

Salate

dazu servieren wir Ihnen einen Brotkorb

Lauter Grünzeug der Saison 5,40 €
mit Joghurtdressing oder
Balsamico Essig und Olivenöl

Salat von Rotkohl und Birne 9,50 €
mit einer fruchtigen Vinaigrette mit hausgemachter Knacker vom Werdauer Wild
für unsere Vegetarier ersetzen wir gerne die Knacker durch marinierten Fetakäse

Suppen

Kraftbrühe mit Meerrettich und Maultasche 5,90 €

Deftiger Waldpilzeintopf 5,90 €
mit Pilzen, Kartoffeln, Weißkohl und frischen Kräutern

Sächsische pürierte Kartoffelsuppe 5,90 €
mit Würstchen und frischen Kräutern (2,3)

Wildgulaschsuppe „Weidmannsruh“ 5,90 €
in der Terrine serviert

Kleine Schlemmereien. . . .

Nicht nur für Wanderer und Sportler....

knuspriger „Weidmannsruh-Flammkuchen“ in 3 Variationen.....

jeder Flammkuchen hat folgende Ingredienzien:

Schmand, Käse, Rucola, Cherrytomaten

zur Auswahl stehen:

das etwas leichtere....

Schafskäse, Birnen, Hähnchenbrust

11,90 €

das etwas gesündere....

mit verschiedenen Gemüse

9,90 €

das etwas wildere....

mit Wildrückenfiletstreifen

15,90 €

*Würzfleisch vom Huhn in der Terrine
mit Käse überbacken und Baguette*

5,90 €

oder zum Bier etwas Einfaches.....

2 Brotscheiben mit hausgemachtem Schmalz dazu Zwiebeln

3,00 €

auf Wunsch auch mit frischem Knoblauch

Für unsere Vegetarier empfehlen wir

Fettuccini „Weidmannsruh“ S 9,80 €
mit allem was der Herbst uns bietet
(leicht Scharf)

Wildes Pfännchen 9,80 €
cremiger Ebly mit Pilzen und gehobeltem Hartkäse
verfeinert mit Wilden Kräutern und Ingwer- Grünenteeglace

Lasagne mit Schmorgemüse 9,50 €
in einer Pilzveloute und Käse überbacken

Pilzpfanne auf hausgemachten Semmelknödeln S 9,80 €
mit Champignons, Nüssen und Waldpilzen,
mit Birne und Gorgonzola überbacken

Fischgerichte

Frisches Lachsfilet auf der Haut gebraten 15,90 €
mit frischer Pasta und Café de Paris

der etwas andere Geschmack

Kräuterforelle mit Rosmarin und Thymian gefüllt und gebraten 15,90 €
mit in Butter geschwenkten Kartoffeln

Mit Zitronen- Ingwer glaciertes Buntbarschfilet 12,90 €
geschmortes Orangen- Fenchelgemüse und Kräuterkartoffeln

Gerichte mit der Kennzeichnung =S= können als Seniorengerichte serviert werden
Bei Beilagenänderung erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €

Segrilltes, Geschmortes

unsere Klassiker:

Saftiges Schweineschnitzel „Wiener Art“ 12,90 €
mit rahmigen Champignons
und Petersilienkartoffeln

Hausgemachte Rinderroulade 15,90 €
mit Gewürzgurken, Speck und Zwiebeln gefüllt
dazu Apfelrotkohl und Klöße ^(2,3)

Gepökelt Eisbeinflisch in Sauerkraut gegart 13,90 €
(nicht nur das Magere)
Meerrettichsauce und mit frisch geraspeltm Meerrettich verfeinert
Klöße ^(2,3)

Zart gebutterte Rinderzunge mit Lauchzwiebeln 15,90 €
Petersilienkartoffeln

Tafelspitz mit Meerrettichsauce 15,90 €
Quitten-Meerrettich-Chutney, Klöße ^(2,3)

Saftiges Schweinefilet mit Zitronenpfeffer 15,90 €
Geschmorte Waldpilze, Bratkartoffeln

250g Hüftsteak sous vide gegart mit Café de Paris (vom Fleischer Fritz) 19,90 €
dazu deftiges Schmorgemüse und gebackene Kartoffelspalten

Lackierte ½ Ente mit Chilihonig 17,90 €
Rotkohl und Klöße

Bei Beilagenänderung erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €

Zusatzstoffe (2,3) s. Anhang

...aus Wald und Flur Wildspezialitäten

<i>Hausgemachte Wildbretsülze mit Remoulade Bratkartoffeln</i>	S	8,90 €
<i>Wildgulasch mit Kirschen und Birnen geschmort frisches Wurzelgemüse, Klöße ^(2,3)</i>	S	15,90 €
<i>Rehbraten in Orange gebeizt in Honig-Buttermilch geschmort mit Waldrahmpilzen und Klöße ^(2,3)</i>		15,90 €
<i>Zarter Wachholderbraten vom Schwarzwild mit in Preiselbeeren geschwenkten Schwarzwurzeln, Klöße ^(2,3)</i>		15,90 €

Empfehlung des Hauses...

<i>2 gebratene Filetspieße vom Werdauer- Wild mit frischem Bratgemüse und deftigem Quitten-Chutney gebackenen Kartoffelspalten^(2,3)</i>		22,90 €
--	--	---------

Gerichte mit der Kennzeichnung =S= können als Seniorengerichte serviert werden

Bei Beilagenänderung erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €

Zusatzstoffe (2,3) s. Anhang