

Kindergerichte

Käsedieb

Penne, Tomatensoße, Käse

5,20 €

Aschenputtel

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

5,20 €

Schneeweißchen

Milchreis, Zimt, Zucker, Kirschen

5,20 €

Alfred J. Quak

Schweineschnitzel, Pommes frites, Ketchup, Salat

7,20 €

Wenn Ihr schön aufgegessen habt,
gibt es eine Kugel Vanilleeis gratis!

Alle unsere Speisen können Spuren von allen Allergenen enthalten.
Für einen Beilagen Wechsel berechnen wir 2,00 €

Dessert

Rosen-Cremé Brûlée
Vanilleeis, Kirschen
7,80 €

Apfelstrudel
Vanilleeis, Sahne
7,80 €

Süßes Schokoküchlein trifft herbe Vogelbeere
hausgemachtes Sorbet, Sahne
8,30 €

Probieren Sie unsere hausgemachten Sorbets!
Die Auswahl erfragen Sie bei unseren
Mitarbeitern.

eine Kugel Sorbet 2,00 €

Alle unsere Speisen können Spuren von allen Allergenen enthalten.

Abendkarte
zusätzlich ab 17.00 Uhr

*Schiebböcker
Käsespezialität aus dem Erzgebirge,
Zwiebelsalat, Gewürzgurke, Butter, Brot
13,60 €

*Hausmacher Schweinskopfsülze
Remouladensoße³, Bratkartoffeln, Salatbeilage
14,10 €

Gemischter Salat
Wildkräuterdressing, gebratene Hähnchenbrust
gegrilltes Wildkräuterbrot
16,90 €

Erzge-Burger
Schweinehacksteak, Bacon², Zwiebelsalat, Remouladensoße³,
Gewürzgurke, Schiebböcker, Fratzen³, Salatbeilage
17,80 €

Alle unsere Speisen können Spuren von allen Allergenen enthalten.
Für einen Beilagen Wechsel berechnen wir 2,00 €

* gerne auch als kleine Portion möglich.

Saisonkarte

Forstmeisters Wildsuppe
Gemüwestreifen, Röstschwarzbröt
7,40 €



Gänsekeule
Beifußsoße, Apfelrotkohl, Klösse³, Preiselbeeren
28,50 €

Gänsebrust
Beifußsoße, glasierter Rosenkohl, Wickelklösse, Preiselbeeren
28,50 €

Rinderburger(260g)
Salat, Tomate, Bacon, hausgeräucherter Käse,
Zwiebel-BBQ-Soße, Salatbeilage
18,90 €



*Hirschbraten
Apfelrotkohl, Wickelklösse, Preiselbeeren
20,90 €



Gebratenes Lachsfilet
grünes Gartengemüse, Zitronenbuttersoße,
Kartoffel- Staudenselleriepüree
23,30 €

Waldpilz-Semmelknödel
zerlassene Butter, hausgeräucherter Käse, Salatbukett
15,80 €

Forstmeisters Nudelpfanne (vegan)
hausgemachte Rote Betenudeln, geschmortes Kohlrabi-
Zuckerrüben Gemüse, Mandelmilchsoße, Salatbukett,
15,20 €
oder mit Bergkäse (vegetarisch)
15,90 €

Alle unsere Speisen können Spuren von allen Allergenen enthalten.
Für einen Beilagen Wechsel berechnen wir 2,00 €

*gerne auch als kleine Portion möglich.

Hauptspeisen

***Gebackene Schweineleber**
Äpfelchen, Thymianzwiebeln, Jus, Kartoffelstampf
14,70 €

Forstmeister Schnitzel
gefülltes Schweineschnitzel, Senf, Bacon², Zwiebeln, Gewürzgurke,
Schwarzbrotpanade,
Bohnen-Baconrolle², Ofenkartoffeln,
Kräuterdip
17,90 €

***Erzgebirgischer Sauerbraten**
Lebkuchensoße, Apfelrotkohl, Kartoffelpuffer³
19,20 €



Rumpsteak (250g)
30,90 €



Rindernackensteak (300g)
27,20 €



Hähnchenbrust
alle Gerichte mit grünem Gartengemüse, Kartoffelgratin
18,10 €

Forelle „Müllerin“
zerlassene Butter, Salzkartoffeln, Meerrettich, Salat
20,90 €



Forellen von der Fischzucht „Am Conradsbach“ in Lauter

Rindfleisch vom Landwirtschaftsbetrieb Bretschneider aus Rothenkirchen

Alle unsere Speisen können Spuren von allen Allergenen enthalten.
Für einen Beilagen Wechsel berechnen wir 2,00 €

*gerne auch als kleine Portion möglich.

Vorspeisen und Suppe

Tagessuppe
5,50 €

Forstmeister´s Bruschetta
gegrilltes Wildkräuterbrot, Tomatenragout,
Hausgemachter Räucherkäse,
Löwenzahnknospe, schwarze Walnuss
7,70 €

Gemischter Salat
Wildkräuterdressing
6,20 €

Hausgebeizter Lachs
Kartoffelpuffer, Honig-Senf-Dilldressing, Salatbukett
13,40 €

Alle unsere Speisen können Spuren von allen Allergenen enthalten.
Für einen Beilagen Wechsel berechnen wir 2,00 €

* gerne auch als kleine Portion möglich.