



welcome to the world of

APERITIFS

UNSERE APERITIFS

Déjà Vu Tonic / 7,00 €

(zubereitet aus Déjà Vu und Tonic Water auf Eis abgefüllt, Orangenscheibe)

Aperol Spritz / 7,00 €

(zubereitet aus Aperol, Prosecco und Sprudel, auf Eis abgefüllt, Orangenscheibe)

Black Hugo / 7,00 €

(Johannisbeere / Holundersirup / Prosecco)

Lillet Wild Berry / 7,00 €

(Lillet Blanc / Schweppes Wild Berry / Waldbeeren)

Negroni / 7,50 €

(London Dry Gin / Vermouth Rosso / Campari Bitter / Orange)

Aperitivo Crodino / 5,00 € (alkoholfrei)

(italienische Kräuter / Ginger Ale / Orange)

Anton / 5,00 € (alkoholfrei)

(Pfirsich- & Ananasnektar / Tonic / Limette)



Von 11:00 bis 14:00 sowie von 17:00 bis 21:00 Uhr
(sonntags bis 19:00 Uhr)
steht unsere warme Küche zur Verfügung

Suppen

Cremesuppe von der Strauchtomate / 7,90 €
mit gebackenem Mozzarella-Bällchen und Sahnehaube

Pfifferlings-Rahmsüppchen / 7,90 €
mit gebackenem Bacon

Vorspeisen

Vorspeisensalat / 8,40 €
aus frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison

Bruschetta von Pfifferlingen / 9,60 €
mit karamellisierten Pfirsichen und Parmesan überbacken

Bergziegenkäse im Speckmantel / 11,50 €
auf Mango-Tomatenragout

Feines Würzfleisch / 8,80 €
mit Käse überbacken, kleinen Salat und Wurzelbrot

...unser Würzfleisch für Liebhaber in doppelter Größe / 14,20 €

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte.



Salate

Großer bunter Herbstsalat / 16,90 €

*Blatt- und Rohkostsalate in der gebackenen Knusperschale,
mit hauseigenem Dressing und Wurzelbrot-Chips*

unser Großer bunter Herbstsalat

als kohlenhydratarme Beilage mit:

...gegrillter Hähnchenbrust / 20,90 €

...argentinischen Rumpsteak (ca. 300gr.) / 32,50 €



Fisch

Gebackenes Seelachsfilet in der Knusperhülle / 17,50 €

*mit Zitronen-Dill-Sauce und Gurkensalat
dazu Kartoffelpüree*

Filet vom Steinbeißer / 21,50 €

*wir servieren Ihnen diesen edlen Fisch gebraten
auf einem Riesling-Parmesan-Risotto
mit geräucherten Kirschtomaten*

wir empfehlen Ihnen zum Steinbeißer:

Riesling - Hoflößnitz - Sachsen 2021 – trocken & fruchtig

Qualitätswein WG Hoflößnitz in Radebeul

das Glas ab 4,80 €



Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte.

Pfifferlings - Saison

Pfifferlinge in Rahmsauce / 16,50 € 
serviert mit Semmelknödeln

Gnocchi mit Pfifferlingen 17,20 € 
in Rahm mit frischem Spinat und Parmesan abgeschmeckt

Gebratene Pfifferlinge auf Ofenkartoffel / 18,90 €
serviert mit Grillgemüse und unserem Sauerrahm-Kräuter-Dip

Gegrillte Hähnchenbrust Saltimbocca / 18,60 €
in Schinken- und Salbeimantel, mit Kirschtomaten
serviert auf Pfifferlings-Risotto

vegetarische und leichte Gerichte

Rote-Bete Spaghetti / 14,50 € 
mit frischem Spinat, Fetakäse und gerösteten Pinienkernen
wahlweise

...mit gegrillter Hähnchenbrust / 18,50 €

Käsespätzle / 15,50 € 
mit Bergkäse, Röstzwiebeln und einem gemischten Salat

Ofenkartoffel mit Grillgemüse / 14,80 €
dazu servieren wir einen Sauerrahm-Dip
auf Wunsch auch mit Leinöl als veganes Gericht

**... gerne auch zusätzlich mit gegrillter Hähnchenbrust / 18,50 €
oder mit Räucherlachs / 18,50 €**

Spinatknödel mit Bergkäse / 14,50 €
hausgemacht mit Röstzwiebeln, Nussbutter, Rucola und Parmesanhobel

 - als Seniorenportion möglich

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht
Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte.

vom Lavastein-Grill

Gegrillte Spare Rips / 17,50 €

in Honig-Senf-Marinade, Salat, BBQ-Sauce und Wurzelbrot

Gegrillte Hähnchenbrust Saltimbocca / 18,60 €

*in Schinken- und Salbeimantel, mit Kirschtomaten
serviert auf Pfifferlings-Risotto*

Zwiebelrostbraten / 22,50 €

gegrilltes Roastbeef mit Zwiebel-Soße, Salatbeilage und gebratenen Serviettenknödeln

Rumpsteak ca. 300 Gramm - medium gegrillt / 39,50 €

mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterbutter und Kartoffelgratin

Wirtshausklassiker

Kalbsleber „Paulaner Art“ / 17,50 €

gebraten mit Äpfeln, Zwiebeln und Speck dazu Kartoffelstampf

Der bayerische Wirtshausklassiker:

echte Sur-Hax´n ca. 500 bis 600 Gramm / 18,50 €

knusprig gebacken, mit Speckkraut und Wurzelbrot serviert

Original Wiener Schnitzel / 23,50 €

aus zartem Kalbfleisch mit Preiselbeer Gelée, Gurkensalat und Petersilienkartoffeln

Klassisch mariniertes Burgunderbraten / 18,50 €

in Tranchen aufgeschnitten, dazu Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödeln

 - als Seniorenportion möglich

Für Beilagen - Änderungen berechnen wir einmalig 1,50 €/Gericht

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in einer separaten Karte.



Für unsere kleinen Gäste

Sächsische Quarkkeulchen / 6,40 €

mit Zucker und Apfelmus

Schnatterinchen / 9,50 €

*Paniertes und gebackenes Hähnchenschnitzel
mit Gemüse und Pommes Frites*

Kleiner Indianer „Adlerauge“ / 7,10 €

Pasta mit Tomatensoße und Käse

Gebackene Fischstäbchen / 9,50 €

mit Kartoffelstampf und etwas Gemüse

Eis-Clown mit Waffelhut / 4,00 €

aus Vanille- oder Erdbeer- oder Schokoeis, lustig mit Smarties garniert



Desserts & Eisgetränke

Schokoküchlein mit flüssigem Kern / 7,40

dazu servieren wir Mango Würfel und Schlagsahne

Frisch gebackener Apfelstrudel / 7,40 €

mit Schlagsahne und einer Kugel Vanilleeis

Eiskaffee / 5,00 €

mit Vanilleeis

Eisschokolade / 5,00 €

mit Vanille- & Schokoladeneis

*Zusatzstoffe und Allergene
finden Sie in einer separaten Karte.*