HOTEL Abendroth

Suppen

Petersilienwurzelcremesuppe mit krossem Speck G
6,90 EUR

Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen I,C,A2,G
6,20 EUR

Soljanka mit saurer Sahne, Zitrone und Baguette A2,G,L,2,3,4,10,7,8
6,90 EUR

Salate

Gemischter Salat mit hausgemachtem Dressing C
6,90 EUR

Tomatensalat mit geriebenem Schafskäse dazu Baguette J,A2,G,2
7,90 EUR

Großer bunter winterlicher Salat 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

Vorspeisen, Zwischengerichte

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

„Warmes Eckchen“,
warmer Schweinebraten auf Brot mit Bratensauce C,L,I,10
13,80 EUR

Schweineschnitzel mit Spiegelei auf Brot und Salatgarnitur 7,10,A1,A2,C,G
16,90 EUR

Vegan

Veganes Geschnetzeltes in weihnachtlicher Gewürzsauce,
dazu Rotkohl und Klöße A2,G,F
17,90 EUR

Großer winterlicher Salat mit hausgemachtem Dressing
und gebratenen, veganen Filetstreifen, dazu Baguette F,A2,A, J
15,50 EUR

Vegetarisch

„Weihnachtsbraten nach Art des Hauses“
aus Linsen, Nüssen, Gemüse und Pilzen
dazu Mandelbrokkoli und Butterspätzle G,C,I,H,J,4
19,50 EUR

Rahmchampignons mit gebratenen Semmelknödelscheiben A2,G
15,90 EUR

Vom Grill und aus dem Ofen

Rinderfiletsteak mit buntem Pfeffer und Kräuterbutter,
dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat ★ 2,8,G,L
35,90 EUR

Rinderfiletsteak mit knusprigen Bacon und
Blauschimmelkäse überbacken, dazu Kartoffelwedges mit Dip
und ein kleiner gemischter Salat ★ 2,8,G,I,L
36,90 EUR

„Grillteller"
Gebratenes Rinder - und Schweinefilet, Hähnchenbrust,
Kräuterbutter, Speckkamm, Grillwürstel, Meerrettich,
Speckrosenkohl und Bratkartoffeln 2,3,8
27,90 EUR

„Steak au four", Schweinerückensteak mit Ragout fin und
Käse überbacken, dazu Buttererbsen und Kroketten 1,2,4,7,9
22,50 EUR

Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln 4,7
20,90 EUR

Schnitzel mit pommes frites und kleinen gemischtem Salat A2,C,10
20,90 EUR

Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen 2,8,9,A2 ★
22,70 EUR

Gepökelte Rinderzunge mit Buttererbsen und Petersilienkartoffeln 2,4
19,90 EUR

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

Wild

Hirschbraten vom Rotwild mit Preiselbeersahne,
hausgemachtem Apfelrotkohl und erzgebirgischen Wickelklößen A2,C,G
23,70 EUR

Wildschweinbraten aus heimischen Wäldern
mit Speckrosenkohl und hausgemachten Semmelknödeln G,A2
22,90 EUR

Deftiger Hirschgulasch mit Waldpilzen,
und Preiselbeerbirne, dazu Butterspätzle C,I,G
21,90€

Geflügel

Geschmorte Gänsekeule mit Apfelring,
hausgemachtem Apfelrotkohl und Klößen mit Semmelbutter ☆ G,3
28,50 EUR

Halbe Grillente mit hausgemachtem Apfelrotkohl
und Klößen mit Semmelbutter ☆ G,3,A2
24,50 EUR

Gebratene Maispoulardenbrust auf Kumquat-Pfeffersauce
mit Mandelbrokkoli und Herzoginkartoffeln I,H3,C
23,50 EUR

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln 2,5,7,8,D,G,A2
22,70 EUR

Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dill - Creme fraiche, kleinem Salat
und hausgemachten Röstitalern A2,C,G
18,50 EUR

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

Frischer ½ Karpfen „Blau" aus dem Wurzelsud

oder

in der Röhre gebacken
mit Meerrettich- und Butterflocken, Wurzelgemüse

und dazu jeweils
hausgemachtes Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln G

22,90 EUR

Kalte Speisen, ab 17.00 Uhr

Feines, frisch gewolftes Rindertatar mit Eigelb, Kapern, Sardellenfilet, verschiedenes Brot und Butter ★ 8,9,A1,A2,A4,A5,L,D,G
19,90 EUR

„Scharfe Sache“
kalter Schweinebraten mit Senf, Meerrettich, Gewürzgurke auf Brot und Salatgarnitur 3,5,9,A1,A2,C,L,J
13,80 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

„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 3,7,8,A1,A2,A4,A5,L,G,D
19,90 EUR

Wir wünschen einen schönen Aufenthalt mit gutem Appetit!

★ = nicht als Seniorenportion möglich

= vegetarisch

REGIONAL = regional Produkte enthalten

VEGAN = vegan

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 Speisenkarte, in der die Allergene ausgewiesen sind