Speisekarte

von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Vorspeisen

- Suppe nach Angebot 5,60 Euro
- Gemischter Salat 6,40 Euro frische Salate und Gemüse, mit hausgemachten Dressing
- Tomatensalat mít Fetakäse 7,80 Euro Basílíkum, Zwiebelringe, Balsamicoessig und Olivenöl
- Feines Würzfleisch mit Käse überbacken und Toast 7,90 Euro

Hauptgang

- Folienkartoffel mit Kräuterrahm und Salatbeilage 10,90 Euro
- 3 Hausgemachte Spinatknödel 13,80 Euro mit Nussbutter, Parmesanspänen
- Hausgemachte Butterspätzle mit Käse überbacken, 15,60 Euro Champignonrahmsobe und Kleiner Grüner Salat
- "Klieb mit Schwammebrie" 10,90 Euro Waldpilzrahmsobe mit vogtländischen Klöben
- Paniertes Hühnerbrustfilet "Cordon bleu" 12,,90 Euro mit Buttererbsen und Pommes frites
- Vogtländischer Sauerbraten 19,30 Euro mit Apfelrotkohl und Gebackenen Klößen
- Zarter Lammbraten mit Speckbohnen und Klößen 21,20 Euro
- Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Klößen 20,60 Euro
- Zarter gespickter Wildbraten 19,90 Euro mit Speckrosenkohl und Kroketten
- Gepökelte Rínderzunge 17,80 Euro mít zarten Erbsen, zerlassener Butter und Kroketten

Frisch aus der Pfanne

- Paniertes Schweineschnitzel 17,80 Euro mit Pommes frites und Salatbeilage
- Schweinerückensteak "Zigeuner Art" mit Pommes frites 17,80 Euro
- Schweinemedaillon mit Pilzrahmsobe, 18,90 Euro und hausgemachte Butterspätzle
- Paniertes Seelachsfilet 17,20 Euro mit Remouladensobe, Salatbeilage und Kartoffel

Aus unserem Teich und eigener Anzucht

• Gebratenes Bachsaíblingsfilet mít zerlassener Zítronen-Thymían-Butter, Petersílíenkartoffeln und Salatbeílage 24,90 Euro

Für Beilagenänderungen werden zusätzlich 1,50 Euro berechnet

Speisekarte

von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Vorspeisen

- Suppe nach Angebot 5,60 Euro
- Gemischter Salat 6,40 Euro frische Salate und Gemüse, mit hausgemachten Dressing
- Tomatensalat mít Fetakäse 7,80 Euro Basílíkum, Zwiebelringe, Balsamicoessig und Olivenöl
- Feines Würzfleisch mit Käse überbacken und Toast 7,90 Euro

Hauptgang

- Folienkartoffel mit Kräuterrahm und Salatbeilage 10,90 Euro
- 3 Hausgemachte Spinatknödel 13,80 Euro mit Nussbutter, Parmesanspänen
- Hausgemachte Butterspätzle mit Käse überbacken, 15,60 Euro Champignonrahmsobe und Kleiner Grüner Salat
- Paniertes Hühnerbrustfilet "Cordon bleu" 12,90 Euro mit Buttererbsen und Pommes frites
- "Kließ mit Schwammebrie" 10,90 Euro Waldpilzrahmsoße mit Gebackenen Klößen
- Hausgemachte Sülze 14,40 Euro mít Remouladensobe und Gebackene Klöße
- Vogtländischer Sauerbraten 19,30 Euro
 mit Apfelrotkohl und Gebackenen Klößen
- Zarter gespickter Wildbraten 19,90 Euro mit Speckrosenkohl und Kroketten
- Gepökelte Rinderzunge 17,80 Euro mit zarten Erbsen, zerlassener Butter und Kroketten

Frisch aus der Pfanne

- Paniertes Schweineschnitzel 17,80 Euro mit Pommes frites und Salatbeilage
- Schweinerückensteak "Zigenner Art" 17,80 Euro mit Pommes frites
- Schweinemedaillon mit Pilzrahmsobe, 18,90 Euro und hausgemachte Butterspätzle
- Paniertes Seelachsfilet 17,20 Euro mit Remouladensobe, Salatbeilage und Kartoffel

aus der kalten Küche

Hausgemachte Sülze

12,30 Euro

mit Zwiebelringen, Essig/Oel, Butter und Brot

Holzfällerplatte

12,30 Euro

gemischte Wurst und Käse mit Butter und Brot

Schinkenplatte

14,60 Euro

gekochter und roher Schinken mit Butter und Brot

Aus unserem Teich und eigener Anzucht

Gebratenes Bachsaíblingsfilet

mít zerlassener Zítronen-Thymian-Butter, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage 24,90 Euro

Für Beilagenänderungen werden zusätzlich 1,50 Euro berechnet

Unsere Empfehlung Zweierlei vom Matjes

Räuchermatjes und Matjesfilet nordische Art mit Remouladensobe, Zwiebelringen und Salzkartoffeln

14,90 Euro

Frische Pfifferlinge in Rahmsobe mit Tagliatelle 17,90 Euro

Schweinemedaillons mit frischen Pfifferlingen und hausgemachten Butterspätzle 24,90 Euro

