

## 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	23,30€

### 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

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€
„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.