

Speisenkarte

Kalte und warme Vorspeisen

Knoblauchbuttertöpfchen mit frischem Baguette	6,00 €
Ragout fin vom mageren Schweinefleisch im Näpfchen, überbacken mit Käse, dazu Toast	7,50 €
Scheiben von frisch geräuchertem Lachs aus eigener Räucherei, dazu Butter und Toast	10,50 €
Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Balsamico und Olivenöl, darüber frisch gehobelte Parmesanspäne	15,00 €

Salate der Saison

Kleiner Salatteller mit hausgemachtem Joghurtdressing	6,50 €
Kleiner Salatteller mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen	8,00 €
Kleiner Salatteller mit Schafskäse	8,00 €

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsestreifen	6,00 €
Tomatencremésuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln	6,00 €
Gebundene Wildsuppe mit Waldpilzen	6,50 €

Fischgerichte und Vegetarisches

In der Mandelhülle gebratenes Forellenfilet mit Kräuterbutter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	20,50 €
Lachs gedünstet, mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, Brokkoliröschen und Schwenkkartoffeln	22,50 €
Gedünstetes Zanderfilet mit frisch geschlagener Sauce Hollandaise, dazu Zuckererbsenschoten und Wildreismischung	23,00 €
Gebackener Blumenkohl (paniert) mit Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise	17,50 €
Gemüseplatte, wahlweise mit Waldpilzen oder gebratenem Hähnchenbrustfilet und Schwenkkartoffeln	18,50 €

Typisch regionale Gerichte

Sächsischer Sauerbraten mit Rosinensoße, dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße oder Kartoffelklöße	20,50 €
Eine knusprige Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	24,50 €
Braten von der Gänsebrust mit Apfelrotkohl und hausgemachten Wickelklößen oder Kartoffelklößen	28,50 €

Verschiedene Variationen vom Wild

Gespickter Hirschbraten in Wacholderrahm, mit Preiselbeeren, dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	23,00 €
Zwei Perlhuhnbrüste im Speckmantel gebraten, mit Waldpilzen und einer Preiselbeerbirne garniert, dazu Herzoginkartoffeln	25,00 €
„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	29,00 €

Steakgerichte und kurzgebratene Spezialitäten

Zwei Hähnchenbrustfilets „Hawaii“, mit verschiedenen Früchten belegt und Sauce Hollandaise überbacken, dazu Pommes frites	20,50 €
„Forstmeistersteak“, Schweinsrückensteak mit Waldpilzen und Bratkartoffeln	21,00 €
Schweinsrückensteak „au four“ -mit feinem Ragout, überbacken mit Edamer, dazu Pommes frites	21,00 €
„Hirtenspieß“, Filetstücke vom Rind, Schwein und Lamm, geräucherter Brustspeck, Rauchwurst und Zwiebelscheiben, mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	22,50 €
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...)	29,00 €
„Grillteller Hexenberg“, kleines Rumpsteak mit Grillwürstchen, eine kleine Hähnchenbrust und kleines Schweinsrückensteak auf Bratkartoffeln angerichtet, garniert mit gefüllter Grillzwiebel und grillierter Tomate	25,50 €

Folgende Gerichte servieren wir Ihnen außerdem ab 17.00 Uhr

„Folkloreplatte“ Geschmortes Riesenrippenstück vom Schwein, deftig angerichtet mit Bratkartoffeln und Speckbohnenbündchen	24,50 €
„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	20,50 €

Unsere regionale Dessertempfehlung

Hausgemachtes Lebkuchenhalbgefrorenes mit Schokoladensplittern und Spekulatiusstückchen, garniert mit Schokosoße und Amarettini	8,50 €
Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtzucker	7,00 €
Zwei kleine Palatschinken mit Heidelbeerfüllung, dazu eine Kugel Eis Vanillegeschmack auf Waldbeerensoße	6,50 €