

# *Was's bei uns ze Assn gibt*

## *Griezeich un Anersch*

*(Salate, Vorspeisen und Suppen)*

### *Gemischts Grienes*

*Blattsalate und Gemüse der Saison*

*mit Kräutervinaigrette und Schwarzbrotcroutons*

7,90 €

### *Würzflaasch mit dor guten Drasdner Suss*

*Ragout vom Schwein*

*mit Pilzen, Zitrone, Worcestersauce und Toast*

8,50 €

### *Hausgeracherter eigelechter Wildschinken*

*Hausgeräucherter Grumbacher Wildschweinschinken*

*mit Preiselbeersauce dazu Salat und Toast*

14,70 €

### *Grußes Gemischts*

*Großer gemischter Salat mit hausgemachter Kräutervinaigrette*

*und gebackenem Speck*

*mit Ziegenkäse im Speckmantel **oder** Hähnchensteifen **oder** Zanderfilet*

18,40 €

### *Beehmsche Knublichsupp*

*Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel*

*Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons*

*Tasse*

6,50 €

*Terrine*

8,20 €

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir einen Serviceaufschlag von 1,00 €.*

# *Was's bei uns ze Assn gibt*

## **S'deftsche Zeich**

*(Hauptgänge)*

### ***Nudeln un Tomatensuß***

*Nudeln mit Tomatensauce*

*dazu geriebener Käse*

*10,90 €*

### ***Kaasspätzle***

*Hausgemachte Eierspätzle mit Bergkäse*

*aus Crottendorf in Röstzwiebel anschwitzt*

*17,50 €*

### ***Kreitersammelknedel mit Erzgebirgische Waldschwamme***

*Hausgemachte Kräutersemmelknödel*

*mit Erzgebirgischen Pilzen in Rahmsauce*

*17,50 €*

### ***Hackbrotten mol was aneres***

*Bärensteiner Hackbraten mit Kräutern – Kartoffelstampf*

*dazu Salatgarnitur mit Dressing*

*17,90 €*

### ***Panierte Sau***

*Schweineschnitzel nach Wiener Art*

*glasiertes Gemüse der Saison und Butterkartoffeln*

*19,50 €*

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir einen Serviceaufschlag von 1,00 €.*

## *Was's bei uns ze Assn gibt*

### *Arzgebirgscher Wildgulasch vom Sehmatoleser Forst*

*Deftiger Wildgulasch mit Hausgemachtem Rotkraut  
und Original Böhmisches Knödeln*

*20,90 €*

### *Steak mit Kaas überbacken*

*Schweinerückensteak mit Würzfleisch  
und Käse überbacken*

*glasiertes Gemüse der Saison dazu Steakhouse Pommes Frites*

*20,90 €*

### *Gebrottes Zanderfilee*

*Knusprig gebratenes Filet vom Zander  
auf Rahmspinat*

*und hausgemachten Kartoffelgratin*

*21,90 €*

### *aus`m Micha sei Teichel*

*Cranzahler Forelle vom Micha  
mit glasiertem Gemüse der Saison*

*und dazu Butterkartoffeln*

*21,90 €*

### *S' Backl vom Rindviech*

*Zart geschmortes Ochsenbäckchen in Portweinsauce  
mit Speckrosenkohl*

*und original Böhmisches Knödel*

*21,90 €*

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir einen Serviceaufschlag von 1,00 €.*

# *Was's bei uns ze Assn gibt*

## *Is spezielle Zeich (Spezielle Speisen)*

### *Dor Grenzbürger*

*Saftiger Burger vom Angus Rind  
auf Zwiebelmarmelade, Speck und Salat  
mit Cheddar, Gewürzgurke, dazu Steakhouse Pommes*

*19,70 €*

### *Harsch Steak und Schwamme aus'm Neidarfer Forscht*

*Heimische Hirschmedaillons  
mit Erzgebirgischen Pilzen in Rahm dazu Kartoffelröstis*

*22,90 €*

### *S' saftsche Stickl*

*Entrecôte vom Rind Kräuterbutter mit Sauerrahm, Salatbukett  
und frittierte Kartoffelschiffchen*

*300 g Stück 32,90 €*

## *De ohmd Kart (Abendkarte)*

### *Hermelin Kääs eigelecht*

*Tschechischer Camembert in Knoblauchöl eingelegt  
mit Pfefferoni dazu Kümmelbrot*

*14,20 €*

### *Rohes Flaasch*

*Tatar vom Rind mit frischem Eigelb und Zwiebel  
dazu geröstetes Brot mit Knoblauchzehen zum selber einreiben*

*16,40 €*

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir einen Serviceaufschlag von 1,00 €.*

# *Was's bei uns ze Assn gibt*

## *Dor Sieße Abschluss*

*(Desserts)*

### *Creme Brûlée*

*Karamellierte Vanillecreme*

*mit Früchten*

*am Tisch flambiert*

*6,50 €*

### *Hausmacher Äpplstrudel*

*Hausgemachter Apfelstrudel*

*mit Vanilleeis, Sahne*

*8,70 €*

### *Zerruppter Eierkuung*

*Original Österreichischer Kaiserschmarrn Rezept*

*mit Zwetschgenröster und Puderzucker*

*10,90 €*

### *Verschiedne Kuung un Torten*

*Kuchen und Torte je nach Angebot*

*wahlweise mit Schlagsahne*

*+ 1,00 €*

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir einen Serviceaufschlag von 1,00 €.*

# *Wos's bei uns ze Assn gibt*

## *„E Eisl kah ka Gift sei“*

*(Eiskarte)*

*Zitat Jens Bitterlich*

### *Kleenes gemischt's Eis*

*Vanille und Schokoeis  
mit frischer Schlagsahne*

*5,40 €*

### *De heeße Hiebeer*

*3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
und frischer Schlagsahne*

*8,70 €*

### *Schoko Barch*

*2 Kugeln Schokoeis und 1 Kugel Vanilleeis  
Schokoladensplitter aus belgischer Schokolade  
Schokosauce und frischer Schlagsahne*

*8,70 €*

### *Kerbis - Becher*

*3 Kugeln Vanilleeis mit Slowenischen Kürbiskernöl  
dazu Kürbiskernkrokant und frischer Schlagsahne*

*8,70 €*

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen einen Schoko oder Vogelbeereierlikör  
im Waffel oder Schokobecher zum Eis!*

*2 cl 2,00 €*

*Für jede Beilagenänderung berechnen wir einen Serviceaufschlag von 1,00 €.*