

Was's bei uns ze Assn gibt

Vorspeisen (Supp, Grienies und zu Bier)

Beehmsche Knublichsupp

*Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel
Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons*

Süß Saure Linsensuppe

Tasse 7,90 € Terrine 8,90 €

vu dor Mutt is Spackfett

*Gabi's hausgemachtes Speckfett „a la Sehma“
mit Salat und Kümmelbrot
5,90 €*

Gemischt's Grienies

*Blattsalate und Gemüse der Saison
mit selbstgemachter Kräutervinaigrette und Schwarzbrotcroutons
8,90 €*

Würzflaasch mit dor guten Drasdner Suss

*Ragout vom Schweinerücken
mit Pilzen, Zitrone, Dresdener Worcestersauce und Toast
8,90 €*

Hermelin Kääs eigeleht

*Hermelinkäse in Knoblauchöl eingelegt
mit Pfefferoni dazu Kümmelbrot und Salatgarnitur
14,90 €*

Rohes Flaasch

*Tatar vom Rinderfilet mit frischem Eigelb, Zwiebeln
dazu geröstetes Brot mit Knoblauchzehen und Gewürzen zum selber anmachen
16,90 €*

Was's bei uns ze Assn gibt

Hauptgänge (is deftsche Zeich)

dor Lachs un de Nudeln

Tagliatelle in Parmesanrahm dazu Schwarzwurzel und Rucola
ohne Lachstreifen 14,90 €
mit Lachstreifen 19,90 €

Ziechkääs mit dor Ruten Beet

Gratinierter Ziegenkäse mit braunem Zucker unterm Grill
auf Rote Beete Carpaccio mit Balsamico und Rucolabeet und Toast
15,90 €

Kaasspätzle

Hausgemachte Eierspätzle
mit Zillertaler Bergkäse verfeinert
knusprige Röstzwiebel angeschwitzt dazu ein Salatbouquet mit Dressing
17,90 €

Kreitersammelknedel mit Schwamme

Hausgemachte in Butter gebratene Kräutersemmelknödel
nach Bärensteiner Art und sämige Pilzrahmsauce
17,90 €

Arzgebirgskult Runde

Frische Leberwurst aus dem Erzgebirge mit Leinöl
Salzkartoffeln, Butter und hausgemachter Kräuterquark
17,90 €



Dieses Symbol deutet auf ein vegetarisches Gericht hin

Wos's bei uns ze Assn gibt

dor Harisch dar noch nie Sex hat

*Eingelegter Rauchmatjes von der Nordsee mit Zwiebelringen
an Salzkartoffeln in Butter und Salatbouquet*

18,90 €

Panierte Sau

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

19,90 €

vom Huh de Brust

*Gefüllte Hähnchenbrust mit Feta, kontierten Cherry Tomaten am Stil
dazu Stampfkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch*

21,90 €

Gefüllter Schweinebraten

*Über Nacht geschmorter Schweinebraten mit Backpflaumen gespickt
dazu Apfel-Zimt Rotkraut und Erzgebirgische Klöße*

21,90 €

dor Grenzbürger

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

22,90 €

Wos's bei uns ze Assn gibt

Gulasch vom Hirsch vu dor Hammit

Traditionell zubereiteter Wildgulasch

mit Apfel Zimt Rotkohl und Original Böhmisches Knödel aus Schlackenwerth

23,90 €

Steak mit Kaas überbacken

Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken

glasiertes Gemüse der Saison dazu Steakhouse Pommes Frites

22,90 €

Gebrotrner Lachs

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zitrone und Thymian

Rahmspinat und hausgemachtem Kartoffelgratin

25,90 €

vu dor Wilden Sau - Medaillons und Schwamme

Wildschweinmedaillons im Speckmantel

mit Pilzen in Rahm dazu Kartoffelrösti

25,90 €

de Keil oder Brust vu dor Gans

Knusprige Keule

oder

Brust von der Gans

frisch aus dem Ofen

mit Apfel Zimt Rotkohl und Knödelvariation

27,90 €

Wos's bei uns ze Assn gibt

Dessert

Creme Brûlée

*Karamellisierte Vanillecreme
mit Früchten - am Tisch flambiert -*

6,90 €

de heeße Hiebeer

*3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und frischer Schlagsahne*

8,90 €

dor Winner Becher

*3 Kugeln Wintereis mit eingelegten Pflaumen
frischer Sahne und Spekulatius*

8,90 €

Hausmacher Äpplstrudel

*Apfelstrudel
mit Vanilleeis und frischer Schlagsahne*

8,90 €

dor gefüllte Appel

*Gefüllter Weihnachtsbratapfel mit Marzipan
auf Wintergewürzen mit Vanillesauce*

9,90 €

Kuchen oder Weihnachtsstollen nach Angebot in der Vitrine