

## **Unsere Speisen im Biergarten und Restaurant**

### **Schwarze Wildbret Suppe**

eine Wildgulaschsuppe mit Karotte, Sellerie, Bärlauch,  
abgestimmt mit etwas Rotwein und Chili a, g, i

- Vorspeisensuppe mit Brot 5,50 €
- größere Portion mit Butterbrezel 8,00 €

**ofenwarme Butterbrezel** a, g 3,50 €

**sächsisches Würzfleisch, mit Edamer Käse gratiniert** 7,20 €

ein feines Ragout vom Hühnchen und Schwein mit  
Champignons, würzig abgeschmeckt mit Zitrone  
und Weißwein, dazu getoastetes Weißbrot a, g, i

**Schweinskopfsülze mit deftigen Bratkartoffeln,** 12,50 €  
dazu hausgemachte Remoulade mit Spreewälder Gurke c, g, j

**Sülze nachhaltig, für den kleinen Appetit** 10,50 €

**Curryteller, mit Steakhouse Pommes und Salat** 11,00 €

Currywurst und Rückenfleisch vom Schwein mit Zwiebeln  
und hausgemachter Currysauce a, i, j

**Camembert Burger mit geb. Kartoffelspalten** 13,00 €

panierter und gebackener Camembert  
mit Preiselbeeren, Birne und roten Zwiebeln  
in Rotwein geschmort, angerichtet mit Salat in  
Ciabatta Brot a, c, g

**Black Burger vom Schwarzwild** 15,00 €

gegrilltes Wildschweinfleisch in einem schwarzen Brot  
( Farbstoff Pflanzenkohle ) mit hausgemachter Grillsoße,  
Salat, Preiselbeeren, Birne und rote Zwiebeln  
in Rotwein geschmort, mit Bergkäse, dazu Pommes frites a, g, i

## ***typisch regional***

### ***sächsisches Braumeistersteak mit Pfannenkartoffeln*** **16,80 €**

*ein paniertes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Edamer Käse, Senf und Zwiebel, dazu gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln und verschiedenen Gemüsen wie Kirschtomaten, Zucchini, Pilzen u.a., mit Bärlauch* a, g, i, j, n

### ***Schweinesteak au four – mit Würzfleisch überbacken*** **16,50 €**

*gegrilltes Schweinesteak mit feinem Ragout vom Hähnchen und Schwein, überbacken mit Edamer Käse, dazu Erbsengemüse und Pommes frites* a, c, g

### ***Jagdschüssel mit Walnuss Stampfkartoffeln*** **15,50 €**

*ein Ragout aus verschiedenen Teilen vom heimischen Wildschwein, geschmort mit Pilzen, grünen Bohnen, Preiselbeeren und Rotwein*

*a, c, g, i, j*

### ***Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl*** **16,80 €**

*mageres Rindfleisch gebeizt in einem Sud mit viel Gemüse, Essig, Rotwein und Kräuter, im Ofen schonend geschmort, die Soße ohne Rosinen, dazu Kartoffelklöße* a, g, i, j

### ***nachhaltig, für den kleinen Appetit mit einem Kloß*** **14,50 €**

*Werte Gäste, bitte vermeiden Sie die Umstellung der Speisen, da wir sonst 2,00 € berechnen.*