

Vornweg oder als kleine Mahlzeit

Zweierlei vom hausgemachten Krautsalat

3,90 €

Hausgemachtes Würzfleisch

mit Käse überbacken, dazu reichen wir Toast und Zitrone ^(7,A,G)

4,60 €

Tomaten-Ruccolasalat

verfeinert mit Parmesan, Balsamicodressing und Baguette ^(2,5,G,J)

6,90 €

Großer bunter Salatteller

mit hausgebeiztem Lachs und Baguette ^(B,J,A)

10,90 €

Großer bunter Salatteller

mit gebratenen Pouardenbruststreifen ^(J)

9,90 €

Vom Koch hausgemachtes Matjestatar

auf Kartoffelrösti, dazu ein buntes Salatbouquet mit Dressing nach Wahl ^(2,J,D,A)

(laktosefrei / glutenfrei)

7,90 €

Kleiner bunter Salatteller

3,50 €

(Wahlweise mit Knoblauchdressing, Kräuterrinigrette oder fruchtigem Dressing der Saison)

Suppen

*Soljanka nach „Großmutter's Art“
mit einem Tupper Sahne verfeinert dazu Toast (A,G)*
3,80 €

*Klare Knoblauchsuppe
mit Schinkenstreifen und Käsecroutons (A,G,I)*
3,90 €

Leicht und lecker

*Mit Frischkäse gefüllte Hähnchenbrust
auf Penne „Arabiatta“ und Kirschtomaten (scharf) (G, H)*
12,90 €

*Hausgemachte Bauernsülze
an Salatbouquet mit Kräutervinigrette, Remoulade und Bratkartoffeln (J,C)
(laktosefrei / glutenfrei)*
8,90 €

*Wildbachforelle nach „Müllerin Art“
gefüllt mit frischen Kräutern, dazu Petersilienkartoffeln und Salatbouquet (D,G,A)*
14,90 €

*Laniertes Seelachsfilet
mit Remouladensoße, knusprigen Bratkartoffeln und einer Salatgarnitur (A,D,J)
(laktosefrei)*
8,90 €

Gebratenes Doradenfilet
auf Ratatouillegemüse und Pfannkartoffeln (A,D,G,L)
(laktosefrei)
16,90 €

Gedünstetes Wildlachsfilet
auf angeschwenkten Bandnudeln, Sherrytomaten mit Weißweindillsosse (A,D,G,I,L)
13,90 €

Vegetarisch

In Vollkornkruste gebackener Fetakäse
an einem Salatbouquet mit Tzaziki als Dip (A,C,K)
7,90 €

Znusprig panierte Blumenkohlbröselchen
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln (2,C,G,I,K)
(laktosefrei)
8,90 €

Tomaten-Zucchini-Pfanne
mit Penne und Fetakäse (G)
8,10 €

Feuriges Ratatouille
mit Oliven-Pfannkartoffeln
(vegan)
6,60 €

Kräftig deftig

*Gulasch nach „Art des Hauses“
mit böhmischen Knödeln (A,C,2)*

9,90 €

Zarte Lammkoteletts

*an einer sämigen Zwiebel-Rotweinsauce mit Senfbohnen,
dazu Pfannkartoffeln (2,L)*

(laktosefrei)

15,90 €

Saftig geschmorte Rinderroulade

mit hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen (6,1,J)

(laktosefrei)

13,80 €

Zarte angeschwenkte Rinderzunge

mit Buttererbsen und Salzkartoffeln (G)

(glutenfrei)

10,90 €

Schweinerückensteak „Bauernhäus'l“

mit pikanter Paprika-Zwiebelsauce und Kartoffelecken (G,10,2)

(glutenfrei)

12,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

*auf gerahmten Champignons, mit Pommes Frites
und einer bunten Salatgarnitur (G,C)*

12,90 €

*Mit Würzfleisch überbackenes Steak „au four“
mit gebuttertem Marktgemüse und Pommes Frites ^(G,A,5,2)*
13,90 €

*„Rauensteiner Schmitzel“
mit Tomaten-Lauch-Champignongemüse überbacken, dazu Sauce Hollandaise
und Pfannkartoffeln ^(G,A,2)
(laktosefrei)
13,90 €*

*Rustikales Bauernfrühstück
mit Schinken und Zwiebeln, dazu ein Zweierlei vom Krautsalat ^(c)
(laktosefrei / glutenfrei)
7,90 €*

*Nordamerikanisches Rinderhüftsteak
mit Kräuterbutter und buntem Salat ^(c)
(glutenfrei)
250g - 18,90 € 500g - 24,90 €*

*Beilage auf Wunsch.
Pommes Frites, Kartoffelecken oder Bratkartoffeln für je 2,50 €*

Wer`s lieber kalt mag

*„Bauernhäus`l Brett`l“
mit regionalen Wurst- und Käsespezialitäten, Bauernbrot aus der Region,
Gewürzgurke sowie einen Königsteiner Berggeist
9,60 €*

*Pikanter Wurst-Käsesalat nach „Art des Hauses“
mit Zwiebeln, Gewürzgurken und Bauernbrot aus der Region ¹⁾
5,50 €*

für die „Kurzen“

Penne-Teller

mit Tomatensauce und Käse ^(A)

5,90 €

Kleines Schweineschnitzel

an buntem Gemüse und Pommes Frites ^(A,C,G)

6,10 €

Hähnchennuggets

mit Pommes Frites und Ketchup ^(A,2)

4,90 €

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus

5,50 €

Milchreis

mit Zimt & Zucker ^(G,2,4)

5,50 €

Räuberteller

... hol es dir bei den Großen!

Wir bieten Seniorenportionen an - außer bei unserer Forelle und Rinderroulade!

Deutsche EC-Kartenzahlung ab 10,00 € möglich!

Dessert

Sächsische Quarkkeulchen

auf Apfelmus ^(A,C,2)

5,50 €

Blaubeerpfannkuchen

auf Vanillespiegel ^(A,C,2)

4,90 €

Apfelstrudel

mit Schokoladenseife und Vanilleeis ^(A,C)

4,50 €

Allergenkennzeichnung

Kennzeichnungspflicht von Zusatzstoffen

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere
- C. Eier
- D. Fische
- E. Erdnüsse
- F. Sojabohnen
- G. Milch (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte
- I. Sellerie
- J. Senf
- K. Sesamsamen
- L. Schwefeldioxid und Sulphite
(ab 10 Milligramm pro Kilogramm oder Liter)
- M. Lupinen
- N. Weichtiere

- 1. Farbstoffe
- 2. Konservierungsstoffe
- 3. Antioxidationsmittel
- 4. Geschmacksverstärker
- 5. Schwefeldioxide
- 6. Eisensalze
- 7. Überzugsmittel
- 8. Süßstoffe
- 9. Süßungsmittel
- 10. Phosphat
- 11. Koffein
- 12. Chinin

Eiskarte

Pinocciobecher

1 Kugel Erdbeereis und 1 Kugel Schokoeis, Sahne, bunt garniert ^(8,G)

2,10 €

Waldfruchtbecher

2 Kugeln Vanilleeis, Waldbeerfrüchte und Sahne ^(1,8,G)

3,90 €

Schwarzwaldbecher

2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Nusseis mit Kompottkirschen, Sahne und Schokostreusel ^(1,8,G)

ohne Kirschlikör: 4,50 € - mit Kirschlikör 6,50 €

Ingwerbecher

2 Kugeln Ingwereis, 1 Kugel Schokoeis mit Sahne und Schokoladendekor ^(1,8,G)

ohne Eierlikör 4,90 € - mit Eierlikör 5,90 €

Schwedenbecher

3 Kugeln Vanilleeis mit Apfelmus, Sahne und Schokoladendekor ^(1,3,8,G)

ohne Eierlikör 4,90 € - mit Eierlikör 5,90 €

Eiskaffee und Eisschokolade ^(4,8,G)

3,10 €

Suchen Sie selbst aus - 1 Kugel Eis oder extra Sahne
je 0,80 €