



### Suppen

Bärlauch-Kartoffelsüppchen mit Wachtelspiegelei,  
dazu Baguette<sup>A2,G,C,10</sup>  
6,90 EUR

Hausgemachte Soljanka mit saurer Sahne, Zitrone  
und Baguette<sup>2,3,4,8,10, IJ, A2, G,L</sup>  
6,90 EUR

Rinderkraftbrühe mit Kräutereierkuchen<sup>A2, G, C</sup>  
5,90 EUR

### Salate

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing<sup>J,L</sup> 🍏  
6,90 EUR

Tomatensalat mit geriebenem Schafskäse und Baguette<sup>2,3,4,8, A2,J, G</sup> 🍏  
7,90 EUR

Großer bunter Frühlingssalat mit hausgemachtem Dressing  
und gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu Baguette<sup>J,A2,L,10</sup>  
14,90 EUR

oder

mit gebratenen Rinderfiletstreifen<sup>J,A2,L</sup>  
16,70 EUR

oder

mit gebratenen Schweinefiletstreifen<sup>J,A2,L,10</sup>  
14,90 EUR

## Vorspeisen, Zwischengerichte

Ragout fin mit Käse überbacken,  
dazu Baguette<sup>1,2,3,9,10, D, A2, F, G, I</sup> ★

8,50 EUR

„Warmes Eckchen“,  
warmer Schweinebraten auf Brot mit Bratensauce  
und Salatgarnitur<sup>C, L, I, 10</sup> ★

13,50 EUR

Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Brot und Salatgarnitur<sup>7, 10, A1, A2, C, G,</sup> ★

14,90 EUR

Ofenkartoffel mit Sour Cream an buntem Salat  
mit hausgebeizten Kräuterlachs<sup>D, G, J</sup> ★

17,90 EUR

oder  
mit gebratenen Halloumikäse<sup>J, G</sup> ★

14,90 EUR

## Vegetarisch

Rahmchampignons mit hausgemachten Semmelknödelscheiben

<sup>G, A1, A2, C, 8</sup> 🍌

14,50 EUR

## Vegan

Veganes Geschnetzeltes in feiner Gewürzsauce  
dazu Rotkohl und Klöße<sup>4, 5, 8, 11, A2, F</sup> 🍌 ★

16,90 EUR

Großer Frühlingssalat mit hausgemachtem Dressing und gebratenen  
„Chickeriki Streifen“ dazu Baguette<sup>F, A2, J, A</sup> 🍌

15,10 EUR

Mit Maiscreme überbackene Blumenkohlröschen dazu  
Kartoffelbärlauchrösti und geschwenkte Kirschtomaten<sup>A</sup> 🍌

16,90 EUR

## Aus dem Ofen

Zart geschmorter Braten von der Lammkeule mit frischem Knoblauch und Kräutern, dazu Speckbohnen und Klöße mit Semmelbutter <sup>I,5</sup>

18,90 EUR

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt, dazu hausgemachtes Apfelrotkohl und Klöße <sup>2,8,9,10,A2,L,J</sup> ★

20,90 EUR

Grillhaxe vom Schwein in Schwarzbiersauce mit Sauerkraut und Klößen <sup>I,A2,G,J,L</sup> ★

20,90 EUR

Tafelspitz in feiner Meerrettichsauce mit Sauerkraut und Kartoffelklößen <sup>A2, G,3,I</sup>

18,50 EUR

## Aus der Pfanne, vom Grill

„Block House“ Rinderfilet auf grüner Pfeffersauce, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln <sup>2,8, G,L</sup> ★

35,90 EUR

„Block House“ Rinderfilet mit knusprigem Bacon und Blauschimmelkäse überbacken, Wedges mit Kräuter - Dip und ein kleiner gemischter Salat <sup>2,8,G,J,L</sup> ★

36,90 EUR

„Grillteller“

Gebratenes Rinder - und Schweinefilet, Hähnchenbrust, Kräuterbutter, Speckkamm, Grillwürstel, Meerrettich, Blumenkohl und Bratkartoffeln <sup>2,3,8,L,G</sup>

26,50 EUR

„Steak au four“, Schweinerücken  
mit Ragout fin und Käse überbacken,  
dazu Buttererbsen und Kartoffelkroketten<sup>2,3,4,7,10,D,F,G,I</sup>  
20,90 EUR

Schweineschnitzel mit Blumenkohl  
und Petersilienkartoffeln<sup>4,7,10,A2,C</sup>  
18,20 EUR

Schweineschnitzel mit Pommes frites<sup>A2,C,10</sup>  
16,50 EUR

„Mailänder Schnitzel“ mit italienischer Hartkäsepanade,  
fruchtiger Tomatensauce und Spaghetti<sup>C,G,A2,10</sup>  
16,90 EUR

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen  
und Petersilienkartoffeln<sup>2,4,G,I</sup>  
19,90 EUR

Gebratene Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce auf  
Bandnudeln<sup>A2,C,G</sup>  
18,90 EUR

Gebratene Maispoulardenbrust mit Weißweinsauce,  
Zuckerschotengemüse  
und Jasminreis<sup>A2,G</sup>  
20,50 EUR ★

## Wildgerichte

Sauerbraten vom Rothirsch mit Preiselbeersahne,  
hausgemachtem Apfelrotkohl und erzgebirgischen Wickelklößen<sup>A2,C,G,5</sup>  
22,90 EUR

Wildschweinbraten aus heimischen Wäldern  
mit Rahmchampignons und hausgemachten Semmelknödeln<sup>C,A2,G</sup>  
21,50 EUR

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing und  
Petersilienkartoffeln<sup>5,7,8,2, D, G</sup> ★  
20,90 EUR

Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dill - Creme fraîche,  
dazu Kartoffelbärlauchrösti und Salatgarnitur<sup>7,8,D,J,G</sup>  
17,90 EUR

- Nur auf Vorbestellung - bitte mindestens 1 Tag vorher -  
- auch telefonisch - frisch aus dem Fischhälter -

Frischer ½ Karpfen „Blau“ aus dem Wurzelsud<sup>7,D</sup>

oder

in der Röhre gebacken  
mit Meerrettich- und Butterflocken, Wurzelgemüse<sup>L</sup>

dazu jeweils  
hausgemachtes Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln ★

21,50 EUR

## Kalte Speisen, ab 17.00 Uhr

„Mittelbacher Platte“ Roher und gekochter Schinken mit Meerrettich,  
Schweinebraten, Salami, Weich- und Schnittkäse  
und ein Rollmops, bunt garniert,  
verschiedenes Brot und Butter,  
dazu ein Gläschen „Mittelbacher Prostelmacher“ <sup>7, L, A1, A2, A4, A5, G, D</sup> ★  
19,60 EUR

Feines, frisch gewolfes Rindertatar mit Eigelb, Kapern, Sardellenfilet,  
verschiedenes Brot und Butter <sup>9, 8, A1, A2, A4, A5, C, D</sup> ★  
18,90 EUR

„Scharfe Sache“, kalter Schweinebraten mit Senf, Meerrettich und  
Gewürzgurke auf Brot <sup>3, 5, 9, A1, A2, C, L, J</sup> ★  
13,50 EUR

Gemischte Käseplatte, verschiedener Schnittkäse, Frisch-,  
Hand- und Schimmelkäse, Camembert, Tessiner Senfsauce,  
Brot, Butter <sup>1, 2, 7, A1, A2, A4, A5, G, H2, H4, J</sup> ★ 🍏  
17,20 EUR

---

*Wir wünschen einen schönen Aufenthalt mit gutem Appetit!*

Die Gerichte, die mit einem ★ versehen sind, können Sie leider **nicht als Seniorenportion**  
erhalten. 🍏 = Vegetarisches Gericht ohne Fleisch/Fisch/Fleischbrühe o. ä..

Gäste mit Lebensmittelallergien, z. Bsp. Eier, Soja, Senf, Sellerie, Lupine, Nüsse, Getreide, Fisch,  
Weichtiere usw. erhalten auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal eine gesonderte  
Speisenkarte, in der die Allergene ausgewiesen sind.

## Dessert und Kuchen

Walnuss - Honig - Eisparfait mit warmen Sauerkirschen<sup>7,C,D</sup>  
8,90 EUR

Crème Brûlée mit Rohrzucker karamellisiert<sup>2,C,D</sup>  
7,90 EUR

Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig<sup>E,H1-H6,G</sup>  
7,50 EUR

„Sekt sorbet“ mit Mango oder Erdbeere<sup>1,L</sup>  
5,90 EUR



Sächsische Quarkkekulchen mit Vanillesoße oder Apfelmus<sup>2,L,C,G,A2</sup>  
8,90 EUR

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne<sup>A2,C,G,E</sup>  
8,50 EUR

Apfelkuchen mit Butterstreusel und Schlagsahne<sup>A2,L,G</sup>  
3,80 EUR

Pflaumenkuchen mit Butterstreusel und Schlagsahne<sup>A2,G</sup>  
3,80 EUR

*An den Wochenenden, bieten wir auch Fruchttorte an.  
Unser Servicepersonal informiert Sie gern über das Angebot.*

Kuchen und Apfelstrudel können Sie auch gern ohne Sahne  
bestellen!

