Vorspeisen

Beehmsche Knublichsupp

Kräftige Knoblauchbrühe mit Speck, Zwiebel
Gemüsewürfel und Schwarzbrotcroutons

de Linsensupp wäng Kleegeld

Original Erzgebirgische Süß- Saure Linsenuppe
mit Kartoffeln und Saurer Gurke

Tasse 6,50 € Terrine 7,90 €

vu dor Mutt is Spackfett

Gabis hausgemachtes Speckfett „a la Sehma“
mit Salat und Kümmelbrot
8,90 €

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 €

Dieses Symbol deutet auf ein vegetarisches Gericht hin.

Hauptgänge (is deftsche Zeich)

Nudeln mol arnersch….

Frische Tagliatelle in Parmesanrahm dazu Schwarzwurzel

ohne Lachs 14,90 €

mit Lachs 19,90 €

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

18,90 €

Kreitersammelknedel mit Schwamme

Hausgemachte in Butter gebratene Kräutersemmelknödel

nach Bärensteiner Art und sämige Pilzrahmsauce

18,90 €

Hackbroten ausm Ofen

Bärensteiner Hackbraten mit Kräutern – Kartoffelstampf mit Lauch

dazu Salatgarnitur mit Dressing

18,90 €

dor Harisch daar noch nie Sex hatt

Eingelegter Rauchmatjes von der Nordsee

mit Zwiebelringen, erzgebirgischen Salzkartoffeln und Salatbouquet

18,90 €

Panierte Sau

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

vom Huh de Brust

In Kräutern eingelegte Hähnchenbrust an Cherry Tomaten am Stil
dazu Stampfkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Lauch und Knoblauch
21,90 €

dor Grenzbürger

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

Broten vu dor Sau

Zart über Nacht geschmorter Schweinebraten
gefüllt mit Backpflaumen in Schwarzbiersauce
dazu Apfel- Zimt- Rotkraut und Erzgebirgische Kartoffelklöße
22,90 €

Steak mit Kaas überbacken

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

Dieses Symbol deutet auf ein vegetarisches Gericht hin.

Gulasch vu dor Hirschkuh vu dor Hammit

Traditionell zubereitetes Wildgulasch mit Apfel- Zimt- Rotkraut
und Original Böhmische Knödel aus Schlackenwerth
23,90 €

Gebrotnes Lachsfilet

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

vu dor Wilden Sau - Medaillons und Schwamme

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

de Keil oder Brust vu dor Gans

Knusprige Keule

oder

Brust von der Gans
frisch aus dem Rohr
mit Apfel- Zimt- Rotkraut und Knödelvariation
28,90 €

BERGHOTEL BÄRENSTEIN
RESTAURANT | HOTEL | SONNENTERRASSE

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 €

dor gefüllte Appel

Gefüllter Weihnachtsbratapfel mit Marzipan

auf Wintergewürzen mit Vanillesauce

10,90 €

de heeße Liebe

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

und frischer Schlagsahne

8,90 €

Spekulatius Becher

3 Kugeln Spekulatiuseis dazu eingelegte Zwetschgen

frische Schlagsahne und Mürbegebäck

8,90 €

Kuchen und erzgebirgischer Weihnachtsstollen nach Angebot in der Vitrine