

Vorspeisen

Beehmsche Knublichsupp

Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel
Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons

Suppe nach Angebot

ändert sich Wöchentlich

Tasse 6,50 € Terrine 7,90 €

Würzflaasch mit dor guten Drasdner Suss

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

Hauptgänge (is deftsche Zeich)

Hermelin Käs eigelegt

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

Kaasspätzle

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

Hackbrotten ausm Ofen

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

Nudeln mol arnersch....

Tagliatelle mit Bärlauch Pesto dazu Mozzarella und Cherry Tomaten

ohne Hähnchen 14,90 €
mit Hähnchen 19,90 €
mit Lachs 20,90 €



Panierte Sau

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

De Zung vum Rindviech

Gepökelte Ochsenzunge mit Butter
dazu glaciertem Gemüse und Kartoffeln
21,90 €

Brotten vu dor Sau

Über Nacht geschmorter Schweinebraten
dazu Weinkraut und Erzgebirgische Klöße
21,90 €

Gulasch vu de Ochsen vu dor Hammit

Traditionell zubereitetes Rindergulasch mit Weinkraut
und Original Böhmisches Knödel aus Schlackenwerth
22,90 €

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 mit getrocknetem Speck
auf Pilzen in Rahm dazu Kartoffelrösti
25,90 €

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 €