

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*

Würzflaasch mit dor guten Drasdner Suss

*Ragout vom Schweinerücken
mit Pilzen, Zitrone, Dresdener Worcestersauce und Toast*

Hausgeracherter eigelechter Wildschinken

*Hausgeräucherter Grumbacher Wildschweinschinken
mit Preiselbeer Sauce dazu Salat und Toast*

Grußes Gemischt`s

*Großer gemischter Salat mit hausgemachter Kräutervinaigrette
und gebackenem Speck dazu wahlweise*

oder Ziegenkäse im Speckmantel

oder Hähnchensteifen

oder geräucherter Lachs

Beehmsche Knublichsupp

Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel

Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons

Tasse

Terrine

Was's bei uns ze Assn gibt

S'deftsche Zeich

(Hauptgänge)

Nudeln un Tomatensuß

Nudeln mit Hausgemachter Tomatensauce dazu geriebener Käse

Racherlachs von ganz um

Geräucherter Norwegischer Lachs

an knusprigen Röstis und Hausgemachte Remoulade von Kräutern

Hackbrotten mol was aneres

Bärensteiner Hackbraten mit Kräutern – Kartoffelstampf mit Lauch

dazu Salatgarnitur mit Dressing

Kaasspätzle

Hausgemachte Eierspätzle mit Zillertaler Bergkäse

in Röstzwiebel angeschwitzt dazu ein Salatbouquet

Kreitersammelknedel mit Erzgebirgische Waldschwamme

Hausgemachte Kräutersemmelknödel

mit Erzgebirgischen Pilzen in Rahmsauce

Wos's bei uns ze Assn gibt

Panierte Sau

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

Gulasch vom Rindviech vu dor Hammit

*Erzgebirgischer Rindergulasch mit hausgemachtem Weinkraut
und original Böhmischen Knödeln*

Steak mit Kaas überbacken

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

S' Backl vom Rindviech

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

aus`m Micha sei Teichel

*Cranzahler Forelle aus`m Micha sein Teich
mit glasiertem Gemüse der Saison und dazu Butterkartoffeln*

Gebrotner Zander

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Rahmspinat und hausgemachtem Kartoffelgratin*

Was's bei uns ze Assn gibt

Is spezielle Zeich (Spezielle Speisen)

Dor Grenzbürger

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

S' saftsche Stickl

*Entrecôte vom Rind Kräuterbutter mit Sauerrahm, Salatbouquet
und frittierte Kartoffelschiffchen
300 g Stück*

Harsch Filet und Schwamme aus'm Neidarfer Forscht

*Heimische Hirschmedaillons
mit Erzgebirgischen Pilzen in Rahm dazu Kartoffelröstis*

De ohmd Kart (Abendkarte)

Hermelin Kääs eigelecht

*Tschechischer Camembert in Knoblauchöl eingelegt
mit Pfefferoni dazu Kümmelbrot*

Rohes Flaasch

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

Was's bei uns ze Assn gibt

Dor Sieße Abschluss

(Desserts)

Creme Brûlée

*Karamellierte Vanillecreme
mit Früchten - am Tisch flambiert -*

Hausmacher Äpplstrudel

*Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne*

Zerruppter Eierkuung

*Original Österreichischer Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Puderzucker*

Verschiedne Torten

*Torte je nach Angebot
wahlweise mit frischer Schlagsahne*

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*

De heeße Hiebeer

*3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und frischer Schlagsahne*

Schoko Barch

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

Kerbis - Becher

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

Schweden Becher

*3 Kugel Vanilleies mit Apfelmus
frische Sahne und Eierlikör*

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen, einen Schoko- oder Vogelbeereierlikör
im Waffel- oder Schokobecher zum Eis! 2 cl = 2,00 €*