



### Suppen

Sächsische Waldpilzsuppe mit pikanter Blätterteigstange  
4,50 EUR

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterpfannkuchenstreifen  
3,50 EUR

Soljanka mit Sauerrahmdip und Baguette  
3,90 EUR

### Salate

Tomatensalat mit geriebenem Schafskäse 🍏  
4,50 EUR

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing 🍏  
4,50 EUR

Großer winterlicher Salatteller mit Haus-Dressing und gebratenen  
Hähnchenbruststreifen dazu Baguette  
9,90 EUR

### Vorspeisen, Zwischengerichte

Ragout fin mit Käse überbacken<sup>129</sup> ★  
5,90 EUR

„Warmes Eckchen“, warmer Schweinebraten auf Brot ★  
8,90 EUR

Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Brot und Salatgarnitur ★  
9,90 EUR

6 Stück kleine Garnelenschwänze in Kräuterbutter  
gebraten auf Kartoffelrösti ★  
12,70 EUR

## Vegan

Fruchtig scharfes Gemüsecurry mit Cashewkernen und Jasminreis 🍏  
11,90 EUR

Brokkoliröschen gratiniert mit Maiscreme, 🍏  
dazu hausgemachte Röstitaler  
12,70 EUR

## Vegetarisch

Waldpilzragout mit hausgemachten Semmelknödeln 🍏  
8,50 EUR

## Geflügel

Geschmorte Gänsekeule mit Apfelring, hausgemachtem Apfelrotkohl  
und Klöße mit Semmelbutter ✨  
17,70 EUR

Halbe Grillente mit hausgemachtem Apfelrotkohl  
und Klößen mit Semmelbutter ✨  
15,90 EUR

Entenbrustfilet in Sherry-Rosmarinsoße mit Mandelbrokkoli und  
Herzoginkartoffeln ✨  
18,70 EUR

## Vom Grill und aus dem Ofen

Block House Rinderfilet mit buntem Pfeffer und Kräuterbutter,  
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat ★  
25,90 EUR

Schweineschnitzel mit Pommes frites  
12,10 EUR

„Grillsteakteller“, Rind- und Schweinefilet,  
Hähnchenbrust, Kräuterbutter, Speckkamm, Grillwürstel  
und Meerrettich, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln  
17,90 EUR

„Steak au four“, Schweinerückensteak mit Ragout fin und  
Käse überbacken, Pommes frites  
15,20 EUR

Schweineschnitzel mit Speckrosenkohl und  
Petersilienkartoffeln  
13,50 EUR

Grillhaxe vom Schwein in Schwarzbiersoße,  
mit Speckbohnen und Klößen ★  
13,50 EUR

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,  
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Klöße ★  
14,90 EUR

Gebratenes Hähnchenbrustfilet auf asiatischem Gemüse, mit Sprossen in  
Currysoße und Jasminreis  
14,70 EUR



*Hirschbraten vom Rotwild mit Preiselbeersahne,  
Speckrosenkohl und erzgebirgischen Wickelklößen*  
15,70 EUR

*Wildschweinbraten mit hausgemachten  
Semmelknödel und Rahmwirsing*  
15,20 EUR

*Deftiger Wildgulasch mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne  
dazu Butterspätzle*  
14,20 EUR

### *Fisch*

*Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln* ★  
14,90 EUR

*Gedünstetes Lachsfilet auf Gemüsenudeln,  
dazu Pesto und italienischer Hartkäse* ★  
15,90 EUR

*Nur auf Vorbestellung - bitte mind. 1 Tag- auch telefonisch -  
frisch aus dem Fischhälter*

*Frischer ½ Karpfen „Blau“ aus dem Wurzelsud  
oder  
in der Röhre gebacken mit Meerrettich- und Butterflocken, Wurzelgemüse*

*dazu jeweils Petersilienkartoffeln und Apfelrotkohl* ★  
15,90 EUR

## Kalte Speisen, ab 17.00 Uhr

Feines, frisch gewolfes Rindertatar mit Eigelb, Kapern, Sardellenfilet,  
verschiedenes Brot und Butter 

12,50 EUR

„Scharfe Sache“, kalter Schweinebraten mit Senf,  
Meerrettich und Gewürzgurke auf Brot

8,90 EUR

Gemischte Käseplatte, verschiedener Schnittkäse, Frisch-, Hand- und  
Rotschimmelkäse, Camembert, Brot, Butter 

10,50 EUR

## Dessert

Eierlikör-Parfait mit warmen Glühweinkirschen

6,90 EUR

Bratapfeleis mit Amarettibrösel, marinierten Orangenfilets und Sahne

6,90 EUR

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt mit gutem Appetit!

Gerichte mit  können Sie **nicht als Seniorenportion** erhalten.  = vegetarisch

Gäste mit Lebensmittelallergien, z. Bsp. Eier, Soja, Senf, Sellerie, Lupine, Nüsse, Getreide, Fisch, Weichtiere usw. und der Inhalt von zugelassenen Zusatzstoffen in unseren Speisen erhalten auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal eine gesonderte Speisekarte, in der die Allergene ausgewiesen sind.