

Speisenkarte von 11.00 – 21.00 Uhr

Kalte und warme Vorspeisen

Knoblauchbuttertöpfchen mit frischem Baguette	4,50 €
Ragout fin vom mageren Schweinefleisch im Nöpfchen, überbacken mit Käse, dazu Toast	5,50 €
Scheiben von frisch geräuchertem Lachs aus eigener Räucherei, dazu Butter und Toast	9,00 €
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, darüber frisch gehobelte Parmesanspäne	13,50 €

Salate der Saison

Kleiner Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing	5,50 €
Kleiner Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	6,50 €
Kleiner Salatteller mit Schafskäse	6,50 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsestreifen	4,50 €
Tomatencremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln	5,00 €
Spargelcremesuppe, verfeinert mit Sahne und frischen Kräutern	6,00 €

Fischgerichte und Vegetarisches

In der Mandelhülle gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	19,00 €
Lachs gedünstet, mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen und Schwenkkartoffeln	20,50 €
Gedünstetes Zanderfilet mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, dazu Zuckererbsenschoten und Wildreismischung	21,00 €
Gebackener Blumenkohl (paniert) mit Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise	15,00 €
Gemüseplatte, wahlweise mit Waldpilzen oder gebratenem Hähnchenbrustfilet und Schwenkkartoffeln	16,50 €

Typisch regionale Gerichte

Schweinspökelzunge mit zerlassener Butter, verschiedenem Gemüse und Schwenkkartoffeln	15,50 €
Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße oder Kartoffelklöße	18,00 €
Rindsroulade nach Hausfrauenart (gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und saurer Gurke) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	18,50 €

Verschiedene Variationen vom Wild

Gespickter Hirschbraten in Wacholderrahm, mit Preiselbeeren, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	21,00 €
Zwei Perlhuhnbrüste im Speckmantel gebraten, mit Waldpilzen und einer Preiselbeerbirne garniert, dazu Herzoginkartoffeln	22,00 €
„Wildvariation“, Gebratene Perlhuhnbrust, zwei Scheiben Wildschweintrüben, gefüllt mit Backpflaumen und eine kleine Hirschroulade, mit Pfifferlingen gefüllt, dazu Waldpilze und Apfelrotkohl, eine Preiselbeerbirne, mit Kartoffelkloß und Herzoginkartoffeln	24,00 €

Steakgerichte und kurzgebratene Spezialitäten

Zwei Hähnchenbrustfilets „Hawaii“, mit verschiedenen Früchten belegt und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites	18,50 €
„Forstmeistersteak“, Schweinsrückensteak mit Waldpilzen und Bratkartoffeln	19,00 €
Schweinsrückensteak „au four“ -mit feinem Ragout, überbacken mit Edamer, dazu Pommes frites	19,00 €
„Hirtenspieß“, Filetstücke vom Rind, Schwein und Lamm, geräucherter Brustspeck, Rauchwurst und Zwiebelscheiben, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	20,50 €
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...)	26,50 €
„Grillteller Hexenberg“, kleines Rumpsteak mit Grillwürstchen, Kasslersteak mit Meerrettich und Schweinsrückensteak auf Bratkartoffeln angerichtet, garniert mit gefüllter Grillzwiebel und grillierter Tomate	23,00 €

Folgende Gerichte servieren wir Ihnen außerdem ab 17.00 Uhr

„Folkloreplatte“ Geschmortes Riesenrippenstück vom Schwein, deftig angerichtet mit Bratkartoffeln und Speckbohnenbündchen	22,50 €
„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	18,50 €

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 €



ZEIT FÜR LEICHTEN GENUSS

Spargelcremesuppe, verfeinert mit Sahne und frischen Kräutern	6,00 €
Ein Pfund frischer Spargel (500g Rohgewicht, ungeschält), wahlweise mit zerlassener Butter oder frisch geschlagener Sauce Hollandaise	16,50 €
Auch als halbes Pfund möglich...	9,00 €
dazu	
Schwenkkartoffeln	3,00 €
Hauchzarter Schwarzwälder Schinken	6,50 €
Schweinspökeltzunge	7,00 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet	7,00 €
Lachsscheiben aus eigener Räucherei	7,00 €
Kleines, paniertes Schweineschnitzel	8,50 €

Der Spargel (lateinisch „asparagus“) ist seit über 4000 Jahren bekannt. Er wurde schon bei den alten Ägyptern, Römern und Griechen angebaut und kultiviert. König Ludwig XIV. ist es zu verdanken, dass der Spargel für die Neuzeit wieder entdeckt wurde - bei Hof war er wegen seines feinen Geschmacks außerordentlich beliebt.