

Winterzeit - Grünkohlzeit

**Grünkohl mit geschmortem Kasslerkamm
und Röstitalern**

18,80 €

**Grünkohl mit knusprig gebratener Gänsekeule
und Klößen**

29,90 €

**Grünkohl mit erzgebirgischer Rauchwurst
und Salzkartoffeln**

14,50 €

Herzhaftes aus dem Suppentopf

Vegetarische Tomatensuppe mit Kräutern fein abgeschmeckt
dazu geröstetes Weißbrot
6,00 €

Hausgemachte Holunderbeersuppe mit Weißbrotkrusteln
6,00 €

Leckere Maronensuppe mit Sahnehäubchen
und gerösteten Weißbrotecken
6,50 €

Pikanter Linseneintopf mit Rauchwurst, dazu Landbrot
kleine Portion **6,90 €** große Portion **9,40 €**

Kleinen Salate und Schlemmereien

Vielfalt von frischen bunten Salaten der Saison
abgerundet mit hausgemachtem fruchtigem Dressing
6,80 €

Frischer Gurkensalat
mit Dill verfeinert im Salatbett angerichtet
6,50 €

Omelette
gefüllt mit gerahmten Waldpilzen oder feinem Kaisergemüse
dazu geröstetes Weißbrot
8,80 €

Kleines buntes Bandnudelnest
mit gerahmten Waldpilzen und geriebenem Käse
8,80 €

Norwegischer Räucherlachs
mit Honigsenfdressing an Kartoffelrösti und etwas Salat
9,20 €

Gaumenfreuden aus Topf und Pfanne

Gebrautes Hähnchenbrustfilet

an gerahmten Waldpilzen oder mit feinem Kaisergemüse,
dazu Herzoginkartoffeln und etwas Salat

20,50 €

Lammhaxe im Ofen geschmort an Sauerrahmsoße

angerichtet mit Bauchspeck-Prinzessbohnen und Klößen

23,90 €

Braten von der Hofente (entbeint)-in eigener Soße

mit hausgemachtem Rotkohl und Klößen

24,50 €

Karpfen „blau“

Karpfen im Wurzelsud pochiert, mit zerlassener Butter,
hausgemachtem Rotkohl, Meerrettich und Petersilienkartoffeln

22,60 €

Regenbogenforelle nach Müllerin Art (mittelgrätenfrei)

mit hausgemachtem Rotkohl und Petersilienkartoffeln

21,30 €

oder Petersilienkartoffeln und frischem Salat

22,60 €

Seelachsfilet im Knuspermantel gebacken

mit Kräuterbutter, ausgemachtem Rotkohl und Salzkartoffeln

17,90 €

Gulasch vom einheimischen Hirsch

hausgemachter Rotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeraprikose

19,90 €

Geschmortes von der Hirschkeule in Wacholderrahmsoße

mit gerahmten Waldpilzen, Salzkartoffel und Kartoffelkloß

22,70 €

Gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter

feines Kaisergemüse und Salzkartoffeln

20,50 €

Rindersauerbraten mit Soßenkuchen verfeinert

hausgemachter Rotkohl und Kartoffelklöße

23,30 €

Schweineschnitzel in Knusperpanade

an gerahmten Waldpilzen und gebackenen Kartoffelstäbchen

19,50 €

oder mit feinem Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln

19,00 €

Pökeleisbein (ausgelöst) in Majoransoße

mit Senf, Meerrettich Specksauerkraut und Kartoffelklöße

18,60 €

Hausgemachte Kohlroulade in eigener Soße

Salzkartoffeln und etwas Salat

14,80 €

Pikante Bauernsülze

mit hausgemachter Remouladensoße, gebackenen Kartoffelspalten
und etwas Salat

15,80 €

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.

Salate, Vegetarisches und Veganes

Großer Salatteller der Saison

angerichtet mit gebratenen Hähnchenbruststreifen,
fruchtigem Hausdressing und geröstete Weißbrotecken

18,60 €

oder mit gebackenen Käsespezialitäten
(Brieecken, Mozzarellasticks und Chili-Red-Peppers)
dazu pikanter Dip und geröstetes Weißbrot

18,60 €

Knusprig gebackene Kartoffelspalten

an frischen Salaten und Kräuterquarkdip

14,90 €

oder zusätzlich mit norwegischem Räucherlachs angerichtet

19,50 €

Zwei gebackene vegane Gemüsetaler

(Rote Beete Puffer und Spinat-Dinkelplätzchen) an Blattsalaten,
gereicht mit veganem Dip

14,20 €

Für unsere kleinen Gäste

„Micky Maus“

Portion knusprig gebackener Kartoffelstäbchen
mit Tomatenketchup oder Mayonaise

4,80 €

„Donald Duck“

kleine knusprige Hähnchenschnitzelchen,
feines Kaisergemüse und Herzoginkartoffeln

8,40 €

„Pumuckel“

bunte Bandnudeln mit Tomatensoße und Reibekäse

5,90 €

„Biene Maja“

zwei Quarkbärchen mit Apfelmus

5,40 €

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.