

## Vorspeisen

|  |        |
|--|--------|
| Tagessuppe „Alberthöhe“  | 6,00€  |
| „Ragout fin“ Würzfleisch vom Schwein<br>mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke       | 7,00€  |
| knackfrischer Gartensalat<br>Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini<br><u>wahlweise mit:</u> | 6,50€  |
| Knoblauchgarnelen<br>im Pinot Grigio Fond pochiert                                       | 10,90€ |

## Hauptgerichte

|  |        |
|--|--------|
| Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein<br>mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites<br>oder              | 15,00€ |
| „Holzfäller Art“ überbacken mit saftigen Kochschinken,<br>Speck/ Zwiebel & Käse dazu Bratkartoffeln                | 16,00€ |
| Schweinesteak oder Schnitzel „Au four“<br>überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise<br>und Käse, Pommes frites | 18,50€ |
| Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“<br>kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe                      | 20,80€ |
| gedämpfte Rinderzunge<br>mit guter Butter, cremiges Spitzkohl -Porree -Gemüse<br>und Petersilienkartoffeln         | 18,30€ |
| zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind<br>Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten                            | 22,90€ |

zart, saftig, knusprig, lecker

|  |        |
|--|--------|
| Altenburger Entenkeule   | 18,50€ |
| auf Orangen- Wild- Sauce, Champagner- Rotkohl und Thüringer Klößen   |        |
| Rinderroulade vom Metzger  | 18,30€ |
| serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen   |        |
| 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, 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.