

Vorspeisen

Tagessuppe (zu erfragen beim freundlichen Service)	5,10 €
Geröstetes Knoblauchbrot	3,70 €
Oma`s Gurkensalat	4,50 €
Kleiner Vorspeisensalat mit Hausdressing	5,10 €
Würzfleisch mit Käse überbacken	6,90 €
„Knusperkäse“ Ziegenweickäse im Bacon- Mantel auf mariniertem Wildkräutersalat	10,90 €
Hackepeter (mit Allem was dazu gehört)	11,90 €
Bunter Salat der Saison mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	15,50 €

Fischer`s Fritze fischt...

„Doppeldecker“ hausgebeizter Lachs an Frischkäse- Creme und knusprigen Bambes	16,40 €
Tagliarinis in Spinat- Rahm mit gebratenem Lachs, Cherrytomaten, Parmesan und bissel Knoblauch	16,50 €
Zanderfilet mit Kartoffelstampf und Wirsing- Rahm	17,90 €

Kleine Anmerkung

Es besteht immer die Gefahr, dass die ein oder andere Komponente kurzfristig aus, nicht lieferbar oder schamlos überteuert ist. Demzufolge ist das Gericht dann nicht vorrätig. Danke fürs Verständnis !

Kurzgebratenes von allerlei Getier

Geflügelleber in Sherry geschmort mit Apfel und Zwiebel, dazu hausgemachter Kartoffelstampf	14,90 €
„Ratsherrenschnitzel“, vom Schwein, mit Bratkartoffeln und Spiegelei (gern auch mit Würzfleisch überbacken +4,00 €)	15,90 €
„Plauener Bierfleisch“ in Schwarzbiersud geschmortes Rind mit Waldpilzen und und hausgemachten Serviettenködeln	18,90 €
„Heinrichs Liebstes“, mit Leberwurst und Sauerkraut gefülltes Schweineschnitzel, dazu Bratkartoffeln	17,90 €
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Ziegenweichkäse im Bacon- Mantel, dazu hausgemachte Bambes und Wirsing- Rahm	17,90 €
Gebratene Kalbsleber an Kartoffel- Pastinakenpüree mit Schmorzwiebeln und mariniertem Wildkräutersalat	19,90 €
Knuspriges Tomahawk vom deutschen Duroc- Schwein mit gegrilltem Spitzpaprika, Rosmarin- Drillingen und Frischkäse- Dip	23,90 €
Rinderhüftsteak an mariniertem Wildkräutersalat mit Knoblauchbrot und Kräuterbutter	24,90 €

Bei Beilagenänderungen, abhängig von der Beilage, berechnen wir eine Pauschale

Es geht auch mal ohne Fleisch..

Gebratene Kräuterseitlinge mit roten Zwiebeln und Junglauch,
dazu knusprige Bambes 18,90 €

„Pasta Funghi“
Spaghetti in Champignonrahm mit roten Zwiebeln, Junglauch
und Grana Padano 14,90 €

Leckereien aus dem Ofenrohr

Ochsenbäckchen in Portweinjus mit Kartoffel- Pastinakenpüree und
gebuttertem Rosenkohl 23,50 €

Eisbein (ohne Knochen) an Meerrettichsauce, dazu Sauerkraut
und Klöße 17,50 €

Vogtländischer Sauerbraten mit Birnen- Rotkohl und Klößen 17,90 €

Rinderroulade, klassisch gefüllt, mit Birnen- Rotkohl und Klößen 19,50 €

Für unsere ganz kleinen Gäste

Kloß mit Soß	3,50 €
Bambes mit Apfelmus	4,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	6,40 €
Fischstäbchen mit Kartoffelstampf	6,40 €

Etwas Süßes zum Schluss geht immer...

Quarkkeulchen mit Apfelmus	6,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis	6,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50 €
Karamell- Panna Cotta auf Spekulatiuscrumble mit Himbeersauce und Krokant	7,90 €
Palatschinken mit Karamellsoße und Vanilleeis (Zubereitungszeit min. 20 Minuten)	8,50 €