Gänsesaison

Saure Schwammesuppe [A1, L, M] 5,90 €

Gänsekeule [20, 22, A] 31,90 €
serviert mit Rotkohl und Klößen.

Gänsebrust geschmort, [20, 22, A] 32,90 €
serviert mit Rotkohl und Klößen.

Geschmorter Rehbraten [A] 30,50 €
mit Wildsoße, Preiselbeeren-Gelee, aromatische Waldpilze, gebratener Rosenkohl und Wickelklößen

"Pohlteichpfännchen" 26,50 €
Zartes Schweinefilet mit frischen Rahmchampignons, serviert auf hausgemachten Spätzle mit Käse überbacken. Dazu eine kleine Salatbeilage.

Semmelknödel mit Pilzrahmsoße 18,20 €
dazu kleine Salatbeilage

Vorspeisen / Salate

Saure Schwammesuppe [A1, L, M] 5,90 €

Tomatencremesuppe [L] 5,40 €

Soljanka mit Sauerrahm [A1, L, M] 5,40 €

Ragout fin [16, A1, L] 7,60 €
von der Pute mit Toastbrot

Kleiner Salat [C] 6,50 €
Bunter Salatteller mit Kräuterdressing

Snacks

Ragout fin mit Salat [A1, L] 11,20 €
von der Pute mit Toastbrot dazu Salatbeilage

Bockwurst mit Brot 3,50 €

1 Paar Wiener Würstchen & Brot 3,50 €

Fischbrötchen 3,90 €
mit Bismarckhering, Brathering oder Lachs belegt

Unsere Empfehlung

Beilagen können bei jeder Speise gegen einen Aufpreis von 1 € geändert werden.

Geschmorter Hirschbraten [A, L] 22,80 €
mit Preiselbeeren Soße dazu Rotkohl und Wickelklöße.

Sächsischer Sauerbraten [A, L] 20,70 €
mit Rotkohl und Klößen.

Zarte Rinderbäckchen [A, M] 24,50 €
Zart geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Bratensoße, dazu Speckbohnen und Wickelklöße.

Flugentenkeule [A] 23,80 €
Zarte Flugentenkeule mit Rotkohl und Klößen.

Blumenkohl-Käsemedaillons [16, 22, 20, A, C] 19,50 €
gekrönt mit Spiegelei und Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln und ein knackiger Salat mit Dressing.

Fischkarte

Beilagen können bei jeder Speise gegen einen Aufpreis von 1€ geändert werden.

Gebratenes Seehechtfilet 21,80 €
auf geschmortem Ratatouille Gemüse (Zucchini, Tomate, Paprika, Zwiebeln), Sweet Chili-Soße und Jasmin-Reis

Rotbarschfilet (grätenfrei) [20] 20,50 €
auf Blattspinat mit Zitronen-Buttersoße und Herzoginkartoffeln

Forelle "Müllerin" [A, D] 24,20 €
Cunersdorfer Forelle "Müllerin Art" wird mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln serviert, dazu ein frischer Beilagensalat.

Karpfenfilet gebacken [16, 20, 22, G] 23,40 €
mit Käse überbacken, dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln

Karpfenfilet im Bierteig [A, C, A1] 23,40 €
mit Petersilienkartoffeln und einer bunten Salatbeilage

Karpfen blau [22, 20, L, M, G]
in brauner Butter mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln
22,90 €
Filet 23,90 €

Karpfen Kirchberger Art [A, L, A1] 22,90 €
mit einer Schwarzbiersoße, Klößen und Rotkohl.

Vom Grill Und Aus Der Pfanne

Schnitzel mit schmackhafter Gemüsebeilage [A, C, H] 20,20 €
dazu Pommes

Schnitzel mit frischen Champignons [A, C, M] 20,20 €
und Pommes

Schweinesteak "au four" [A, G, L] 23,70 €
Schweinerückensteak, mit fein würzigem Ragout fin überbacken,
Speckbohnen und Kartoffelrösti.

Auf offener Flamme gegrilltes Roastbeef
mit Kräuterbutter und BBQ-Soße.

200g	24,50 €
300g	28,50 €
Speckbohnen	+3,50 €
Grillgemüse	+3,50 €
Champignons	+3,00 €
Pommes Frites	+3,50 €
Rosmarin Kartoffeln	+3,50 €
Bratkartoffeln	+3,50 €

Thüringer Rostbrätl [A, L, M] 20,20 €
mit Röstzwiebel und Pommes

Vegetarische / Vegane Gerichte

Veganer Grillteller 20,10 €
Gebratene vegane Grillspezialitäten, darunter Sojaschnitzel in der Art von Hähnchen und Steak auf pflanzlicher Basis, serviert auf Ratatouille Gemüse, ergänzt durch frische Petersilienkartoffeln.

Fitnessteller 16,80 €
bunt gemischter Blattsalat auf frischen Rohkostsalaten, dazu hausgemachtes Dressing, gekochtes Ei und Falafel Bällchen.

Brotzeit Ab 16.00 Uhr

Beilagen können bei jeder Speise gegen einen Aufpreis von 1 € geändert werden.

Ragout fin mit Salat A1, L 11,20 €
von der Pute mit Toastbrot dazu Salatbeilage

Hähnchengyros mit hausgemachten Zaziki 16,80 €
Hähnchen-Gyros serviert mit selbstgemachtem Zaziki, einer kleinen Salatbeilage und Jasminreis.

Thüringer Rostbrätl A, L, M 20,20 €
mit Röstzwiebel und Pommes

Sülze mit Bratkartoffeln 2, C, M 15,50 €
und Salatbeilage dazu Remouladensoße

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren 14,80 €
dazu Pommes und Salatbeilage

POWERED BY
MENURY

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = mit Konservierungsstoffen

3 = mit Antioxidationsmitteln

4 = mit Geschmacksverstärker

5 = geschwefelt

6 = geschwärzt

7 = mit Phosphat

8 = mit Süßungsmittel

9 = enthält eine Phenylalaninquelle

10 = gewachst

11 = mit Nitritpökelsalz

12 = Tartrazin

13 = koffeinhaltig

14 = chininhaltig

15 = genetisch verändert

16 = mit Milcheiweiß

17 = mit Taurin

18 = alkoholhaltig

19 = Laktose

20 = Säuerungsmittel

21 = Unter Schutzatmosphäre verpackt

22 = mit Zucker und Süßungsmitteln

Allergene

A = glutenhaltiges Getreide

A1 = Weizen

A2 = Roggen

A3 = Gerste

A4 = Hafer

A5 = Kamut oder Hybridstämme

B = Krebstiere

C = Eier und Eierzeugnisse

D = Fisch und Fischerzeugnisse

E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

G = Milch und Milcherzeugnisse

H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

H1 = Mandeln

H2 = Haselnüsse

H3 = Walnüsse

H4 = Cashewnüsse

H5 = Pecanüsse

H6 = Paranüsse

H7 = Pistazien

H8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse

L = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

M = Senf und Senferzeugnisse

N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

O = Schwefeldioxid und Sulfite

P = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

R = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Eigenschaften

= Scharf

= Vegetarisch

= Bio

= Vegan

= Regional

= Glutenfrei

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. und Bedienung.
Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir und MENURY keine Haftung.
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.