Suppen, Vorspeisen

Kaltes Melonen - Buttermilchsüppchen
mit Melonenperlen und Minze[G]
6,90 EUR

Soljanka mit saurer Sahne, Zitrone und Baguette[A2,G,L,2,3,4,10,7,8]
6,60 EUR

Ragout fin mit Käse überbacken, dazu Baguette[1,2,3,9,10,D,A2,F,G,I]
8,80 EUR

Salate

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing[J]
6,90 EUR

Tomatensalat mit geriebenem Schafskäse und Baguette[J,A2,G,2]
7,90 EUR

Gurkensalat mit Sauerrahmdip[G]
6,90 EUR

Tomaten - und Mozzarellascheiben mit Balsamico-Creme
und frischem Basilikum, dazu Baguette[G,A2]
12,20 EUR

Großer bunter Sommersalat mit hausgemachtem Dressing
und gebratenen Hähnchenbruststreifen, dazu Baguette[J,A2,L,10]
14,90 EUR

oder

mit gebratenen Rinderfiletstreifen[J,A2,L]
16,70 EUR

oder

mit gebratenen Halloumikäse[G,J,A2]
13,90 EUR

Zwischengerichte

„Warmes Eckchen“, warmer Schweinebraten auf Brot
mit Bratensoße C,L,I,10
13,50 EUR

Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Brot
und Salatgarnitur 7,10,A1,A2,C,G
14,90 EUR

Ofenkartoffel mit Sour Cream an buntem Salat
mit Streifen vom hausgebeizten Kräuterlachs D,G,J
17,90 EUR

oder
mit gebratenen Hähnchenstreifen J
15,70 EUR

oder
mit gebratenen Halloumikäse J,G
14,50 EUR

Alle Speisen servieren wir Ihnen auch gern mit Pfifferlingen

Wahlweise mit Pfifferlingen in Rahmsoße oder
angebratenen Pfifferlingen G

gegen einen Aufpreis von 3,50 EUR
oder
extra Portion Pfifferlinge 6,50 EUR

Aus der Pfanne, aus dem Ofen

„Block House“ Rinderfilet mit Kräuterbutter,
dazu ein kleiner gemischter Salat und Bratkartoffeln 2,8,G,L
35,90 EUR

„Block House“ Rinderfilet mit knusprigem Bacon und
Blauschimmelkäse überbacken, Wedges mit Kräuter - Dip
und ein kleiner gemischter Salat 2,8,G,I,L
36,90 EUR

„Grillteller“
Gebratenes Rinder - und Schweinefilet, Hähnchenbrust,
Kräuterbutter, Speckkamm, Grillwürstel, Meerrettich,
Speckbohnen und Bratkartoffeln 2,3,8,L,G
27,50 EUR

Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln 4,7,A2,C
20,50 EUR

„Steak au four“, Schweinerückensteak
mit Ragout fin und Käse überbacken,
dazu Buttererbsen und Kroketten 2,3,4,7,10,D,F,G,I
20,90 EUR

„Mailänder Schnitzel“ mit italienischer Hartkäsepanade ,
fruchtiger Tomatensoße und Spaghetti C,G,A2,10
17,90 EUR

Gebratene Schweinemedaillons mit Gorgonzolasauce
auf Bandnudeln A2,C,G,10
18,90 EUR

Gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten, Mozzarella
und Pesto überbacken, dazu Kräuterreis und ein kleiner Salat G
17,90 EUR

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen
und Petersilienkartoffeln C,G
19,90 EUR

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu hausgemachtes Apfelrotkohl und Klöße 2,8,9,10,A2,L,J
21,50 EUR

Wildgerichte

Hirschbraten vom Rotwild mit Preiselbeersahne,
hausgemachtem Apfelrotkohl und ergebirgischen Wickelklößen A2,C
22,90 EUR

Wildschweinbraten aus heimischen Wäldern mit Rahmpfifferlingen
und hausgemachten Semmelknödelscheiben G
21,90 EUR

Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit hausgemachtem Apfelrotkohl,
dazu Petersilienkartoffeln 2,5,7,8,D,G
21,90 EUR

Gedünstetes Lachsfilet auf Basilikumpestonudeln
mit geschwenkten Kirschtomaten und Grana Padano D,G,A2,C
22,50 EUR

Kräutermatjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Petersilienkartoffeln und kleinem Gurkensalat D,G
17,90 EUR

Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dill - Creme fraiche,
dazu hausgemachten Kartoffelröstis und Salatgarnitur 7,8,D,J,G
17,90 EUR

Vegan

Veganes Geschnetzeltes in einer feinen, dunklen Gewürzsoße
mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße 4,5,8,11,A2,F
16,90 EUR

Großer Sommersalat mit hausgemachtem Dressing
und gebratenen „Chickeriki Streifen“,
dazu Baguette F,A2,A,J
15,50 EUR

Vegetarisch

Eierkuchen mit Gemüsefüllung überbacken mit Sauce Hollandaise
und Grana Padano C,G
16,90 EUR

Rahmpfifferlinge mit hausgemachten, gebratenen
Semmelknödelnscheiben C,G
15,50 EUR

Kalte Speisen, ab 17.00 Uhr

„Mittelbacher Platte“
Roher und gekochter Schinken mit Meerrettich, Schweinebraten,
Salami, Weich - und Schnittkäse
und eine Matjesschlaufe, bunt garniert,
verschiedenes Brot und Butter,
dazu ein Gläschen „Mittelbacher Prostelmacher“ 3,7,8,A1,A2,A4,A5,L,G,D
19,60 EUR

Feines, frisch gewolftes Rindertatar mit Eigelb, Kapern,
Sardellenfilet, verschiedenes Brot und Butter 8,9,A1,A2,A4,A5,L,D,G
18,90 EUR

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

Gemischte Käseplatte, verschiedener Schnittkäse, Frisch-, Hand- und
Schimmelkäse, Camembert, Feigensenf, Brot und Butter
1,2,7,A1,A2,A4,A5,G,H2,H4,J
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

Hausgemachtes Eierlikör - Parfait mit lauwarmen Kirschen[C,G]
8,90 EUR

Creme Brulee mit Rohrzucker karamellisiert[G,C]
7,90 EUR

Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig[G]
7,90 EUR

„Sektsorbet" mit Mango oder Erdbeere[1,l]
5,90 EUR

Sächsische Quarkkeulchen mit Vanillesoße oder Apfelmus[2,L,C,G,A2]
8,90 EUR

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne[A2,C,G,E]
8,50 EUR

Apfelkuchen mit Butterstreusel und Schlagsahne[A2,L,G]
3,80 EUR

Pflaumenkuchen mit Butterstreusel und Schlagsahne[A2,G]
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!