

# Speisenkarte von 11.00 – 21.00 Uhr

## Kalte und warme Vorspeisen

Knoblauchbuttertöpfchen mit frischem Baguette	3,50 €
Ragout fin vom mageren Schweinefleisch im Nöpfchen, überbacken mit Käse, dazu Toast	4,90 €
Scheiben von frisch geräuchertem Lachs aus eigener Räucherei, dazu Butter und Toast <sup>6</sup>	7,25 €
Sechs Weinbergschnecken, mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette	7,45 €
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, darüber frisch gehobelte Parmesanspäne	10,55 €

## Salate der Saison

Kleiner Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing	4,20 €
Kleiner Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	5,40 €
Kleiner Salatteller mit Schafskäse	5,45 €

## Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsestreifen	3,95 €
Tomatencremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln <sup>6</sup>	4,35 €
Gebundene Wildsuppe mit Waldpilzen <sup>6</sup>	4,70 €

## Fischgerichte und Vegetarisches

In der Mandelhülle gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter, Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln	15,45 €
Lachs gedünstet, mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen und Schwenkkartoffeln	17,25 €
Gedünstetes Zanderfilet mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, dazu Zuckererbsenschoten und Wildreismischung	17,60 €
Gebackener Blumenkohl (paniert) mit Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise	11,40 €
Gemüseplatte, wahlweise mit Waldpilzen oder gebratenem Hähnchenbrustfilet und Schwenkkartoffeln	13,45 €

## Typisch regionale Gerichte

Schweinspökelzunge mit zerlassener Butter, verschiedenem Gemüse und Schwenkkartoffeln <sup>6</sup>	12,20 €
Rindsroulade nach Hausfrauenart (gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und saurer Gurke) mit Rotkraut und Kartoffelklößen <sup>4, 5</sup>	15,75 €
Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße oder Kartoffelklöße <sup>4</sup>	14,75 €
Braten von der Gänsebrust mit Apfelrotkohl und hausgemachten Wickelklößen oder Kartoffelklößen <sup>5</sup>	18,40 €

## Verschiedene Variationen vom Wild

Gespickter Hirschbraten in Wacholderrahm, mit Preiselbeeren, dazu Rotkraut und Kartoffelklöße <sup>5</sup>	16,75 €
Zwei Perlhuhnbrüste im Speckmantel gebraten, mit Waldpilzen und einer Preiselbeerbirne garniert, dazu Herzoginkartoffeln <sup>5</sup>	17,95 €
„Wildvariation“, Gebratene Perlhuhnbrust, zwei Scheiben Wildschweinrücken, gefüllt mit Backpflaumen und eine kleine Hirschroulade, mit Pfifferlingen gefüllt, dazu Waldpilze und Rotkraut, eine Preiselbeerbirne, mit Kartoffelkloß und Herzoginkartoffeln <sup>4, 5</sup>	19,25 €

## Steakgerichte und kurzgebratene Spezialitäten

Zwei Hähnchenbrustfilets „Hawaii“, mit verschiedenen Früchten belegt und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites	15,70 €
„Forstmeistersteak“, Schweinsrückensteak mit Waldpilzen und Bratkartoffeln	15,85 €
Schweinsrückensteak „au four“ -mit feinem Ragout, überbacken mit Edamer, dazu Pommes frites	15,60 €
„Hirtenspieß“, Filetstücke vom Rind, Schwein und Lamm, geräucherter Brustspeck, Rauchwurst und Zwiebelscheiben, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln <sup>6</sup>	16,80 €
Argentinisches Rumpsteak (200g Rohgewicht) mit Kräuterbutter und Pfeffersoße, Speckbohnenbündchen und Country Potatoes <sup>6</sup> (Wir verwenden bestes Fleisch in Premiumqualität, unsere Rumpsteaks bieten 200 g reinen Fleischgenuss ohne Fettrand...)	21,90 €
„Grillteller Hexenberg“, kleines Rumpsteak mit Grillwürstchen, Kasslersteak mit Meerrettich und Schweinsrückensteak auf Bratkartoffeln angerichtet, garniert mit gefüllter Grillzwiebel und grillierter Tomate <sup>6</sup>	18,95 €

## Folgende Gerichte servieren wir Ihnen außerdem ab 17.00 Uhr

„Folkloreplatte“ Geschmortes Riesenrippenstück vom Schwein, deftig angerichtet mit Bratkartoffeln und Speckbohnenbündchen	19,30 €
„Kutscherjunge“, mit Buchenholz geräucherter Lachs- und Katenschinken sowie Schweinslendchen, alles aus eigener Räucherei, dazu Hausmacher - Blut- und Leberwurst aus dem Erzgebirge, deftig mit Sauer Gemüse garniert, Butter und verschiedenes Landbrot <sup>6</sup>	15,90 €
„Wildspezialitäten aus dem Buchenrauch“ Hirschrücken, Wildschweinfilet und Wildentenbrust aus unserem hauseigenen Räucherofen, garniert mit Orangenspalten und einer Preiselbeerbirne, dazu Butter und dunkles Brot <sup>6</sup>	16,75 €

## Unsere regionale Dessertempfehlung

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtzucker	4,95 €
Zwei kleine Palatschinken mit Heidelbeerfüllung, dazu eine Kugel Vanilleeis auf Waldbeerensoße	4,30 €

# Liebe Gäste!

Die Urlaubssaison ist vorbei, wir laden Sie an den vielleicht letzten schönen Tagen zu uns ein. Das erwartet Sie im

## September und Oktober

Sie haben schon...

...die Badesachen im Schrank nach hinten geräumt?

... mal nachts leicht gefröstelt?

...den letzten Urlaubstagen nachgetrauert?

...wieder Appetit auf ein frisches kühles Ur Krostitzer  
Schwarzbier bekommen?

**Hotel & Restaurant**



**Folklorehof**

Holen Sie sich ein Stück Sommer zurück und genießen Sie die letzten warmen Tage und vielleicht einen Goldenen Oktober?!? Selbstverständlich mit einem frischen Ur Krostitzer. Dazu bieten wir die passenden, deftigen Gerichte, bei deren Zubereitung mit Schwarzbier nicht gespart wurde.

Schwarzbiergulasch mit Apfelrotkohl und hausgemachten Wickelklößen	14,75 €
Knusprige Grillhaxe vom Schwein mit Schwarzbiersoße, deftigem Sauerkraut und Kartoffelklößen	16,45 €
Gegrilltes Riesenrippenstück vom Schwein, glasiert mit Schwarzbier und Ahornsirup, dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln	19,80 €
Apfelringe -im Schwarzbiersteig gebacken- mit Schokoladensoße und einer Kugel Vanilleeis	4,70 €

Vielleicht können Sie ja die letzten schönen Tage auf unserer Terrasse verbringen, sollte das Wetter nicht mitspielen, dann schmecken das Ur Krostitzer und unsere leckeren Speisen im Restaurant ebenso gut.

Ihre Familien Ralf und Jörg Hofmann  
und das Team vom Folklorehof