

Vorspeisen

samtige Waldpilzsuppe

mit Sherry verfeinert, Pumpernickel Croutons,
Trüffelöl, Sahnehaube



6,00€

„Ragout fin“ Würzfleisch vom Schwein

mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke

7,00€

kleiner Gartensalat

Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini

wahlweise mit:

Knoblauchgarnelen

in Pinot Grigio Sud gegart

6,50€

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€

„Steak oder Schnitzel Au four“

überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise

und Käse, Pommes frites

18,50€

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“

kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheiben

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

23,30€

frische Rinderroulade vom Metzger

serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen

18,30€

zart, saftig, knusprig, lecker

Gänsekeule

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

unsere Gänse sind ausschließlich aus artgerechter Freilandhaltung!



23,50€

Köstliches Wildes Duett „Hubertus“

22,00€

Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen

würzige Wacholder-Rotweinsauce, Speckrosenkohl, Kroketten und Preiselbeeren

gebratene ganze Forelle (grätenfrei)

18,30€

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 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€

salted Caramel Mousse, Nuss Eiscrème, 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.



Bei Frage über Zusatzstoffe und Allergene wenden Sie sich bitte an unser Personal.