

Vorspeisen

Tagessuppe „Alberthöhe“	5,50€
„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€

saftig, knusprig, lecker

Altenburger Entenkeule 18,50€

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

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.