

Vorspeisen

Krensuppe	6,00€
cremiges Süppchen von frischem Meerrettich, Pumpernickel und Kürbiskernöl- Sahnehaube	
„Ragout fin“ Würzfleisch vom Schwein	7,00€
mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke	
knackfrischer Gartensalat	6,50€
Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini	
<u>wahlweise mit:</u>	
Knoblauchgarnelen	10,90€
im Pinot Grigio Fond pochiert	

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein	
mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites	15,00€
oder	
„Holzfäller Art“ überbacken mit saftigen Kochschinken,	16,00€
Speck/ Zwiebel & Käse dazu Bratkartoffeln	
Schweinesteak oder Schnitzel „au four“	18,50€
überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise	
und Käse, Pommes frites	
Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“	20,80€
kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe	
gedämpfte Rinderzunge	18,30€
mit guter Butter, cremiges Spitzkohl -Porree -Gemüse	
und Petersilienkartoffeln	
zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind	23,30€
Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten	

saftig, knusprig, lecker

Altenburger Entenkeule 18,50€

auf Orangen- Wild- Sauce, Champagner- Rotkohl und Thüringer Klößen

Köstliches Hirschgulasch „St. Hubertus“ 22,50€

zartes Wildgulasch in Wacholderrahm mit Steinpilzen,
serviert mit Speckrosenkohl, Thüringer Klößen und Preiselbeeren

Rinderroulade vom Metzger 18,50€

serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen

gebratene ganze Forelle (grätenfrei) „Müllerin Art“ 19,00€

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€.

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.

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