

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 €

Gemischt's Grienes

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 €

Ziegkääs 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 €

Hackbroten 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 €

Brotend vu dor Sau

Über Nacht geschmarter 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 Böhmisiche 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 €

Gebrotner 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)

Creme Brûlée

Karamellisierte Vanillecreme

mit Früchten

- am Tisch flambeiert -

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“

Kleenes gemischt's Eis

Vanille und Schokoeis

mit frischer Schlagsahne

5,40 €

Zitat Jens Bitterlich Neudorf

oberes Erzgebirge

-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 €