

# *Winterzeit - Grünkohlzeit*

*Grünkohl mit geschmortem Kasslerkamm  
und Röstitalern*

17,50 €

*Grünkohl mit knusprig gebratener Gänsekeule  
und Klößen*

28,80 €

*Grünkohl mit erzgebirgischer Rauchwurst  
und Salzkartoffeln*

14,00 €

## *Herzhaftes aus dem Suppentopf*

<b>Hausgemachte Holunderbeersuppe</b> und gerösteten Weißbrotkrusteln	5,90 €
<b>Suppe von allerlei Waldpilzen</b> mit Sahne verfeinert und gerösteten Weißbrotecken	6,80 €
<b>Tomatensuppe mit Reis und Basilikum</b> kleine Hackfleischbällchen und geröstete Weißbrotstangen	7,00 €
<b>Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst</b> und Landbrot	
kleine Portion	6,90 €
große Portion	9,40 €

## *Unsere kleinen Salate*

<b>Bunte Chicoréeblume</b> mit allerlei frischen Salaten, abgerundet mit hausgemachtem fruchtigem Dressing	6,30 €
<b>Vielfalt von Blattsalaten</b> mit Cocktailtomaten und Mozzarellabambinos, verfeinert mit Olivenöl und Balsamico	6,80 €

## *Kleine Schlemmereien*

<b>Gebackene Champignonköpfe</b> auf Salatbett und herzhaftem Dipp	8,40 €
<b>Kleines buntes Bandnudelnest</b> mit gerahmten Waldpilzen und geriebenem Käse	7,80 €
<b>Norwegischer Räucherlachs</b> angerichtet mit Salat, Kartoffelrösti und Honigsendressing	8,90 €

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

## *Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne*

<b>Gebratenes Hähnchenbrustfilet</b>	19,90 €
an gerahmten Waldpilzen, umlegt mit Kartoffelkroketten und etwas Salat	
<b>Braten von der Hofente (entbeint) in eigener Soße</b>	24,50 €
Rotkohl nach Art des Hauses und Klöße	
<b>Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust</b>	16,80 €
angerichtet an bunten Butterbandnudeln und etwas Salat	
<b>Karpfen „blau“</b>	20,60 €
Karpfen im Wurzelsud pochiert, mit zerlassener Butter Rotkohl nach Art des Hauses, Meerrettich und Petersilienkartoffeln	
<b>Regenbogenforelle nach Müllerin Art (mittelgrätenfrei)</b>	
* mit Rotkohl nach Art des Hauses und Petersilienkartoffeln	19,90 €
* oder Petersilienkartoffeln und frischem Salat	20,80 €
<b>Seelachsfilet im Knuspermantel</b>	17,20 €
Rotkohl nach Art des Hauses, leichte Kräutersoße und Salzkartoffeln	
<b>Geschmortes von der Hirschkeule in Wacholderrahmsoße</b>	19,90 €
mit gerahmten Waldpilzen, Salzkartoffeln und Kloß	
<b>Gulasch vom einheimischen Hirsch</b>	18,60 €
Rotkohl nach Art des Hauses, Hefeknödel und Preiselbeeraprikose	

### Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.

<b>Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter</b> feine Erbsen und Salzkartoffeln	18,60 €
<b>Rindersauerbraten mit Soßenkuchen verfeinert</b> Rotkohl nach Art des Hauses und Kartoffelklöße	19,40 €
<b>Pökeleisbein (ausgelöst) in Majoransoße</b> mit Senf-Meerrettich, Specksauerkohl und Klößen	17,30 €
<b>Schweineschnitzel in Knusperpanade</b> an gerahmten Waldpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen	20,40 €

## *Salat, Vegetarisches und Veganes*

### **Großer Salatteller mit Salaten der Saison**

- mit Streifen von dem gebratenen Hähnchenbrustfilet  
fruchtigem Dressing und geröstete Weißbrotecken 17,90€
- oder mit gebackenen Garnelen im Kartoffelmantel und  
Shrimps im Backteig, dazu pikanter Dip und Weißbrotkrusteln 17,50 €

**Knusprig gebackene Kartoffelspalten** 18,60 €  
an frischen Salaten mit norwegischem Räucherlachs und  
Kräuterquarkdip angerichtet

**Veganes Gemüse-Knusperschnitzel** 16,50 €  
fein gewürztes Schnitzel aus Gartengemüse und Dinkelkörnern,  
angerichtet mit allerlei Salaten und knusprigen Kartoffelspalten

## *Unser kleines Wintereisdessert*

Leckerer Zimteisstern an Eierlikörspiegel und Schlagsahne 6,00 €

### **Warme Speisen von 11:00 bis 15:00 Uhr**

Erläuterung über enthaltene Zusatzstoffe und allergene Lebensmittel können Sie in einer gesonderten Speisekarte einsehen. Auch durch sachgemäße Verarbeitungs- und Kochprozesse können wir Fremdspuren nicht ausschließen.