

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	7,70 €
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, darüber frisch gehobelte Parmesanspäne	11,20 €

Salate der Saison

Kleiner Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing	4,70 €
Kleiner Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	5,90 €
Kleiner Salatteller mit Schafskäse	6,00 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsestreifen	4,00 €
Tomatencremesuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln	4,70 €
Gebundene Wildsuppe mit Waldpilzen ⁶	5,10 €

Fischgerichte und Vegetarisches

Gebackener Karpfen -bei uns filetiert, paniert und in heißem Fett gebacken- mit Kräuterbutter, Apfelrotkohl und Schwenkkartoffeln	18,20 €
Lachs gedünstet, mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen und Schwenkkartoffeln	17,90 €
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	14,10 €

Typisch regionale Gerichte

Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße oder Kartoffelklöße ⁴	15,40 €
Knusprig gebratene Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und hausgemachten Wickelklößen oder Kartoffelklößen ⁵	17,60 €
Braten von der Gänsebrust mit Apfelrotkohl und hausgemachten Wickelklößen oder Kartoffelklößen ⁵	19,50 €

Verschiedene Variationen vom Wild

Zarter Hirschgoulasch aus der Keule mit Apfelrotkohl und hausgemachten Wickelklößen	16,40 €
Gespickter Hirschbraten in Wacholderrahm, mit Preiselbeeren, dazu Rotkraut und Kartoffelklöße ⁵	17,75 €
Zwei Perlhuhnbrüste im Speckmantel gebraten, mit Waldpilzen und einer Preiselbeerbirne garniert, dazu Herzoginkartoffeln ⁵	18,95 €
„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 ^{4, 5}	20,25 €

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

Hausgemachtes Lebkuchenhalbgefrorenes mit Schokoladensplittern und Spekulatiusstückchen, garniert mit Schokosoße und Amarettinis	5,60 €
--	--------