

Speisenkarte von 11.00 – 21.00 Uhr

Kalte und warme Vorspeisen

Knoblauchbuttertöpfchen mit frischem Baguette	3,80 €
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 ⁶	7,55 €
Sechs Weinbergschnecken, mit Kräuterbutter überbacken, dazu Baguette	7,85 €
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, darüber frisch gehobelte Parmesanspäne	10,85 €

Salate der Saison

Kleiner Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing	4,60 €
Kleiner Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	5,80 €
Kleiner Salatteller mit Schafskäse	5,95 €
Großer bunter Blattsalat mit frischen Pfifferlingen, feinem Balsamicodressing und zwei gebratenen Schweinefiletmedaillons	14,95 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsestreifen	3,95 €
Tomatencremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln ⁶	4,55 €
Pfifferlingsrahmsuppe aus frischen Pilzen, verfeinert mit Sahne und frischen Kräutern	5,15 €

Fischgerichte und Vegetarisches

In der Mandelhülle gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter, Apfelrotkraut und Petersilienkartoffeln	15,95 €
Lachs gedünstet, mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen und Schwenkkartoffeln	17,75 €
Gedünstetes Zanderfilet mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, dazu Zuckererbsenschoten und Wildreismischung	18,10 €
Gebackener Blumenkohl (paniert) mit Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise	11,90 €
Gemüseplatte, wahlweise mit Waldpilzen oder gebratenem Hähnchenbrustfilet und Schwenkkartoffeln	13,95 €

Typisch regionale Gerichte

Schweinspökelzunge mit zerlassener Butter, verschiedenem Gemüse und Schwenkkartoffeln ⁶	12,70 €
Rindsroulade nach Hausfrauenart (gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und saurer Gurke) mit Rotkraut und Kartoffelklößen ^{4, 5}	16,25 €
Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße oder Kartoffelklöße ⁴	15,25 €

Pfifferlinge - unsere Klassiker mit dem König der Pilze

Frische gebratene Pfifferlinge in Rahmsoße mit Herzoginkartoffeln, dazu reichen wir einen kleinen bunten Blattsalat mit Joghurtdressing	16,35 €
Drei saftig gebratene Schweinsmedaillons, mit frischen, gebratenen Pfifferlingen und Mandelbällchen ⁴	18,55 €
Zartes Hähnchenbrustfilet, im Schwarzwälder Schinkenmantel gebraten, auf frischen gebratenen Pfifferlingen mit Herzoginkartoffeln ⁶	17,75 €
Argentinisches Rumpsteak (200g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, dazu frische Pfifferlinge und Country Potatoes (Wir verwenden bestes Fleisch in Premiumqualität, unsere Rumpsteaks bieten 200 g reinen Fleischgenuss ohne Fettrand...)	25,85 €

Steakgerichte und kurzgebratene Spezialitäten

Zwei Hähnchenbrustfilets „Hawaii“, mit verschiedenen Früchten belegt und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites	15,90 €
„Forstmeistersteak“, Schweinsrückensteak mit Waldpilzen und Bratkartoffeln	16,35 €
Schweinsrückensteak „au four“ -mit feinem Ragout, überbacken mit Edamer, dazu Pommes frites	16,10 €
„Hirtenspieß“, Filetstücke vom Rind, Schwein und Lamm, geräucherter Brustspeck, Rauchwurst und Zwiebelscheiben, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln ⁶	17,30 €
Argentinisches Rumpsteak (200g Rohgewicht) mit Kräuterbutter und Pfeffersoße, Speckbohnenbündchen und Country Potatoes ⁶ (Wir verwenden bestes Fleisch in Premiumqualität, unsere Rumpsteaks bieten 200 g reinen Fleischgenuss ohne Fettrand...)	22,40 €
„Grillteller Hexenberg“, kleines Rumpsteak mit Grillwürstchen, Kasslersteak mit Meerrettich und Schweinsrückensteak auf Bratkartoffeln angerichtet, garniert mit gefüllter Grillzwiebel und grillierter Tomate ⁶	19,45 €

Folgende Gerichte servieren wir Ihnen außerdem ab 17.00 Uhr

„Folkloreplatte“ Geschmortes Riesenrippenstück vom Schwein, deftig angerichtet mit Bratkartoffeln und Speckbohnenbündchen	19,80 €
„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 Landbrot ⁶	16,40 €

Unsere regionale Dessertempfehlung

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtzucker	5,25 €
Zwei kleine Palatschinken mit Heidelbeerfüllung, dazu eine Kugel Eis Vanillegeschmack auf Waldbeerensoße	4,80 €