



# Salate

**kleiner gemischter Salatteller** 1;2;3;6;J;E:A  
mit Hausdressing

5,50 €

**Salatvariation der Saison** 1;2;C;G;J:A

wahlweise mit marinierten Hähnchenbruststreifen 4;1;6;E;H  
oder

10,90 €

gegrillten Riesengarnelen D;N;J

12,90 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen ofenfrisches Baguette.

# Suppen

**Consommé vom Huhn** 1;3;C;I

mit pochierem Wachtelei und Julienne Gemüse

4,50 €

**Hokkaido- Kürbissuppe** 1;3;6;B;G;H

mit gerösteten Kürbiskernen  
und Sahnetupfer

4,90 €





# Vorspeisen

**Knoblauch- Kräuterbrot** 1;2;A;G;J;H  
mit Quark- Joghurt- Dip

3,90 €

**Ragout fin vom Kalb** 1;3;A;F;G;I;J  
mit Zitronenecke und Toastecken

5,90 €

**Ofenkürbis in Mediterraner Kräutermarinade** 1;2;A;G;J;H  
mit Basilikumpesto und Kräuterquark  
an Rucola und Baguette

8,90 €

# Vegetarisches

**Penne al Arrabiata\*** 1;6;4;A;I;E;G  
Nudeln in mit Knoblauch und Chili abgeschmeckter  
Tomatensauce mit Parmesan und Rucola

10,90 €

**Waldpilz-Nudelauflauf\*** 1;6;4;A;I;E;G  
mit würzigem Gouda überbacken

11,90 €



# Fisch



## Saiblingsfilet\* 1;2;3;D

gebraten in Limettenbutter auf Grillgemüse  
und Kräuterkartoffeln

14,90 €

## Weißbachtal-Forelle aus Regionaler Zucht (ca. 400g Rohgewicht);2;3;D;G

mit Petersilienkartoffeln und Salatbukett

16,50 €

# Vom Grill und aus der Pfanne

## Schweineschnitzel Wiener Art \* 2;4;J;E;J;G

mit Rahm Champignons und Pommes frites

12,90 €

## Chicken and Cheese\* 1;2;4;C;G

gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit geschmolzenem Cheddar  
auf warmem Kartoffel-Tomatensalat

13,90 €

## Argentinisches Rinderhüftsteak (250g) C;G;J

mit Kräuterbutter, Speckbohnen  
und Bratkartoffeln

17,80 €

## Hirschkalbssteak C;G;J

mit Preiselbeer Sahne auf sautierten Waldpilzen  
an Waffelkartoffeln

18,80 €

Gerichte mit dem \* erhalten Sie auf Wunsch auch als kleine Portion für 2,00 € weniger  
Pfannengerichte können bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit in Anspruch nehmen.  
Wir bitten um Ihr Verständnis.

# Bärige Klassiker

## **Deftiger Rindergulasch\*** 1:2:3:4:A:C:I:J

mit Waldpilzen und hausgemachten Böhmischen Knödeln

14,30 €

## **Omas Rinderroulade** 1:2:3:4:A:C:I:J

an Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

14,80 €

## **Bergmannsschmaus\*** 1:2:3:4:A:C:G:I

Schweinerückensteak mit Waldpilzen und Käse überbacken  
an Herzoginkartoffeln und Salatbukett

14,90 €

## **Besoffene Wildsau\*** 4:A:C:G:I:J

geschmorte Wildschweinkeule  
in Schwarzbier- Honigsauce

dazu Rotkohl und hausgemachte Semmelknödel

(Wild vom Land- & Forsthof Göbel / Schmiedeberg OT Obercarsdorf.)

14,90 €

Gerichte mit dem \* erhalten Sie auf Wunsch auch als kleine Portion für 2,00 € weniger.



# Dessert



## "Despresso"

Dessertinspiration dazu ein Espresso

4,70 €

## Tobe`s Holunderparfait

auf Vanille-Schoko-Saucenspiegel

5,00 €

## Barcardi Lemon (Dessertcocktail) 1:2:4:6:6

Zitronensorbet und Himbeeren in Prosecco  
mit Bacardi Rum

6,90 €

# Abendkarte zusätzlich ab 17:30 Uhr

## Scharfe Sache\*

saftiger Schweinenacken (kalt) auf Graubrot,  
mit Senf, Meerrettich und Gewürzgurken

9,80 €

## Vesperplatte\*

kleiner gemischter Aufschnitt  
mit Wurst und Käse, dazu Butter und Brot

9,90 €

## Hausgemachte Wildsülze\*

mit Zwiebelringen, Remouladensauce  
und Bratkartoffeln

10,40 €

## Arrangement von internationalen Käsespezialitäten

an Traubenbukett und ofenfrischem Baguette

12,90 €

## Zusatzstoffe:

- 1= mit Konservierungsstoff,
- 2= mit Geschmacksverstärker,
- 3= mit Antioxidationsmittel,
- 4= mit Farbstoff,
- 5= mit Phosphat,
- 6= mit Süßungsmittel,
- 7= koffeinhaltig,
- 8= chininhaltig,
- 9= geschwärzt,
- 10= enthält Phenylalaninquelle



## Enthält folgende Allergene:

- A= glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybridstämme)
- B= Krebstiere
- C= Eier
- D= Fisch
- E= Erdnüsse
- F= Soja
- G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H= Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)
- I= Sellerie
- J= Senf
- K= Sesamsamen
- L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- M= Lupinen
- N= Weichtiere

