

Wild & Pilze

WILD-GENUSS VON SEINER ZARTESTEN SEITE



— SPEISEKARTE —

Wild & Pilze

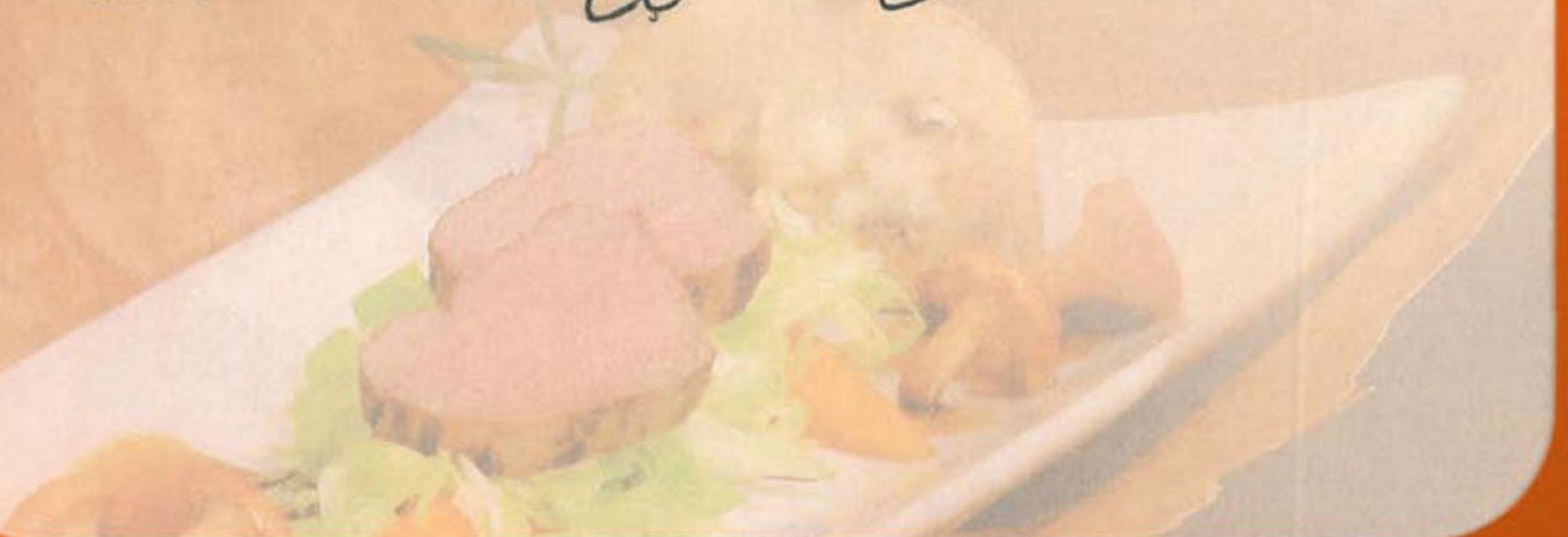
GENIESSEN SIE WILD GANZ FEIN

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 ^(2;7)

Räucherlachs an „Kartoffel-Klitscher“
gegeben mit Sahnemeerrettich ^(1;3)

Gebackener Schafskäse
auf frischem bunten Salat, Tzatziki ⁽²⁾

Ofenwarmer Harzer auf Knoblauchbrot
dazu kleines Salatbukett ^(1;4)

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 ⁽²⁾

Scharfwürziges Feuerfleisch
angerichtet auf Butterspaghettis ^(2,3)

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

Steak Würzfleisch
Schweinelachssteak
mit Würzfleisch und Käse überbacken,
Pommes, Buttererbsen ⁽²⁾

Schnitzel
vom Schweinerücken, dazu Rahmchampignons
oder buntes Gemüse, Kroketten ^(1,4)

Fruchtiges Putenschnitzel
obenauf gebutterte Pflirsiche, Sauce Hollandaise,
Mandelsplitter, Kroketten ^(1,4)

Putenbrustfilet „Broccoli“
Putenfilet mit Broccoli und Käse überbacken,
dabei Basmati Reis ^(1,4)

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer

Aus Topf und Pfanne

Hüftsteak vom Angus-Rind

250gr. medium gebraten,
an Kartoffelspalten, dazu Meerrettich,
sowie Kräuterbutter ^(1;2;4)

Klitzschens Steakteller

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

Gepökelte Rinderzunge

an buntem Gemüsebukett mit Sauce Hollandaise
sowie Petersilienkartoffeln ^(1;4)

Moritzburger Hirschbraten

gegeben mit hausgemachtem Rotkohl,
Preiselbeeren, Champignons
und Kartoffelklößen ⁽³⁾

Tafelspitz vom Rind

in kräftig-scharfer Meerrettichsauce
dazu Kartoffelklöße ^(2;3)

Dresdner Sauerbraten

mit selbstgemachtem Rotkohl und Klößen ⁽³⁾

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 ⁽²⁾

Frisches norwegisches Lachsfilet
in Butter gedünstet, angerichtet mit Kaviar,
Sauce Hollandaise, gegeben mit Basmatireis ^(1;4)

Welsfilet
in Butter gebraten, auf Gemüsebett,
dazu Petersilienkartoffeln, Meerrettich ^(1;4)

Seniorengerichte

Schnitzel
mit buntem Gemüse und Kartoffeln ^(1;4)

Kleiner Dresdner Sauerbraten
dazu Rotkohl, ein Kloß ⁽³⁾

Kleiner Hirschbraten
gegeben mit Champignons, ein Kloß ^(1;3)

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer

Kalte Speisen

Garniertes Schinkenbrot
mit drei Spiegeleiern ^(2;3;4)

Raffiniertes Bratenbrot
angerichtet mit Remoulade, Senf, Meerrettich
sowie pikanter Garnitur ^(2;3)

Vegetarische Gerichte

Blumenkohl - Broccoli - Kartoffel-
Auflauf ^(2;3)

Gemüseteller mit Spiegelei
und Kartoffeln

Omelett mit Früchten

Gefüllte Kartoffeltaschen
mit Tzatziki

Alle Preise verstehen sich incl. Mehrwertsteuer

Desserts

Schwedeneisbecher ^(1;2;4)

Vanille und Schokoeis
dazu Apfelmus, Eierlikör sowie Sahne

Gemischter Eisbecher ^(1;2;7)

drei Eiskugeln mit verschiedenem Obst,
Eierlikör und Schlagsahne

Heiße Liebe ^(1;2)

Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne

Kindereisbecher ^(1;2;7)

2 Kugeln Eis mit Früchten und Sahne

Vanille Eis ^(1;2;7)

mit steirischem Kürbiskernöl,
obenaufliegend 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