

Speisenkarte

Kalte und warme Vorspeisen

Knoblauchbuttertöpfchen mit frischem Baguette	6,00 €
Ragout fin vom mageren Schweinefleisch im Nöpfchen, überbacken mit Käse, dazu Toast	7,50 €
Scheiben von frisch geräuchertem Lachs aus eigener Räucherei, dazu Butter und Toast	10,50 €
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, darüber frisch gehobelte Parmesanspäne	15,00 €

Salate der Saison

Kleiner Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing	6,50 €
Kleiner Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	8,00 €
Kleiner Salatteller mit Schafskäse	8,00 €
Großer bunter Blattsalat mit halben Kirschtomaten, frischen, gebratenen Champignons, feinem Balsamicodressing und gebratenem Hähnchenbrustfilet	17,50 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsestreifen	6,00 €
Tomatencremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln	6,00 €
Champignoncremesuppe aus frischen Pilzen, verfeinert mit Sahne und frischen Kräutern	6,00 €

Fischgerichte und Vegetarisches

In der Mandelhülle gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	20,50 €
Lachs gedünstet, mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen und Schwenkkartoffeln	22,50 €
Gedünstetes Zanderfilet mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, dazu Zuckererbsenschoten und Wildreismischung	23,00 €
Gebackener Blumenkohl (paniert) mit Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise	17,50 €
Gemüseplatte, wahlweise mit Waldpilzen oder gebratenem Hähnchenbrustfilet und Schwenkkartoffeln	18,50 €

Typisch regionale Gerichte

Schweinspökelzunge mit zerlassener Butter, verschiedenem Gemüse und Schwenkkartoffeln	17,50 €
Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße oder Kartoffelklöße	20,50 €
Rindsroulade nach Hausfrauenart (gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und saurer Gurke) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	23,00 €

Leichte Gerichte zur Sommerzeit

Tagliatelle mit Champignons in Rahmsoße, dazu ein gebratenes Hähnchenbrustfilet	18,50 €
Zwei Backkartoffeln mit Kräuter-Quark-Dip und hausgeräucherten Lachsscheiben oder gebratenem Hähnchenbrustfilet	18,50 €
Zartes Hähnchenbrustfilet, im Schwarzwälder Schinkenmantel gebraten, mit sautierten Kirschtomaten und Tagliatelle	19,50 €
Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit frischen Rahmchampignons und Mandelbällchen	21,50 €

Steakgerichte und kurzgebratene Spezialitäten

Zwei Hähnchenbrustfilets „Hawaii“, mit verschiedenen Früchten belegt und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites	20,50 €
„Forstmeistersteak“, Schweinsrückensteak mit Waldpilzen und Bratkartoffeln	21,00 €
Schweinsrückensteak „au four“ -mit feinem Ragout, überbacken mit Edamer, dazu Pommes frites	21,00 €
„Hirtenspieß“, Filetstücke vom Rind, Schwein und Lamm, geräucherter Brustspeck, Rauchwurst und Zwiebelscheiben, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	22,50 €
Argentinisches Rumpsteak (200g Rohgewicht) mit Kräuterbutter und Pfeffersoße, Speckbohnenbündchen und Country Potatoes (Wir verwenden bestes Fleisch in Premiumqualität, unsere Rumpsteaks bieten 200 g reinen Fleischgenuss ohne Fettrand...)	29,00 €
„Grillteller Hexenberg“, kleines Rumpsteak, gebratene Hähnchenbrust und ein kleines Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter, auf Bratkartoffeln angerichtet, garniert mit Grillwürstchen und Bauchspeck, dazu eine gefüllte Grillzwiebel und Speckbohnenbündchen	25,50 €

Folgende Gerichte servieren wir Ihnen außerdem ab 17.00 Uhr

„Folkloreplatte“ Geschmortes Riesenrippenstück vom Schwein, deftig angerichtet mit Bratkartoffeln und Speckbohnenbündchen	24,50 €
„Kutscherjunge“, mit Buchenholz geräucherter Lachs- und Katenschinken sowie Schweinslendchen, alles aus eigener Räucherei, dazu Hausmacher - Blut- und Leberwurst aus dem Erzgebirge, deftig mit Sauergemüse garniert, Butter und verschiedenes Brot	20,50 €

Unsere regionale Dessertempfehlung

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtzucker	7,00 €
Zwei kleine Palatschinken mit Heidelbeerfüllung, dazu eine Kugel Eis Vanillegeschmack auf Waldbeerensoße	6,50 €