




Suppen

Petersilienwurzelcremesuppe mit krossem Speck^G
6,90 EUR

Soljanka mit saurer Sahne, Zitrone und Baguette^{A2,G,L,2,3,4,10,7,8}
6,90 EUR

Salate

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing ^C 
6,90 EUR

Tomatensalat mit geriebenem Schafskäse dazu Baguette^{J,A2,G,2} 
7,90 EUR

*Großer bunter winterlicher Salat mit hausgemachtem Dressing
und gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu Baguette^{J,A2,L,10}*
14,50 EUR

oder


mit gebratenen Rinderfiletstreifen^{J,A2,L}
16,70 EUR


oder

mit gebratenen Schweinefiletstreifen^{G,J,A2,L}
14,90 EUR



Vorspeisen, Zwischengerichte


Ragout fin mit Käse überbacken,
dazu Zitrone und Baguette  1,2,3,9,10,D,A2,F,G,I
8,20 EUR

„Warmes Eckchen“,
warmer Schweinebraten auf Brot mit Bratensauce  C,L,I,10
13,50 EUR



Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Brot und Salatgarnitur  7,10,A1,A2,C,G
14,90 EUR


Vegan

Veganes Geschnetzeltes in weihnachtlicher Gewürzsauce,
dazu Rotkohl und Klöße   A2,G,F
16,50 EUR

Großer winterlicher Salat mit hausgemachtem Dressing
und gebratenen „Chickeriki“ Streifen, dazu Baguette  F,A2,A,J
15,10 EUR

Vegetarisch

Wirsingroulade mit Polenta-Paprikafüllung
und Schafskäse überbacken,
auf fruchtiger Tomatensauce und Jasminreis   G,4
16,90 EUR

Rahmchampignons mit gebratenen Semmelknödelscheiben  A2,G
13,90 EUR

Vom Grill und aus dem Ofen

„Block House“ Rinderfiletsteak mit buntem Pfeffer und Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat ★^{2,8,G,L}
35,90 EUR

„Block House“ Rinderfiletsteak mit knusprigen Bacon und
Blauschimmelkäse überbacken, dazu Kartoffelwedges mit Dip
und ein kleiner gemischter Salat ★^{2,8,G,I,L}
36,90 EUR

„Grillteller“
Gebratenes Rinder - und Schweinefilet, Hähnchenbrust,
Kräuterbutter, Speckkamm, Grillwürstel, Meerrettich,
Speckrosenkohl und Bratkartoffeln^{2,3,8}
25,90 EUR

„Steak au four“, Schweinerückensteak mit Ragout fin und
Käse überbacken dazu Pommes frites^{1,2,4,7,9}
20,90 EUR

Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln^{4,7}
19,90 EUR

oder

mit Pommes frites
15,90 EUR

Schweinerückensteak nach Art „Strindberg“
mit einer Zwiebel- Senfkruste, dazu Bratkartoffeln^{9,J,C,3}
19,90 EUR

*Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen*^{2,8,9,A2} ★
20,90 EUR

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln^{2,4}
19,90 EUR

Gebratene Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce auf Bandnudeln^{A2,G}
18,90 EUR

*Grillhaxe vom Schwein in Schwarzbiersauce
mit Sauerkraut und Klößen*★^{2,8,9,10,A2,LJ}
18,90 EUR

Wild

*Hirschbraten vom Rotwild mit Preiselbeersahne,
hausgemachtem Apfelrotkohl und erzgebirgischen Wickelklößen*^{A2,C,G}
22,90 EUR

*Wildschweinbraten aus heimischen Wäldern
mit Speckrosenkohl und hausgemachten Semmelknödeln*^{G,A2}
21,50 EUR


Geflügel

*Geschmorte Gänsekeule mit Apfelring, hausgemachtem Rotkohl
und Klößen mit Semmelbutter*★^{G,3}
24,50 EUR

*Halbe Grillente mit hausgemachtem Apfelrotkohl
und Klößen mit Semmelbutter*★^{G,3,A2}
19,90 EUR

*Gebratene Maispouardenbrust mit Weißweinsauce, Zuckerschotengemüse
und Jasminreis*
20,50 EUR

Fisch

Gebrautes Zanderfilet auf Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln ^{2,5,7,8,D,G,A2}
20,90 EUR


Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dill - Sahne, kleinem Salat und
hausgemachten Röstitalern ^{A2,C,G}
17,90 EUR

- Nur auf Vorbestellung -
- bitte mindestens 1 Tag vorher -
- auch telefonisch -
- frisch aus dem Fischhälter -

Frischer ½ Karpfen „Blau“ aus dem Wurzelsud

oder

in der Röhre gebacken
mit Meerrettich- und Butterflocken, Wurzelgemüse

dazu jeweils
hausgemachtes Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln ^G

21,50 EUR

Kalte Speisen, ab 17.00 Uhr

Feines, frisch gewolfes Rindertatar mit Eigelb, Kapern,
Sardellenfilet, verschiedenes Brot und Butter  8,9,A1,A2,A4,A5,L,D,G
18,90 EUR

„Scharfe Sache“
kalter Schweinebraten mit Senf,
Meerrettich, Gewürzgurke auf Brot und Salatgarnitur ^{3,5,9,A1,A2,C,L,J}
13,50 EUR

Gemischte Käseplatte, verschiedener Schnittkäse, Frisch-, Hand- und
Schimmelkäse, Camembert, Feigensenf, Brot und Butter 
^{1,2,7,A1,A2,A4,A5,G,H2,H4,J}
17,20 EUR

„Mittelbacher Platte“
Roher und gekochter Schinken mit Meerrettich,
Schweinebraten, Salami, Weich- und Schnittkäse
und ein Rollmops, bunt garniert,
verschiedenes Brot und Butter,
dazu ein Gläschen Mittelbacher Prostelmacher ^{3,7,8,A1,A2,A4,A5,L,G,D}
19,60 EUR

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt mit gutem Appetit!

Gerichte mit  können Sie nicht als Seniorenportion erhalten.  = vegetarisch


Gäste mit Lebensmittelallergien, z. Bsp. Eier, Soja, Senf, Sellerie, Lupine, Nüsse, Getreide, Fisch, Weichtiere usw. und der Inhalt von zugelassenen Zusatzstoffen in unseren Speisen erhalten auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte, in der die Allergene ausgewiesen sind

Dessert und Kuchen

Walnuss - Honig - Eisparfait mit marinierten Orangenfilets ^{H2,G,C}
8,90 EUR

Mandel-Creme Brulee mit Rohrzucker karamellisiert ^{G,C}
7,90 EUR

Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig
6,90 EUR

„Sekt sorbet“ mit Mango oder Erdbeere  ^{1,L}
5,90 EUR

Sächsische Quarkkeulchen mit Vanillesoße oder Apfelmus ^{2,L,C,G,A2}
8,90 EUR

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{A2,C,G,E}
7,90 EUR

Apfelkuchen mit Butterstreusel und Schlagsahne ^{A2,L,G}
3,80 EUR

Pflaumenkuchen mit Butterstreusel und Schlagsahne ^{A2,G}
3,80 EUR

*An den Wochenenden, bieten wir auch Fruchttorte an.
Unser Servicepersonal informiert Sie gern über das Angebot.*

Kuchen und Apfelstrudel können Sie auch gern ohne Sahne bestellen!

