

## Suppen, Vorspeisen

Kaltes Melonen - Buttermilchsüppchen  
mit Melonenperlen und Minze<sup>G</sup>  
6,90 EUR

Soljanka mit saurer Sahne, Zitrone und Baguette<sup>A2,G,L,2,3,4,10,7,8</sup>  
6,60 EUR

Ragout fin mit Käse überbacken, dazu Baguette  <sup>1,2,3,9,10,D,A2,F,G,I</sup>  
8,80 EUR

## Salate

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

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

Gurkensalat mit Sauerrahmdip<sup>G</sup>   
6,90 EUR

Tomaten - und Mozzarellascheiben mit Balsamico-Creme  
und frischem Basilikum, dazu Baguette<sup>G,A2</sup>   
12,20 EUR

Großer bunter Sommersalat 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 Halloumikäse<sup>G,J,A2</sup>   
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

## 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<sup>2,3,8,L,G</sup>  
27,50 EUR

Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln<sup>4,7,A2,C</sup>  
20,50 EUR

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

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

Gebratene Schweinemedallions mit Gorgonzolasauce  
auf Bandnudeln<sup>A2,C,G,10</sup>  
18,90 EUR

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

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen  
und Petersilienkartoffeln<sup>C,G</sup>  
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 Rahmchampignons  
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 fraîche,  
dazu hausgemachten Kartoffelröstis und Salatgarnitur* <sup>7,8,D,J,G</sup>  
17,90 EUR

### Vegan

*Veganes Geschnetzeltes in einer feinen, dunklen Gewürzsoße  
mit hausgemachtem Rotkohl und Klöße* 🍏 <sup>4,5,8,11,A2,F</sup>  
16,90 EUR

*Großer Sommersalat mit hausgemachtem Dressing  
und gebratenen „Chickeriki Streifen“,  
dazu Baguette* 🍏 <sup>F,A2,A,J</sup>  
15,50 EUR

### Vegetarisch

*Eierkuchen mit Gemüsefüllung überbacken mit Sauce Hollandaise  
und Grana Padano* 🍏 <sup>C,G</sup>  
16,90 EUR

*Rahmchampignons mit hausgemachten, gebratenen  
Semmelknödelscheiben* 🍏 <sup>C,G</sup>  
15,50 EUR

## Kalte Speisen, ab 17.00 Uhr

### „Mittelbacher Platte“

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

Feines, frisch gewolfes Rindertatar mit Eigelb, Kapern,  
Sardellenfilet, verschiedenes Brot und Butter  <sup>8,9,A1,A2,A4,A5,L,D,G</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, Feigensenf, Brot und 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

Hausgemachtes Eierlikör - Parfait mit lauwarmen Kirschen<sup>G,G</sup>  
8,90 EUR

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

Griechischer Joghurt mit Nüssen und Honig<sup>G</sup>  
7,90 EUR

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



Sächsische Quarkkeulchen 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!

