

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 <u>oder</u>	15,50€
„Holzfäller Art“ überbacken mit saftigen Kochschinken, Speck/ Zwiebel & Käse dazu Bratkartoffeln	16,50€
Schweinesteak oder Schnitzel „au four“ überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise und Käse, Pommes frites	18,50€
gedämpfte Rinderzunge mit cremigem Mischgemüse und gebutterten Petersilienkartoffeln	19,00€

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept“ kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheibe	21,50€
zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten	24,00€
Rinderroulade vom Metzger serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen	19,00€
<u>saftig, knusprig, lecker</u>	
Altenburger Entenkeule auf Orangen- Wild- Sauce, Champagner- Rotkohl und Thüringer Klößen	19,00€
gebratene ganze Forelle (grätenfrei) „Müllerin Art“ Rotkohl, zerlassener Butter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	19,00€
auf der Haut gebratenes Zanderfilet Pasta mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella, Basilikum – Pinienkern- Pesto	22,90€
Nudelpfanne „Toskana“ geschwenkt in Trüffelöl, Mascarpone- Rahm mit frischen Kräutern, Spinat, Tomate, Mozzarella und hausgemachtes Basilikum– Pesto	16,50€

für Beilagenwechsel berechnen wir pro Portion 2,25€.

Bratkartoffeln/Wickelkloßscheiben 3,50€

Soße extra 1,50€

Dessert

Valrhona Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern serviert mit Waldbeeren Kompott & Sahne	6,30€
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne	6,30€
und gerne auch mit 1 Kugel Vanilleeis	8,10€

Für unsere Eisspezialitäten fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.