

Aus dem Garten,

dazu servieren wir Ihnen einen Brotkorb

Lauter Grünzeug der Saison 5,50 €
mit Joghurtdressing oder
Balsamico Essig und Olivenöl

Deftiger Brotsalat mit Weißkohl und mariniertem Käse 8,90 €
verfeinert mit einer hausgemachten Vinaigrette und frischen Kräutern

Zum Löffeln,

Werdauer Suppentopf 5,90 €
mit frischem Gemüse und Kräutern

Cremiges Süppchen vom Rotkohl 5,50 €
mit luftigem Milchschaum

Sächsische pürierte Kartoffelsuppe 5,50 €
mit frischen Kräutern und Wiener Würstchen

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

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....

***mit verschiedenen Gemüse
Birnenspalten und Fetakäse***

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 Broteiben mit hausgemachtem Schmalz dazu Zwiebeln
auf Wunsch auch mit frischem Knoblauch***

3,00 €

auf Fleisch verzichten,

Spätzle- Pfanne- Weidmannsruh S 9,90 €
mit deftigem Gemüse und gebratenem Kürbis
in einer Kräuter-Béchamel

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

Pilzpfanne auf hausgemachten Semmelknödeln S 9,90 €
Champignons, Waldpilzen und Nüssen
mit Gorgonzola überbackene Birne

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

Frisches Lachsfilet auf der Haut gebraten 15,90 €
mit in Kräuter- Chiliöl konfierten Tomaten und Fettuccini

Gegrillter Wolfsbarsch mit Ingwer – Limonen- Aromen 17,90 €
mit Kräuterkartoffeln und Kräuterbutter

Rotbarschfilet in Rosmarinbutter gebraten 15,90 €
mit Ratatouille und Kräuterpasta

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“ 12,90 €
mit rahmigen Champignons
und Petersilienkartoffeln

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

Gepökelt Eisbeinfl Fleisch in Sauerkraut gegart 13,90 €
(nicht nur das Magere)
Meerrettichsauce und mit frisch geraspelt Meerrrettich verfeinert
und Klöße (2,3)

Werdauer Bauernschmaus vom Fleischer Fritz S 14,90 €
Rinderragout aus dem Bug nach Sauerbraten Art (süß-sauer)
mit Wurzelwerk und hausgemachten Semmelknödeln

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

250g Rumpsteak --medium-- mit hausgemachter Kräuterbutter 21,50 €
dazu Grillgemüse und Kartoffelspalten
(dazu passend unser hausgemachter Krautspecksalat 2,50 €)

In Preiselbeersud geschmorter Spanferkelrollbraten 14,90 €
dazu eine bunte Bohnenpfanne und Klöße (2,3)

Bei Beilagenänderung erheben wir einen Aufschlag von 0,50 €

Zusatzstoffe (2,3) s. Anhang

... frisch aus dem Werdauer Forst

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

*Ragout vom Werdauer Wild mit Pfeffer-Rotweinkirschen
mit feinem Wurzelwerk und Klöße ^(2,3)* S 14,90 €

*Zarter Rehbraten in Merlot gebeizt
mit Apfelrotkohl und Klöße ^(2,3)* 15,90 €

*Heimisches Schwarzwild auf Abwegen....
geschmort im Pflaumen- Sweet- Chili- Sud, feinem Wurzelgemüse
und Klöße* 14,90 €

Empfehlung des Hauses...

*2 gebratene Spieße vom Werdauer- Wild
mit hausgemachtem Sauerrahm und gebackenen Kartoffelspalten ^(2,3)
dazu hausgemachtem Kraut-Specksalat* 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