

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

Bierkutscherbraten 14,50 €

marinierter Braten aus dem Schweinekamm in Schwarzbiersoße, dazu verschiedenes Gartengemüse und Kartoffelklöße 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 Rahmsoße 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 €

wir verwenden Schweinefleisch aus der Zucht sächsischer Kleinbauern

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

pikante Suppe - Soljanka nach Art des Hauses 4,50 €
eine gehaltvolle Suppe mit Fleisch, Schinken, viel Gemüse, deftig
abgestimmt, mit Zitrone und Sahne, dunkles Hausbrot a, g, i, j

nicht nur zum Bier ein Genuss, **Butterbrezel** a, g 3,00 €

Wildschweinburger 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

Maishähnchenbrust sous vide gegart (Niedrigtemperatur) 15,00 €
an mediterraner Gemüse - Kartoffelpfanne
Zucchini, Paprika, Zuckerschoten, Tomaten, Bohnen u.a., mit Oliven

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 Klob 14,50 €

gebratenes Filet vom Seesaibling an Gemüsenudeln 17,00 €
Saibling aus kalten nordischen Gewässern,
serviert mit frischem Gemüse und Tagliatelle in leichter
Weißweinsoße mit etwas Knoblauch, geriebener Hartkäse
Gemüse – Zucchini, Paprika, Kirschtomate u.a. a, g, i