

# 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 <sup>6</sup>	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 €
Gebundene Wildsuppe mit Waldpilzen <sup>6</sup>	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 <sup>6</sup>	15,50 €
Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße oder Kartoffelklöße <sup>4</sup>	18,00 €
Rindsroulade nach Hausfrauenart (gefüllt mit Senf, Speck, Zwiebeln und saurer Gurke) mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen <sup>4, 5</sup>	18,50 €
Braten von der Gänsebrust mit Apfelrotkohl und hausgemachten Wickelklößen oder Kartoffelklößen <sup>5</sup>	24,00 €

## Verschiedene Variationen vom Wild

Gespickter Hirschbraten in Wacholderrahm, mit Preiselbeeren, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße <sup>5</sup>	21,00 €
Zwei Perlhuhnbrüste im Speckmantel gebraten, mit Waldpilzen und einer Preiselbeerbirne garniert, dazu Herzoginkartoffeln <sup>5</sup>	22,00 €
„Wildvariation“, Gebratene Perlhuhnbrust, zwei Scheiben Wildschweinrücken, gefüllt mit Backpflaumen und eine kleine Hirschroulade, mit Pfifferlingen gefüllt, dazu Waldpilze und Apfelrotkohl, eine Preiselbeerbirne, mit Kartoffelkloß und Herzoginkartoffeln <sup>4, 5</sup>	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 <sup>6</sup>	20,50 €
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...)	26,50 €
„Grillteller Hexenberg“, kleines Rumpsteak mit Grillwürstchen, Kasslersteak mit Meerrettich und Schweinsrückensteak auf Bratkartoffeln angerichtet, garniert mit gefüllter Grillzwiebel und grillierter Tomate <sup>6</sup>	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 <sup>6</sup>	18,50 €
„Wildspezialitäten aus dem Buchenrauch“ Hirschrücken, Wildschweinfilet und Entenbrust aus unserem hauseigenen Räucherofen, garniert mit Orangenspalten und einer Preiselbeerbirne, dazu Butter und verschiedenes Brot <sup>6</sup>	19,50 €

## 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 €