
Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella, Basilikum – Pinienkern- Pesto	
Nudelpfanne „Toskana“	16,00€
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

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.