

Aus dem Garten,

dazu servieren wir Ihnen einen Brotkorb

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

Winterlicher Blattsalat mit sautierten Wildfiletstreifen 10,90 €
verfeinert geröstetem Brot und Preiselbeeren
und einer hausgemachten Vinaigrette

vom Topf auf den Löffeln,

Cremiges Süppchen vom Hokkaido- Kürbis 5,90 €
mit Kürbiskernöl verfeinert

Rahmsuppe von tauber Brennnessel 5,50 €
mit fruchtiger Quittenmarmelade

Deftiger Waldpilzeintopf 5,90 €
mit Weißkohl, Kartoffeln und Karotten

Wildgulaschsuppe „Weidmannsruh“ 5,90 €

was Kleines darf es sein...

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....

mit Hähnchenbrust

11,90 €

das etwas gesündere....

Chilibirne und Fetakäse

9,90€

das etwas wildere....

mit Wildrückenfiletstreifen

15,90 €

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

5,90 €

*Deftiges Schmankerl-Pfännchen
verschieden gegrillter- mariniertes Käse, mit Zwiebeln und Tomaten
dazu frisches Brot*

10,90 €

oder zum Bier etwas Einfaches.....

2 Brotscheiben mit hausgemachtem Schmalz dazu Zwiebeln

3,00 €

auf Wunsch auch mit frischem Knoblauch

auf Fleisch verzichten,

Cremige Pasta mit frischen Waldpilzen 9,90 €
mit Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

Mediterrane Lasagne mit Schmorgemüse 9,90 €
mit Tomate und Mozzarella überbacken

Pilzpfanne auf hausgemachten Semmelknödeln S 10,90 €
Champignons, Nüssen und Waldpilzen,
mit Gorgonzola überbackene Birne

frischer Fisch kommt bei uns auf den Tisch. . . .

Zanderfilet auf der Haut gebraten 16,90 €
mit hausgemachter Gurken- Meerrettich- Mayonnaise
und Bratkartoffeln

der moderne Klassiker

Forelle „Müllerin Art“ 16,90 €
frische Forelle in Distelöl gebraten mit Zitronen- Kartoffeln

frisches gegrilltes Lachsfilet 17,90 €
mit frisch glaciertem Gemüse und cremiger Pasta

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

Bei Beilagenänderung erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €

aus dem Ofen und vom Grill das was jeder will. . . .

unsere Klassiker:

Saftiges Schweineschnitzel „Wiener Art“ 13,90 €
mit frischem Marktgemüse
und Petersilienkartoffeln

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

Gepökelt Eisbeinflisch in Sauerkraut gegart 14,90 €
(nicht nur das Magere...)
Meerrettichsauce und mit frisch gehobeltem Meerrettich verfeinert
dazu Klöße

Deftiger geschmorter Schwarzbiergulasch mit Meerrettich S 14,50 €
mit frischen Waldpilzen dazu Klöße

Rosa gebratener Lammrücken mit Sesamsalz verfeinert 22,90€
dazu rauchig gebackene Kartoffelchips mit hausgemachtem Sauerrahm- Dipp
und bunter Salat mit einer Vinaigrette aus Zitrone und Grüntee

250g Rumpsteak --medium-- mit hausgemachter Kräuterbutter 22,50 €
dazu Grillgemüse und Kartoffelchips

Bei Beilagenänderung erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €

Zusatzstoffe (2,3) s. Anhang

... frisch aus dem heimischem Werdauer Forst

*Hausgemachte Wildbretsülze mit Remoulade
Bratkartoffeln* S 8,90 €

*Fruchtiges Ragout vom heimischen Wild
geschmort im geräuchertem Preiselbeersud
mit viel Wurzelwerk dazu Klöße ^(2,3)* S 14,90 €

*Rehbraten vom Werdauer Wild
in Rosmarin- Buttermilchsud sous vide gegart
mit Waldrahpilzen und Klöße ^(2,3)* 15,90 €

*Geschmortes heimisches Schwarzwild -ganz klassisch-
mit Apfelrotkohl und Klöße ^(2,3)* 14,90 €

Das beste was der Wald zu bieten hat...

*Zartes Schnitzel vom Werdauer Wildrücken
mit frischem Buttergemüse und Kräuterkartoffeln* 24,50 €

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

Bei Beilagenänderung erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €

Zusatzstoffe (2,3) s. Anhang