

❧ MENÜ ❧

Der Herbst im Zunftkeller - Hauptspeisen

Mit vorwiegend frischen Produkten aus der Region von Wernsdorf bis ins Erzgebirge, wie Fleischer Richter, Wernsdorfer Fisch, Muldentaler Wild u. a. dazu sächsischer Wein und Urkrostitzer Bier

Wir bieten Ihnen die Speisen von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr an.

ZÜNFTIGER KELLERSCHMAUS

Sächsisches Landsteak vom Schweinekamm mit Senf und Bier gebraten, eine kleine Roster, deftige Bratkartoffeln, dazu frisches Wurzelgemüse – Kohlrabi, gelbe und rote Karotten, Pastinaken, Petersilienwurzel u. a. etwas Schwarzbiersoße

13,90 €

DIE LEGENDE: SCHWEINSTEAK AU FOUR

Ein gegrilltes Steak aus dem Schweinerücken mit feinem Ragout vom Hühnchen und Schwein, überbacken mit Edamer Käse, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

14,40 €

SCHNITZELPLATTE MIT POMMES FRITES UND BEILAGENSALAT

Ein Schnitzel aus dem Schweinerücken, paniert mit Semmelbrösel und Ei, dazu Pommes Frites und Salat

13,20 €

PILZSCHNITZEL

Ein mit Semmelbrösel und Ei paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, frische Champignons und Waldpilze in Kräuterrahmsoße, dazu Kroketten

14,30 €

ZWEI SCHWEINSMEDAILLONS STADTSÄCKCHEN ART

Frische Champignons mit Schinkenstreifen und Lauch gebraten, kleine typische Wurstkronen, umlegt mit gebackenen Kartoffelrösti – Taler

14,90 €

WILDSCHWEINMEDAILLONS IM SPRECKMANTEL

Zwei Medaillons aus dem Rücken mit Bacon gebraten, dazu Apfelrotkohl, Wildsoße mit Rotwein und Pilzen, dazu Kroketten

15,80 €

ZWEI GEBRATENE SCHWEINSMEDAILLONS IN KÄSEPANADE

Paniert mit Semmelbrösel, Hartkäse und Ei, dazu Spaghetti mit frischem Gemüse in Tomatensoße

13,60 €

MEDITERRANES GEMÜSE MIT GEBRATENEN RINDERSTREIFEN

Rinderstreifen aus der Hüfte mit frischem Gemüse: Zucchini, Paprika, Champignons, Tomaten u. a. mit Garnelen, etwas Knoblauch in feiner Salsasoße, umlegt von gebackenen Kartoffelrösti

15,40 €



MENÜ

Hauptspeisen Seite 2

Mit vorwiegend frischen Produkten aus der Region von Wernsdorf bis ins Erzgebirge, wie Fleischer Richter, Wernsdorfer Fisch, Muldentaler Wild u. a. dazu sächsischer Wein und Urkrostitzer Bier

Wir bieten Ihnen die Speisen von 11.30 Uhr bis 22.30 Uhr an.

WERMSDORFER DUETT

Gebratenes Filet vom Zander und von der Forelle in Kapern-Sadellen-Buttersoße, dazu Stampfkartoffeln und ein Salat

16,80 €

POCHIERTER KARPFFEN IM GEMÜSESÜD

Grobes Stück vom Karpfen (original mit Gräten) gegart in einem Sud mit Gemüse und vielen Kräutern, ausgelassene Butter, Wurzelgemüse und Kartoffeln, Meerrettich

16,20 €

Nachhaltige Speisen – kleine Gerichte

ZANDERFILET MIT WURZELGEMÜSE UND STAMPFKARTOFFELN

Rote und gelbe Karotten, Kohlrabi, Pastinaken u. a. in Kräuterrahmsoße

12,30 €

Kleiner Hinweis:

Unser Fleisch stammt aus der Zucht von sächsischen Kleinbauern – Dresden bis Erzgebirge, nicht aus der Massentierhaltung

