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
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 €

Ziegkääs mit dor Ruten Beet

Gratinierter Ziegenkäse mit braunem Zucker unterm Grill
an Rote Beete mit Balsamico, frittiertes Gemüse und Toast
16,90 €

Dieses Symbol deutet auf ein vegetarisches Gericht hin.

Hauptgänge (is deftsche Zeich)

Nudeln mol arnersch….

Frische Nudeln Pomodoro in Tomatensauce, Mozzarella und Kräutern

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 €

Hackbroten 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 erzgebirgische Kartoffeln

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 erzgebirgische 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 dor Hirschkuh vu dor Hammit

Traditionell zubereitetes Wildgulasch mit Apfel- Zimt- Rotkraut

und Original Böhmische 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 erzgebirgische Kartoffeln
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 Böhmische 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

(wenn Restaurant zu voll ist bitten wir um Verständnis, weil die Küche nur 8 Gasflammen hat)

13,90 €

Verschiedene Torten

Torte je nach Angebot

wahlweise mit frischer Schlagsahne

+ 1,00 €

BERGHOTEL BÄRENSTEIN

RESTAURANT | HOTEL | SONNENTERRASSE

„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 €