

Was's bei uns ze Assn gibt

Spargelzeit

Spargelsupp

Frische Spargelsuppe mit Einlage

Tasse 6,50 € Terrine 8,20 €

De Nudl mol Anersch

*Nudeln mit Beelitzer Spargel, Kirschtomaten
und hausgemachtem Egerländer Bärlauch-Pesto*

*ohne Hähnchenstreifen 14,90 €
mit Hähnchenstreifen 18,90 €*

Is' Zeich zum Spargel

*200 g Beelitzer Spargel dazu Kartoffeln
wahlweise mit Butter oder Sauce Hollandaise
17,50 €*

De gekochte Hax vu dor Sau

*mit gekochtem Schinken
19,90*

Dor Ricken vu dor Sau

*mit Schweineschnitzel
23,90 €*

De Zung vum Rindviech

*mit gepökelter Ochsenzunge
23,90 €*

Lachs mol Annersch

*mit gegrilltem Lachsfilet
25,90 €*

Dor Sieße Abschluss - Ardbeerbecher

*Marinierte Erdbeeren mit frischem Waldmeister
2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis und Sahne
8,90 €*



Was's bei uns ze Assn gibt

Griezeich un Anersch

(Salate, Vorspeisen und Suppen)

Gemischt`s 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 Preiselbeer Sauce dazu Salat und Toast

14,70 €

Grußes Gemischt`s

Großer gemischter Salat mit hausgemachter Kräutervinaigrette

und gebackenem Speck dazu wahlweise Ziegenkäse im Speckmantel

oder Hähnchensteifen

oder geräucherter Lachs

18,40 €

Beehmsche Knublichsupp

Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel

Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons

Tasse

6,50 €

Terrine

8,20 €

Was's bei uns ze Assn gibt

S'deftsche Zeich

(Hauptgänge)

Nudeln un Tomatensuß

Nudeln mit Hausgemachter Tomatensauce dazu geriebener Käse

10,90 €

Racherlachs

Geräucherter Lachs

an knusprigen Röstis und Remoulade von Kräutern

15,90 €

Kaasspätzle

Hausgemachte Eierspätzle mit Zillertaler Bergkäse

in Röstzwiebel angeschwitzt

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 €

Für vegane Speisen fragen

Sie bitte unser freundliches Servicepersonal!



Wos's bei uns ze Assn gibt

Panierte Sau

*Schweineschnitzel nach Wiener Art
glasiertes Gemüse der Saison und Butterkartoffeln*

19,50 €

Gulasch vom Rindviech

*Rindergulasch mit hausgemachtem Weinkraut
und Böhmischem Knödeln*

20,90 €

Steak mit Kaas überbacken

*Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
glasiertes Gemüse der Saison dazu Steakhouse Pommes Frites*

20,90 €

S' Backl vom Rindviech

*Zart geschmortes Ochsenbäckchen in Portweinsauce
mit Speckrosenkohl in Knoblauch und original Böhmischem Knödel*

21,90 €

aus`m Micha sei Teichel

*Cranzahler Forelle vom Micha
mit glasiertem Gemüse der Saison und dazu Butterkartoffeln*

21,90 €

Gebrotner Lachs

*Auf der Haut gebratener Norwegischer Lachs
mit Rahmspinat und hausgemachtem Kartoffelgratin*

22,90 €

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 €

S' saftsche Stickl

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

300 g Stück

32,90 €

Harsch Steak und Schwamme aus'm Neidarfer Forscht

*Heimische Hirschmedaillons
mit Erzgebirgischen Pilzen in Rahm dazu Kartoffelröstis*

22,90 €

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)

dor Kuung vu dor Omm

Hausgemachter Kuchen von Oma „Jani“

je nach Angebot der Saison mit frischer Schlagsahne

4,00 €

Creme Brûlée

Karamellierte Vanillecreme

mit Früchten - am Tisch flambiert -

6,50 €

Hausmacher Äpplstrudel

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne

8,70 €

Zerruppter Eierkuung

Original Österreichischer Kaiserschmarrn Rezept

mit Zwetschgenröster und Puderzucker

10,90 €

Verschiedne Torten

Torte je nach Angebot

wahlweise mit frischer Schlagsahne

+ 1,00 €

Für jede Änderung 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 €