

Vorspeisen

Beehmsche Knublichsupp

*Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel,
Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons*

Tasse 6,50 € Terrine 7,90 €

vu dor Mutt is Spackfett

*Gabis hausgemachtes Speckfett „a la Sehma“
mit Salat und Kümmelbrot*

5,90 €

Gemischts 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, Dresdner Worcestersauce und Toast*

8,90 €

Hermelin Kääs eigelecht

*Tschechischer Camembert in Knoblauchöl eingelegt
mit Pfefferoni dazu Kümmelbrot und Salatgarnitur*

14,90 €



Zieggääs 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 Spargel dazu Mozzarella und Cherry Tomaten

ohne Hähnchen 14,90 €

mit Hähnchen 17,90 €



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 €



dor gruse Salat

*Großer Salatteller mit hausgemachtem Kräuter Dressing
geröstete Weißbrot-Croutons*

14,90 €



wahlweise mit Ziegenkäse, Rauchlachs oder Hähnchenbrust

18,90 €

Hackbrotten 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 glasiertes Gemüse und Kartoffeln
21,90 €

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

Gulasch vu de Ochsen vu dor Hammit
Traditionell zubereitetes Rindergulasch mit Weinkraut
und Original Böhmisches Knödel aus Schlackenwerth
22,90 €

Dieses Symbol deutet auf ein vegetarisches Gericht hin.



Steak mit Kaas überbacken

*Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken
glasiertes Gemüse der Saison dazu Steakhouse Pommes Frites*
22,90 €

aus`m Micha sein Teichel

*Cranzahler Forelle aus`m Micha sein Teich
mit Gemüse der Saison dazu Butterkartoffeln*
23,90 €

Gebrotner Zander

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Zitrone und Thymian
Rahmspinat und hausgemachtem Kartoffelgratin*
23,90 €

s` Backl vom Rindviech

*Zart geschmortes Ochsenbäckchen in Portweinsauce
mit Speckrosenkohl in Knoblauch und original Böhmisches Knödel*
24,90 €

vu dor Wilden Sau - Medaillons und Schwamme

*Wildschweinmedaillons an getrocknetem Speck
mit Pilzen in Rahm dazu Kartoffelrösti*
24,90 €

s` saftsche Stickl

*Klassisches Rumpsteak 300 g mit Kräuter-Knoblauch-Butter
dazu Sauerrahm und frittierte Kartoffelschiffchen*
30,90 €

***Wer einen Fehler in unserer Speisekarte findet, bekommt zur Belohnung einen Bergfeist
Kräuterlikör von Max Sonntag aus Neudorf serviert.***

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 für de Hifft

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*

8,90 €

Schoko Becher

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

8,90 €

Kürbis Becher

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

8,90 €

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