



Vorspeisen

Carpaccio von der roten Beete Ziegenkäse / Honig Vinaigrette G	€ 7,90
Ragout vom Milchkalb gratiniert mit Bergkäse Champignons / Toast / Zitrone A, D, G	€ 8,50
Hausgebeiztes Regenbogenforellenfilet Gegrillte Kirschtomaten / Kartoffelreibekuchen C, A, D, J	€ 8,90

Suppen

Ochsenbrustbrühe A, D, G Eigene Fleischeinlage / Wurzelgemüse / Pfannenkuchenstreifen	€ 4,90
Bärlauchsuppe mit Garnelen G, E	€ 5,20
Suppe des Tages G	€ 4,90

Menü

€ 28,00

Geräuchertes Lachstatar
Salatbouquet / Äpfeln / Pumpernickel C, A, D

Rinderkraftbrühe
Markklößchen / Wurzelgemüse A, D, G

Schweinefiletmedaillons
mit Waldpilzsauce / Marktgemüse / Kartoffel- Gratin D, A, G

Prosecco mit Zitronensorbet G, (Alkohol)



Schmankerlkarte



Erzgebirgischer Schieböcker Käse mit Pilsner Bier

€ 7,50

Annaberger Bauernbrot / Eingelegte Gurken /
Zwiebelringe A, D, G, 2 (Alkohol)

Hausmacher Sülze vom Schwein

€ 8,50

Apfelessig-Vinaigrette / Eingelegtes Gemüse / Bratkartoffeln J, 2

Brotzeiteller

€ 9,90

Wurst / Schinken / Salami / Käse / Brot / Butter A, D, G



Ackergemüse aus der Pfanne

€ 9,50

Mini-Kartoffeln / Mozzarella / Zucchini / Auberginen /
Paprika / Champignons / Tomaten G

Gegrillte Spanferkelhaxe

€ 11,90

Als Spanferkel oder Milchferkel werden küchensprachlich junge Hausschweine, also Ferkel bezeichnet.
Weißkrautsalat / Rotkohlsalat / Eingelegtes Gemüse / Brotkorb /
Senf / Meerrettich A, D, G, K, 2



Sommerlicher Salatteller

€ 8,90

Saison-Salat / Saison Gemüse / Balsamico Dressing /
geröstete Sonnenblumenkerne / Croûtons D, G

wahlweise mit:

Parmesan G

€ 9,90

gebratene Putenbruststreifen

€ 11,90

gebratene Garnelen E

€ 12,90

Zu allen Vorspeisen und Salaten servieren wir Baguette A, D, G



Hauptgerichte



Gemüse-Maultaschen in Kräuterfond

€ 14,90

Ei / Spinat / Karotten / Sellerie / Porree A, D, G, J

Gezupfte Schweineschulter im Annaberger Brotlaib

€ 13,90

Farmersalat / Tomaten / eingelegte Gurken / Bergkäse A, D, G

Perlhuhnbrust

€ 15,90

Salbeisauce / Weinäpfel / Kartoffel-Buttermilchgetzen D, G, 2, 3 (Alkohol)

Schweinekotelett Sachsendelikat

€ 17,90

Apfel - Ingwersauce / Staudensellerie / Kartoffelgratin G, J

Lammbraten

€ 15,90

Thymianjus / Paprikagemüse / cremige Polenta D, G



Kalbsroulade

€ 18,90

Kalbsjus / Mangold / Erzgebirgische Wickelklöße D, G



Wildschweinmedaillons

€ 18,90

Wachholderjus / grüner Spargel / Kartoffel-Bärlauch-Püree D, G

Bachsaiblingfilet

€ 17,90

Zitronen-Thymianbutter / Junger Blattspinat / Neue Kartoffeln C, G, D

Zwiebelrostbraten vom Rinderroastbeef

€ 19,90

Zwiebelsauce / grüne Speckbohnen / Butterspätzle A, D, G



Dessert

Gratinierter Rhabarbersalat Riesling-Schaum / Walnusseis A, G, H (Alkohol)	€ 4,90
Marinierte Erdbeeren Grand Marnier Likör / Vanilleeis G (Alkohol)	€ 5,90
Schokoladentörtchen Himbeerschaum / Espresso A, D, G, H	€ 6,90

Pure Lust auf Eis und weitere Desserts?

Unsere Servicemitarbeiter reichen Ihnen gern die Eiskarte.



Alle unsere Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Unsere Speisen können folgende Zusatzstoffe enthalten:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Säuerungsmittel
- 11 mit Süßungsmitteln

Allergenkennzeichnung:

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