

Vorspeisen

Beehmsche Knublichsupp

*Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel
Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons*

Suppe nach Angebot

ändert sich Wöchentlich

Tasse 6,50 €

Terrine 7,90 €

vu dor Mutt is Spackfett

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

Gemisch'ts Grienés

*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 eigelecht

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

Dieses Symbol deutet auf ein vegetarisches Gericht hin.



Hauptgänge (is deftsche Zeich)

Nudeln mol arnersch....

Tagliatelle in Parmesanrahm dazu Schwarzwurzel und Rucola

ohne Hähnchen 14,90 €

mit Hähnchen 19,90 €

mit Lachs 20,90 €

Ziegekääs mit dor Ruten Beet

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

Rohes Flaasch

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

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 €

Hackbrotten ausm Ofen

*Bärensteiner Hackbraten mit Kräutern – Kartoffelstampf mit Lauch
dazu Salatgarnitur mit Dressing*
17,90 €

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*
19,50 €

vom Huh de Brust

*Gefüllte Hähnchenbrust mit Feta
konfierten Cherry Tomaten am Stiel
dazu Stampfkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch*
21,90 €

De Zung vum Rindviech

*Gepökelte Ochsenzunge kräftiger Meerrettich Sauce
mit glaciertem Gemüse und Kartoffeln*
21,90 €

Brotan vu dor Sau

*Über Nacht geschmorter Schweinebraten
dazu Apfel- Zimt- Rotkraut und Erzgebirgische Klöße*
21,90 €

dor Grenzbürger

*Saftiger Burger vom Angus Rind
auf Zwiebelmarmelade, Speck und Salat
mit Cheddar und Gewürzgurke dazu Steakhouse Pommes*
22,90 €

Gulasch vom Harsch vu dor Hammit

*Traditionell zubereiteter Wildgulasch mit Apfel- Zimt- Rotkraut
und Original Böhmisches Knödel aus Schlackenwerth*

22,90 €

Steak mit Kaas überbacken

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

22,90 €

aus`m Micha sei Teichel

*Cranzahler Forelle aus`m Micha sein Teich
mit Apfel- Zimt- Rotkraut dazu Butterkartoffeln*

23,90 €

Gebrothner Lachs

*Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zitrone und Thymian
Rahmspinat und hausgemachtem Kartoffelgratin*

25,90 €

vu dor Wilden Sau - Medaillons und Schwamme

*Wildschweinmedaillons an getrocknetem Speck
mit Pilzen in Rahm dazu Kartoffelrösti*

25,90 €

S`saftsche Stickl

*Klassisches Rumpsteak 300 g mit Kräuter- Knoblauchbutter
dazu Sauerrahm und frittierte Kartoffelschiffchen*

30,90 €

***Wer in unsere Speisekarte ein Fehler finden sollte, erhält für die Person einen
Bergfeist Kräuterlikör von Max Sonntag aus Neudorf!!!!***

Dessert (Dor Sieße Abschluss)

Crème Brûlée

Karamellisierte Vanillecreme

mit Früchten

- am Tisch flambiert -

6,90 €

dor hemm gemachter Appelstrudel

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Eis und frischer Schlagsahne

8,90 €

Zerruppter Eierkuung

(wenn Restaurant zu voll ist bitten wir um Verständnis, weil die Küche nur 8 Gasflammen hat)

Original Österreichischer Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster und Puderzucker

13,90 €

Verschiedene Torten

Torte je nach Angebot

wahlweise mit frischer Schlagsahne

+ 1,00 €

„E Eisl kah ka Gift sei“

*Zitat Jens Bitterlich Neudorf
oberes Erzgebirge*

Kleenes gemischt's Eis

*Vanille und Schokoeis
mit frischer Schlagsahne*

5,40 €

-geschützte Marke-

De heeße Liebe

*3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und frischer Schlagsahne*

7,90 €

Wilde Pflaume

*3 Kugeln Stracciatellaeis, mit eingelegten Pflaumen
und frischer Schlagsahne*

7,90 €

Schweden Becher

*3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus
frische Sahne und Eierlikör*

7,90 €

Kürbis Becher

*3 Kugeln Vanilleeis mit Steirisches Kürbis Öl
frische Sahne und Schokokrokant mit Nüssen*

7,90 €

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