

# 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 €*

## **Gemisch`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 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 €*

## ***Hackbrot 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 €

### ***vu do Hift is Gold***

*Drei Liwanzen mit Blaubeeren und frischer Sahne*

11,90 €

### ***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 €*