

Vorspeisen

Beehmsche Knublichsupp

*Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel
Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons*

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 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 eigeleht

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



Ziegekääs mit dor Ruten Beet

*Gratinierter Ziegenkäse mit braunem Zucker unterm Grill
an Rote Beete mit Balsamico, Rucola und Toast*
15,90 €



Dieses Symbol deutet auf ein vegetarisches Gericht hin.



Hauptgänge (is deftsche Zeich)

Nudeln mol arnersch....

Tagliatelle mit Bärlauch Pesto dazu Mozzarella und Cherry Tomaten



ohne Hähnchen 14,90 €

mit Hähnchen 19,90 €

mit Lachs 20,90 €

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 €*



is lieblings Assen vom Cesar

*Römischer Salat mariniert mit hausgemachtem Parmesan Knoblauch Dressing
geröstete Weißbrot Croutons und marinierte Hähnchenbruststreifen
17,90 €*



Hackbraten ausm Ofen

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

Racherlachs von ganz um
Geräucherter Norwegischer Lachs
an knusprigen Röstis und Hausgemachte Remoulade von Kräutern
17,90 €

Panierte Sau
Knuspriges Schweineschnitzel nach Wiener Art
glasiertes Gemüse der Saison und Butterkartoffeln
19,50 €

vom Huh de Brust
Gefüllte Hähnchenbrust mit Feta
Confierte Cherry Tomaten am Stiel
dazu Stampfkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch
21,90 €

De Zung vum Rindviech
Gepökelte Ochsenzunge mit Butter
dazu glaciertem Gemüse und Kartoffeln
21,90 €

Broten vu dor Sau
Über Nacht geschmorter Schweinebraten
dazu Weinkraut 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 €

Dieses Symbol deutet auf ein vegetarisches Gericht hin.



Gulasch vu de Ochsen vu dor Hammit

*Traditionell zubereitetes Rindergulasch mit Weinkraut
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 Gemüse der Saison 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 unserer Speisekarte einen 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 flambiert -

6,90 €

dor hemm gemachter Appelstrudel

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Eis und frischer Schlagsahne

8,90 €

Zerruppter Eierkuung

(wenn das 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
-geschützte Marke-

Kleenes gemischt's Eis

*Vanille und Schokoeis
mit frischer Schlagsahne*

5,40 €

De heeße Liebe

*3 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren
und frischer Schlagsahne*

7,90 €

Schokobecher

*2 Kugeln Schokoeis
1 Kugel Stracciatellaeis
frische Schlagsahne und Schokoladesplitter*

7,90 €

Kürbis Becher

*3 Kugeln Vanilleeis
mit Steirischem Kürbis Öl dazu Kürbiskernkrokant
und frischer Schlagsahne*

7,90 €

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