

**Spezialitäten aus unserer
 „Wilden“ Kräuterküche**

Kalte Gurkensuppe
 mit Borretsch,
 Meerrettichkresse und Röstbrot
 4,80 €

Gurken-Beinwellsalat
 mit Röstbrot
 4,60 €

Durch die Blume
 Kabeljaufilet im Rosen –
 Weinteig gebraten, auf
 Ringelblumen-Risotto und
 Wildkräuter-Blütenbukett
 16,90 €

Spitzwegerich-Hähnchen
 Hähnchenbrustroulade, gefüllt
 mit gegrilltem Paprika und
 Spitzwegerich-Frischkäse, dazu
 buntes Ofengemüse, Wedges
 und Tomaten-Salsa
 16,20 €

Hirschrücken
 mit Douglasiensalz im Bacon-
 mantel, rosa gebraten, auf
 Waldpilz-Kartoffelstampf,
 Rotweinjus und Salatbukett
 27,80 €

„Wilde“ Nudeln
 Bandnudeln mit geräuchertem
 Forellenfilet, Scharfgarbe,
 Brennnesselblättern,
 Wiesenbärenklau und
 Cocktailtomaten, in Zitronen-
 Olivenöl geschwenkt
 15,50 €



Borretsch

Vorspeisen

Wilder Kesselgulasch
 zartes Wildfleisch mit Kartoffelstücken, Paprika und Möhren 4,80 €

Würzfleisch
 mit Pilzen und Käse überbacken, dazu Toast 4,90 €

Salatschüssel
 verschiedene Blattsalate mit Rohkostgemüse der Saison
 und Joghurt-Kräuter dressing, dazu Röstbrot 4,50 €

Hausgebeizter Lachs
 auf Kartoffelpuffer mit Senf-Honig-Dill dressing 10,80 €

Hauptgerichte

Kleine Pilzhacksteaks
 auf Rahmchampignons mit Brennnessel-Kartoffelstampf,
 dazu Gurken-Beinwellsalat 12,60 €

Hauspfanne
 Schweinemedallions auf Brennnessel-Spätzle, mit
 Champignonrahm und Käse überbacken,
 dazu Gurken-Beinwellsalat 17,50 €

Erzgebirgisches Kräuterpännchen
 Schweinefiletstreifen mit Tomate, Lauch, Zwiebeln und
 heimischen Kräutern in pikanter Soße dazu Röstis
 und bunter Salat 16,60 €

Sauerbraten
 in einer Lebkuchensoße mit Apfelrotkohl und
 hausgemachten Fratzen³ (Kartoffelpuffern) 15,90 €

Rumpsteak vom Limousine Rind (250 g)
 dazu Wedges, Vogelbeerbutter, Wildkräuterschmand
 und bunter Salat 27,30 €

Rahmschnitzel
 Schweinerückenschnitzel in grüner Wildkräuterpanade mit
 Champignonrahm, dazu Pommes frites und bunter Salat 15,60 €

Steak „au four“
 Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
 dazu Pommes frites und Gurken-Beinwellsalat 15,80 €

Wildschweinspieße
 mariniert in heimischen Kräutern aus Wald & Flur
 mit Bacon² gespießt, an buntem Ofengemüse,
 Schafgarbenbutter und Wedges 26,80 €

Vegetarisch

Blütenknödel

Käseknödel mit bunten Wildblüten in zerlassener Butter,
hausgemachtem Räucherkäse und einem bunten Wildkräuter-Blütenbukett 13,20 €

Überbackener „Getzen“

„Erzgebirgischer Kartoffelpuffer“³ im Pfännchen mit Wildkräuterpesto, Tomaten und
Fetakäse überbacken, dazu bunter Salat 12,90 €

Waldpilztopf

Waldpilze mit Kräuterspätzle, Lauch und Mangold, mit Sauce Hollandaise und
hausgeräuchertem Käse überbacken 14,30 €

Für unser Kid's

Käsedieb

Penne mit Tomatensoße und Käse 4,10 €

Alfred Quak

kleines Schweinschnitzel mit Pommes und Gurkensalat 5,80 €

Frau Holle

Eierkuchen mit Apfelmus 4,10 €

Ab 17.00 Uhr

Schiebböcker

Käsespezialität aus dem Erzgebirge mit Harzer Käse und Wernesgrüner Bier,
Zwiebelsalat von roten Zwiebeln, dazu Butter und Brot 9,20 €

Hausmacher Schweinskopfsülze²

mit Remouladensoße³ und Bratkartoffeln serviert, dazu kleine Salatgarnitur 9,50 €

Hausgemachte Wildsülze

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren, garniert mit Blattsalatbukett und Obst 11,80 €

Erzge-Burger

Kräuter-Hacksteak mit knusprigem Bacon², Zwiebelsalat, Remouladensoße³,
Gewürzgurke, Schiebböcker und Fratzen³, dazu Salatbukett 12,50 €

Wildkräuterbowl

Blattsalate mit Wildkräutern, wie Löwenzahn, Vogelmiere, Schafgarbe
und Giersch, mit eingelegten Tomaten und Fetakäse, Röstbrot 10,50 €

dazu: gebratene Rinderhüftstreifen 15,20 €

gebratenen Waldpilzen 13,80 €