

# *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 €*