Vorspeisen



samtige Waldpilzsuppe 5,50€
mit Sherry verfeinert, Pumpernickel Croutons,
Trüffelöl, Sahnehaube

„Ragout fin" Würzfleisch vom Schwein 7,00€
mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecke

kleiner Gartensalat 6,50€
Hirtenkäse, Hausdressing, Grissini
wahlweise mit:
Knoblauchgarnelen 10,90€
in Pinot Grigio Sud gegart



Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel vom heimischen Landschwein
mit feinem Waldpilzragout und Pommes frites 15,50€
oder
„Holzfäller Art" überbacken mit saftigen Kochschinken, 16,00€
Speck/ Zwiebel & Käse dazu Bratkartoffeln

„Steak oder Schnitzel Au four" 18,50€
überbacken mit Würzfleisch, Sauce Hollandaise
und Käse, Pommes frites

Sauerbraten „nach Erzgebirgischem Rezept" 21,50€
kräftige Bratensauce, Rotkohl, Wickelkloßscheiben

gedämpfte Rinderzunge 19,00€
mit cremigem Mischgemüse und gebutterten Petersilienkartoffeln

zartes Bäckchen vom sächsischen Weiderind 24,00€
Cognac Sauce, Prinzessbohnen und Kroketten

frische Rinderroulade vom Metzger 19,00€
serviert mit pikanter Rotweinsauce, Rotkohl und Thüringer Klößen

zart, saftig, knusprig, lecker

Altenburger Entenkeule 19,00€
auf Orangen- Wild- Sauce, Champagner- Rotkohl und Thüringer Klößen

unsere Enten sind ausschließlich aus artgerechter Freilandhaltung!

Köstliches Wildes Duett „Hubertus“ 23,50€
Hirschrollbraten & Kaninchenkeulchen
würzige Wacholder-Rotweinsauce, Speckrosenkohl und Kroketten

gebratene ganze Forelle (grätenfrei) 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“ 16,50€
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 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.