

Suppen, Salate und Vorspeisen

- herbstliche Kürbissuppe mit Garnelen und Kürbiskernen*** 5,00€
eine pürierte Suppe mit Kokosmilch, Ingwer und etwas Chili b, c, g, i
- schwarze Wildbret – Gulaschsuppe vom Wildschwein*** 5,00 €
mit Pilzen, etwas Knoblauch und Rotwein, Brot a, g, i, j
- kleiner Vorspeisensalat der Saison*** 5,00 €
*grüne Salate mit Tomate, Gurke, Paprika u.a.,
mit unserem Hausdressing aus Olivenöl und Balsamico bianco,
dazu helles Steinofenbrot (Hausbrot)* a, c, e
- kleiner Paprika und Tomatensalat mit Schafskäse*** 6,50 €
mit Olivenöl, Balsamico creme, ital. Weißbrot a, g, i
- Bruschetta – feine Tomatenwürfel auf ital. Weißbrot*** 4,00 €
*Tomatenwürfel mit Olivenöl, Balsamicocreme, Oregano,
etwas Klnoblauch, gehobelter Hartkäse* a, g
- sächsisches Würzfleisch – feines Ragout vom Hühnchen
und Schwein mit Champignons, überbacken mit Edamer Käse,
dazu dunkles Steinofenbrot (Hausbrot) getoastet*** 6,00 €
a, g, i, 3
- Pfifferling Crostini*** 8,50 €
*mit Thüringer Blutwurst und Zwiebel gebratene Pfifferlinge
auf getoasteten dunklem Hausbrot* a, i, j, n

Speisenkarte – Tageskarte 12.00 Uhr – 21.30 Uhr

- Schweinesteak Gartenfreude** **14,00 €**
ein gegrilltes Steak mit Kräuterbutter, dazu gebackene Kartoffelspalten mit einem Kräuterquark Dip, ein Beilagensalat mit Obst, Hausdressing aus Olivenöl und Balsamico bianco g, i
- Bergschnitzelplatte** **15,50 €**
je ein paniertes Schnitzel vom Hähnchen und vom Schwein, dazu Pommes frites, Preiselbeeren, gehobelter Bergkäse, ein Beilagensalat mit Hausdressing a, c, g, i
- Hähnchencurry mit Basmatireis (Glutenfrei)** **14,50 €**
*gebratene Hähnchenstreifen mit frischem Gemüse in feiner Sauce mit Ingwer und Kokosmilch – Zucchini, Paprika, Champignons..
d, f, g*
- Krostitzer Bierkutscherbraten** **13,90 €**
mit Senf, Honig und ... marinierter Braten aus dem Schweinekamm, mit Schwarzbier eine feine Soße gezogen, dazu passen Kartoffelklöße und Sauerkraut a, g, i, j
- Jägerpfanne** **16,50 €**
zwei Wildschweinschnitzel aus dem Rückenfleisch in Erdnusspanade, gebratene Kartoffelspalten mit Zwiebeln und Pilzen – Pfifferlinge, Maronenpilze und Champignons, etwas Knoblauch, Rosmarin a, e, i, j
- ... kleine Portion mit einem Wildschweinschnitzel** **14,00 €**
auf dem Teller angerichtet
- gebratenes Zanderfilet mit Walnuss Stampfkartoffeln** **16,50 €**
dazu Spitzkohlgemüse in Rahmsauce a, g, i
- pikante Sülze vom Schwein** mit hausgemachter Remoulade, **11,00 €**
dazu deftige Bratkartoffeln g, i, j
- vegetarisch – feine Gemüse, Nudelplatte mit Grillkäse** **14,00 €**

Abendkarte ab 17.15 Uhr bis 21.00 Uhr
und Samstag und Sonntag zum Mittagstisch

Wildschweiburger Weidmanns Dank 13,60 €

Fleisch aus sächsischer Jagd, gegrillt und angerichtet mit Salat, Birne und Preiselbeeren mit Zwiebel in einem Rosmarinbrot a, i, j

sächsisches Braumeistersteak 15,50 €

ein paniertes Schnitzel vom Schwein mit Kochschinken und Käse, Zwiebel und Senf gefüllt, dazu Schwarzbiersauce, Kartoffelrösti, Salatbeilage mit verschiedenen Saaten a, c, g, n, e, j

Thüringer Landschnitzel mit feinem Ragout überbacken, 16,00 €

ein mit Semmelbrösel und Ei paniertes Schnitzel aus dem Schweinenacken, mit feinem Ragout vom Hühnchen und Schwein, gratiniert mit einer Käsehaube, dazu Pommes frites a, c, g, i, j

Altenbacher Wildschweinbraten in Waldpilzsoße 15,90 €

geschmortes Wildbret aus der Region mit einer Rotwein-Waldpilzsauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelklöße a, g, i, j

für den kleinen Appetit mit einem Kloß 14,50 €

Rindersteak (Argentinien) mit Bratkartoffeln 18,50 €

und Kräuterbutter, dazu ein Beilagensalat g, i, j

bei der Umbestellung der Speisen auf Bratkartoffeln berechnen wir 2,00 € für Mehraufwand

Weine aus der Region von Saale - Unstrut

<u>Weisswein</u> Trocken	<i>Freyburger Müller Thurgau Q.b.A.</i> <i>Weingut Deckert</i> <i>Duft von exotischen Früchten, zarte Muskatnote</i> <i>blumig und frisch</i>	<i>0,2 l 6,50 €</i>
<i>Halbtrocken</i>	<i>Bacchus Q.b.A.</i> <i>Winzervereinigung Freyburg</i> <i>hellgelb, fruchtig frisch, zarter Schmelz, feine Säure</i>	<i>0,2 l 6,50 €</i>
<u>Rotwein</u> Trocken	<i>Freyburger Blauer Zweigelt Q.b.A.</i> <i>Winzervereinigung Freyburg</i> <i>leichtes Rubinrot, weich und harmonisch</i>	<i>0,2 l 6,50 €</i>
<i>Trocken</i>	<i>Freiburger Portugieser Q.b.A.</i> <i>Winzervereinigung Freyburg</i> <i>blumig, fruchtige Wärme</i>	<i>0,2 l 6,50 €</i>
<u>Rosewein</u> <i>Halbtrocken</i>	<i>Portugieser Weißherbst Q.b.A.</i> <i>Winzervereinigung Freyburg</i> <i>aromatisch, süffig, mit Aromen von Himbeeren</i>	<i>0,2 l 6,50 €</i>

diese regionalen Weine in der 0,75 l Flasche serviert 23,00 €

neu, neu, neu

<u>Rosewein</u> <i>Trocken</i>	<i>Pink Pony Rose`</i> <i>Weingut Günter Born</i> <i>vom jungen Winzer</i> <i>super fruchtig, mit Galopp nach vorn,</i> <i>kommt mit auf einen Ritt mit dem Pink Pony!</i> <i>gut gekühlt, für die leichte Küche oder Gegrilltes</i>	<i>0,2 l 7,40 €</i>
	<i>Flasche 0,75 l</i>	<i>25,50 €</i>