

Erzgebirgische Spezialitäten des Hauses

Hagebuttensuppe ^{A/I}
 mit Rosinen und gebratenen Weißbrotwürfeln 4,90 Euro

Einmarinierter Hering ^{D/G/J (3)} mit Salzkartoffeln und Salat 9,60 Euro

Schnitzerschmaus ^(1,3,4,6) 16,50 Euro
 Schweinesteak mit Pilz-Specksoße,
 kleine Grillwürstchen, Sauerkraut und gebratene Klöße

Bergmannspfanne ^(2,6)
 19,50 Euro



Engel-Dessert ^G
 9,50 Euro

Bratwurst mit Schinkenspeck,
 Blut - und Leberwurst,
 Sauerkraut und Bratkartoffeln

TRADITION und MODERNE
 Hagebuttensuppe
 kalt serviert, mit Vanilleeis

Dazu, original aus Seiffen, ein kleiner Bergmann oder Engel aus Holz.

Klare Brühe mit feinen Gemüsestreifen ^{I Gluten - und Lactosefrei} 3,90 Euro
Spargelsuppe ^{A/G} 4,80 Euro

Ukrainische Soljanka ^{(4,6) A/G/J}
 mit Zitronenscheibe und Sahnehäubchen und Toast 5,00 Euro

Kleiner gemischter Salat mit Kräuterdressing ^{J/L} 4,50 Euro

Gemischter Salat mit gebratener Hühnchenbrust
 und Kräuterdressing ^{J/L} 8,80 Euro

Geflügelsalat mit Pfirsichwürfel und Toast ^{A/C/G (2,3,4,8)} 9,00 Euro

Schweineschnitzel mit Pommes frites, Salatbeilage ^{A/C/E/G/H} 13,00 Euro

Schweineschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise
 und Salzkartoffeln ^{A/C/G} 16,00 Euro

2 kleine Schnitzel in Parmesanpanade ^{A/C/G/J}
 in milder Senfsoße mit Gurken-Erbsengemüse
 und Kartoffeltaler 14,00 Euro

Kartoffelgulasch mit Möhren und Paprika ^{(3) J - Lactosefrei}
in pikanter Tomatensoße und Gewürzgurke 9,50 Euro

Spätzlepfanne ^{A/C/G}
mit buntem Gemüse, Champignons mit Käse überbacken 9,90 Euro

Sülze Hausmacher Art mit Remouladensoße
und Bratkartoffeln ^{(3) Glutenfrei} 9,90 Euro

Sülze Hausmacher Art mit Zwiebeln, Essig, Öl
und Bratkartoffeln ^{Gluten - und Lactosefrei} 9,90 Euro

Schweinekammsteak mit gebratenen Zwiebeln
und Bratkartoffeln ^{Gluten - und Lactosefrei} 12,80 Euro

Hausgemachte Rinderroulade oder Sächsischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Klöße ^{(2,3,6) A/G/J} 14,80 Euro

Zanderfilet auf der Haut, ^{(2,6) A/C/G/D}
mit frischen Knoblauchscheiben in Butter gebraten,
dazu Broccoliröschen und Butterreis 15,90 Euro

Für die Kinder

Portion Pommes frites 3,00 Euro
Hähnchennuggets mit Pommes frites ^{A,C,G} 4,50 Euro
Makkaroni mit Tomatensoße, Wurst und Käse ^{A/C/G} 4,80 Euro
Kinderschnitzel mit Pommes frites ^{A/C/G} 5,00 Euro
Eismonster ^{A,4,7,8} (2 Kugeln Eis, Schokosoße, Früchte) 3,00 Euro

Ab 17.00 Uhr bieten wir Ihnen auch Platten aus der kalten Küche an.

Geräucherter Schinken ⁽⁶⁾ mit pikantem Käse auf dem Holzbrett ^{(7) G}
mit Brot und Butter ^{A/G} 11,50 Euro

Herzhaft, deftige Schlachteplatte ^(2,6)
dazu ein original Erzgebirgischer „ Griener “(Magenbitter) 13,50 Euro
mit Brot und Butter ^{A/G}

Wir empfehlen: Eine gute Laune der Natur

Bio Limonade mit Limette & Gurke 3,30 Euro

Gurken-Longdrinks 5,50 Euro

Gurken-Gin-Tonic oder Gurken-Gin-Ginger Ale mit rotem Pfeffer

Zu Fragen der Zusatz - und Konservierungsstoffe sowie der Allergene wenden Sie sich bitte an unseren Service.
(G/L) Gerichte werden in reinem Pflanzenöl und 100% Butterschmalz (<0,1 g Lactose pro 100 g) gebraten.