

Vorspeisen

**Spezialitäten vom
Kürbis, Beeren & Pilzen**

Wolfsbarschfilet

mit einer Kürbiskernkruste,
an Kokos-Currygemüse
und Butterreis
17,50 €

Kürbisbowl

Verschiedene Blattsalate
mit gebratenen Pilzen,
karamellisierten
Kürbisstücken, Apfelspalten,
Waldbeeren und
Blauschimmelkäse mit
Holunderbeer – Walnuß -
Dressing und Röstbrot
serviert
10,90 €

Wild-Pfännchen

Wildschweinmedaillons
auf Nudeln mit Kräuter-
Saitlingen in Rotweinjus,
mit bunten Blattsalaten
in Holunderbeer – Walnuß -
Dressing
27,80 €

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 €**

Kürbiscremesüppchen

mit Kürbis-Apfeltatar und Baconchip garniert **4,70 €**

Hauptgerichte

Panierte Schweineleber

mit glasierten Thymian Zwiebeln und gebratenen
Apfelingen, dazu Kartoffelstampf **10,30 €**

Bärwurz-Lendchen

Schweinemedallions, überbacken mit gegrilltem Paprika
und Bärwurz-Frischkäse, auf Ofengemüse mit fruchtiger
Tomatensoße und cremiger Polenta **17,50 €**

Erzgebirgisches Kräuterpfännchen

Schweinefiletstreifen mit Tomate, Lauch, Zwiebeln und
heimischen Kräutern in pikanter Soße dazu Kartoffel-Röstis
und buntem Salat **16,60 €**

Sauerbraten

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

Flanksteak vom Limousine Rind (ca.300 g)

dazu Wedges, Vogelbeerbutter, Knoblauchschand
und buntem Salat **24,30 €**

Rahmschnitzel

Schweinerückenschnitzel mit Champignonrahm,
dazu Pommes frites und buntem Salat **15,60 €**

Steak „au four“

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Gurkensalat **15,80 €**

Spitzwegerich-Hähnchen

Hähnchenbrustroulade, gefüllt mit gegrilltem Paprika und
Spitzwegerich-Frischkäse, dazu Ofengemüse, Wedges
und Mango – Tomatensalsa **16,20 €**

Vegetarisch

Zum Dessert empfehlen wir...

Rosen Crème brûlée

mit Rosenwasser und Rosenblättern verfeinerte Crème brûlée, dazu Vanilleeis und Himbeeren
6,80 €

Zwetschgen Crumble

Zwetschgen mit Streuseln im Glas gebacken mit Vanilleeis und Sahne
5,50 €

Joghurt-Sauerampfermousse

mit Aronia-Rosenragout und Baiserstückchen im Glas geschichtet
5,60 €

Brombeer – Vanilleparfait

mit beschwipsten Waldbeeren und Sahne garniert
6,20 €

Unsere nächsten Termine:

23.09.2020

Gintasting

14.10.2020

Ostalgie,

unsere Klassiker von damals

Bitte reservieren Sie vor !

Brennessel - Spinatknödel (Vegetarisch)

Käseknödel mit Brennesseln und Spinat in zerlassener Butter, hausgemachtem Räucherkäse und Salatbouquet **13,20 €**

Überbackener „Getzen“

„Erzgebirgischer Kartoffelpuffer“ im Pfännchen mit Kräuterpesto, Tomaten und Fetakäse überbacken, dazu Gurkensalat **12,90 €**

Nudel Gemüsepfanne

Bandnudeln mit buntem Gemüse in Fetakäse geschwenkt und mit Rahm verfeinert **12,20 €**

Ofenkürbis

im Ofen gebackener Kürbis mit buntem Gemüse, Fetakäse, Walnüssen und Honig glasiert, mit Rucola angerichtet, dazu Röstbrot **12,70 €**

Für unsere 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 Schweinskopfsülze

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

Hausgemachte Wildsülze

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren, garniert mit Blattsalatbouquet und Obst **11,80 €**

Erzge-Burger

Kräuter-Hacksteak mit knusprigem Bacon, Zwiebelsalat, Remouladensoße, Gewürzgurke, Schiebböcker und Fratzen dazu Salatbouquet **12,50 €**