

# Wild & Pilze

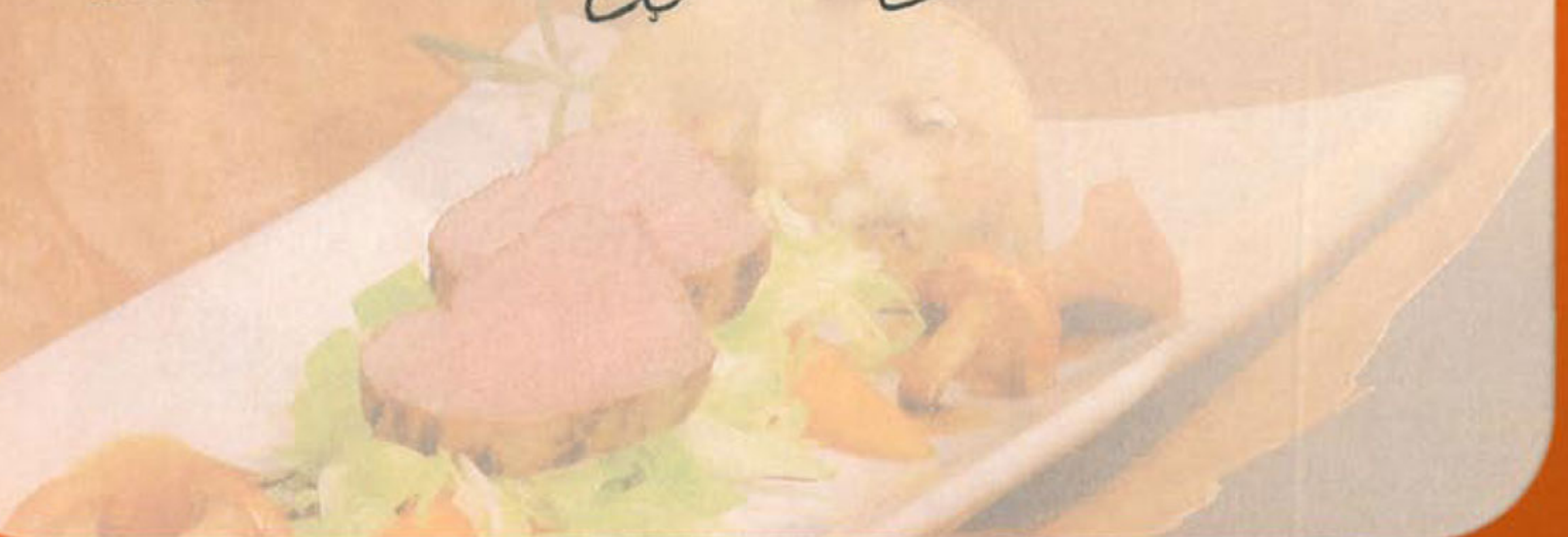
GENIESSEN SIE WILD GANZ FEIN

Frische Pfifferlinge  
angerichtet mit:

& Schweinerückensteak 3  
dazu Kartoffelaler

& Schweinsechnitzel 3  
und Petersilienkartoffeln

& Moritzburger Hirschbraten 3  
sowie Kartoffelklöße





# Wildpilze & Pilze

GENIESSEN SIE WILD GANZ FEIN

Pflasterlingscremesuppe

&  
Eine Portion Pflasterlinge  
auf Salatbukett

&  
Pflasterlingsrührei an Kartoffeln

&  
Tagliatelle mit Pflasterlingen

&  
Böhmische Knödel  
an Rahmpflasterlingen







Vor dem Essen  
empfehlen wir einen Aperitiv:

Martini bianco 5cl  
rosé, rosso oder dry

Sandeman Sherry 5cl  
dry, medium

Vorspeisen

Würzfleisch im Nöpfchen  
mit Käse überbacken, dazu Toast und Zitrone <sup>(2;7)</sup>

Räucherlachs an „Kartoffel-Klitscher“  
gegeben mit Sahnemeerrettich <sup>(1;3)</sup>

Gebackener Schafskäse  
auf frischem bunten Salat, Tzatziki <sup>(2)</sup>

Ofenwarmer Harzer auf Knoblauchbrot  
dazu kleines Salatbukett <sup>(1;4)</sup>

Portion Tzatziki  
hausgemacht

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer

## Suppen

Zwiebelsüppchen  
mit frischen Kräutern, Croutons

Ukrainische Soljanka  
dazu Zitrone, Sahne und Brot

Indonesische Bihuhnsuppe  
süß-scharf

## Salate

Kleiner gemischter Salat  
mit Dressing

Salat „Thunfisch“  
Thunfischstücke auf gezupftem bunten Salat,  
dazu Zwiebel, Tzatziki  
sowie frischer Knoblauch und Dressing

Salat des Hauses  
Variation von frischem Obst und Gemüse  
auf Blattsalat, obenauf gebratene Putenstreifen,  
abgerundet mit Balsamico-Creme

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer

## Aus Topf und Pfanne

Hausgemachte Sülze  
nach Großmutter's Art,  
dazu Remouladensauce, Bratkartoffeln <sup>(2)</sup>

Scharfwürziges Feuerfleisch  
angerichtet auf Butterspaghettis <sup>(2,3)</sup>

Rustikales Zwiebelsteak  
Schweinerückensteak mit Senf mariniert  
auf Bratkartoffeln,  
dazu Meerrettich und saure Gürkchen <sup>(3)</sup>

Steak Würzfleisch  
Schweinelachssteak  
mit Würzfleisch und Käse überbacken,  
Pommes, Buttererbsen <sup>(2)</sup>

Schnitzel  
vom Schweinerücken, dazu Rahmchampignons  
oder buntes Gemüse, Kroketten <sup>(1,4)</sup>

Fruchtiges Putenschnitzel  
obenauf gebutterte Pflirsiche, Sauce Hollandaise,  
Mandelsplitter, Kroketten <sup>(1,4)</sup>

Putenbrustfilet „Broccoli“  
Putenfilet mit Broccoli und Käse überbacken,  
dabei Basmati Reis <sup>(1,4)</sup>

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer

## Aus Topf und Pfanne

### Hüftsteak vom Angus-Rind

250gr. medium gebraten,  
an Kartoffelspalten, dazu Meerrettich,  
sowie Kräuterbutter <sup>(1;2;4)</sup>

### Klitzschens Steakteller

Variation von vier verschiedenen Steaks,  
auf Bratkartoffeln,  
gereicht mit Kräuterbutter, Meerrettich,  
Champignons und Tzatziki <sup>(1;2)</sup>

### Gepökelte Rinderzunge

an buntem Gemüsebukett mit Sauce Hollandaise  
sowie Petersilienkartoffeln <sup>(1;4)</sup>

### Moritzburger Hirschbraten

gegeben mit hausgemachtem Rotkohl,  
Preiselbeeren, Champignons  
und Kartoffelklößen <sup>(3)</sup>

### Tafelspitz vom Rind

in kräftig-scharfer Meerrettichsauce  
dazu Kartoffelklöße <sup>(2;3)</sup>

### Dresdner Sauerbraten

mit selbstgemachtem Rotkohl und Klößen <sup>(3)</sup>

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer

## Fischgerichte

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
mit Eismeerkrabben gratiniert,  
dazu Mandelreis

Knuspriges Seelachsfilet  
dazu Remouladensauce,  
an Salatbukett und Pommes <sup>(2)</sup>

Frisches norwegisches Lachsfilet  
in Butter gedünstet, angerichtet mit Kaviar,  
Sauce Hollandaise, gegeben mit Basmatireis <sup>(1;4)</sup>

Welsfilet  
in Butter gebraten, auf Gemüsebett,  
dazu Petersilienkartoffeln, Meerrettich <sup>(1;4)</sup>

## Seniorengerichte

Schnitzel  
mit buntem Gemüse und Kartoffeln <sup>(1;4)</sup>

Kleiner Dresdner Sauerbraten  
dazu Rotkohl, ein Kloß <sup>(3)</sup>

Kleiner Hirschbraten  
gegeben mit Champignons, ein Kloß <sup>(1;3)</sup>

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer

## Kalte Speisen

Garniertes Schinkenbrot  
mit drei Spiegeleiern <sup>(2;3;4)</sup>

Raffiniertes Bratenbrot  
angerichtet mit Remoulade, Senf, Meerrettich  
sowie pikanter Garnitur <sup>(2;3)</sup>

Buntes Abendbrot-Brettel  
verschiedene Käse, Schinken, Salamisorten,  
deftig garniert mit Butter und Brot <sup>(2;3)</sup>

## Vegetarische Gerichte

Blumenkohl - Broccoli - Kartoffel-  
Auflauf <sup>(2;3)</sup>

Gemüseteller mit Spiegelei  
und Kartoffeln

Omelett mit Früchten

Gefüllte Kartoffeltaschen  
mit Tzatziki

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer



## Desserts

### Schwedeneisbecher <sup>(1;2;4)</sup>

Vanille und Schokoeis  
dazu Apfelmus, Eierlikör sowie Sahne

### Gemischter Eisbecher <sup>(1;2;7)</sup>

drei Eiskugeln mit verschiedenem Obst,  
Eierlikör und Schlagsahne

### Heiße Liebe <sup>(1;2)</sup>

Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

### Warmer Apfelstrudel <sup>(1;2;4)</sup>

an Vanilleeis mit Sahne

### Kindereisbecher <sup>(1;2;7)</sup>

2 Kugeln Eis mit Früchten und Sahne

### Vanille Eis <sup>(1;2;7)</sup>

mit steirischem Kürbiskernöl,  
obenauf gebratene Mandeln

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer



## Inhaltsstoffe:

- 1 Farbstoffe
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Phosphat
- 6 Süßungsmittel
- 7 Wachsbehandlung bei Obst
- 8 Coffein
- 9 Chinin

Eine Speisekarte für Allergiker liegt zur Einsicht vor.  
Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer