

Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte

*Pikante Tomatencremesuppe „Pöhlantis“
natürlich hausgemacht,
mit Johannisbeer-Balsamico und Crème fraiche*

4,90 €

*Knoblauchsuppe „Tatra“
darin geriebener Käse und Schwarzbrotcroutons*

4,90 €

*Kokos-Currysüppchen
mit Hähnchenfleisch,
Shiitakepilzen und Gemüse*

6,90 €

*Leckerer hausgemachtes Würzfleisch
seit Jahrzehnten der Klassiker
vom Schweinchen,
mit Käse überbacken,
dazu Toast und
Worcestersoße*

5,20 €

*Es gibt drei Dinge, die eine Frau aus dem Nichts zaubern kann:
einen Hut, einen Ehekrach und einen Salat*

Sommerzeit - Steinpilzzeit

*Steinpilz trifft Hähnchen
Frische Steinpilze und saftige
Hähnchenbrust mit Pasta*

13,70 Euro

*Saftiges Schweinesteak
mit gebratenen
Steinpilzen
Frühkartoffeln mit Rucola*

14,80 Euro

*Feine Hirschschnitzel
in einer Walnusspanade
Rahmsteinpilze und Sellerie-Kartoffelpüree*

16,40 Euro

*Kabeljaufilet aus der Pfanne
gebratene Steinpilze,
Jasmin-Duftreis und, Pfeffersoße*

16,70 €

*Es gibt eine sehr einfache Methode, um Speisepilze
von Giftpilzen zu unterscheiden. Man isst drei Stück vor dem
Schlafengehen. Wacht man am nächsten Morgen auf,
waren es keine giftigen Pilze.*

Bei Pilzgerichten kassieren wir immer im Voraus!

„Vitaminstoß“

*Kleine Salatschüssel mit
Blattsalat, Gurke, Paprika, Tomate
und dazu hausgemachtes
Joghurtdressing*

4,90 €

Gurkensalat asiatisch
mit Dill, Chili, Knoblauch und Erdnüssen

5,90 €

*Zu unseren Suppen und Salaten geben wir
auf Wunsch gerne frischen Toast für 0,30 €*

*Die Salate können wir auch mit Balsamico-Essig,
Olivenöl oder Kürbiskernöl reichen*

Fleischlos glücklich

8 Riesengarnelen
*auf Linguine schwarz-weiß,
mit Olivenöl, Knoblauch und
Chili angeschwenkt, etwas Grana Padano
-Achtung, leichte Schärfe-*

16,50 €

Mediterrane Pasta
*feine Riesaer Pasta mit in Olivenöl
geschwenktem mediterranem Gemüse,
Pesto und etwas Tête de Moine*

11,90 €

*Änderungen an den Speisenzusammenstellungen sind
möglich, wir berechnen dafür nur 1,50 Euro pro Änderung
Wir geben zu beachten, dass sich durch Änderungen
der Speisenzusammenstellung die Zubereitungszeit verlängern kann*

*Für Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten (Allergien)
halten wir eine spezielle Karte bereit, wir empfehlen aber, sich bei unserem
Personal zu Speisenzutaten zu erkundigen*

Diät ist Mord am ungegessenen Knödel

Aus der guten, alten Zeit

*Tafelspitz mit Meerrettichsoße³⁾,
hausgemachte böhmische Semmelknödel
(in Österreich als Serviettenknödel bekannt)*

12,70 €

*Gepökelte Rinderzunge,
grüner Spargel,
Drillinge in Butter geschwenkt*

15,10 €

*Vogtländische Rinderroulade
aus der Oberschale, gefüllt mit
Gewürzgurke, Speck und Senf
hausgemachtes Rotkraut und Klöße¹⁾*

13,10 €

*Wir reichen gerne zusätzliche Soßen und berechnen
dafür nur 0,50 Euro*

*Sollten Sie eine Ladyportion oder eine Seniorenportion wünschen,
so vermindert sich Ihr Hauptspeisenpreis um 1,50 €.
Teilen Sie Ihren Wunsch dem Servicepersonal mit.*

Das ging uns in's Netz

*Saßnitzer Pfannenhering
Heringe aus der Pfanne,
mit Schinken- und Zwiebelwürfelchen,
Frühkartoffeln (Drillinge)*

11,20 Euro

Wo die Küche gut ist, braucht's keinen Arzt oder Apotheker

*Zanderfilet aus der Pfanne,
mit Rahm-Steinpilzen
dazu Butter-Basmatireis*

14,90 €

*Heilbuttsteak „Strindberg“
in Senf-Gurken-Eihülle
angeschwenkte Zwiebelringe,
deftige Bratkartoffeln*

14,90 €

*Saiblingsfilet aus der Pfanne,
auf Fenchel-Zucchini-Kirschtomaten in Weißwein,
dazu kräftiges Kartoffel-Selleriepüree*

15,90 €

*Gebratene Forelle
Wirsing-Speck-Kartoffelstampf,
Lauchgemüse*

15,90 €

*Forellen und Saiblinge beziehen wir frisch von der
Fischwirtschaft Schröder in Kirchberg/Cunersdorf*

*Wir filetieren die Fische im Haus mit größter Sorgfalt.
Trotzdem kann es vorkommen, dass einzelne Gräten vorhanden sind.
Wir bitten um entsprechende Vorsicht*

Frisch aus der Pfanne

*Vitaminschnitzel
Schweineschnitzel aus der Oberschale
mit verschiedenen frischen Salaten
und Joghurtdressing*

11,40 €

*Schweinerückensteak „au four“;
mit feinem Würzfleisch und
Edamer Käse überbacken, Pommes Frites*

13,90 €

*Schnitzel „Dubarry“
Schweineschnitzel aus der Oberschale,
mit Blumenkohl und Käse überbacken,
auf knusprigen Bratkartoffeln*

12,90 €

*„Jägerschnitzel“
Schweineschnitzel
mit gebratenen Waldpilzen
und Bratkartoffeln*

13,90 €

*Rumpsteak
Chorizo-Zuckerschoten-Fenchelgemüse,
Rosmarin-Tomatenbutter
hausgemachte Kartoffelwedges*

19,30 €

*zu den kurz gebratenen Gerichten passt
unser „Vitaminstoß“-Salatschüsselchen besonders gut*

*Unsere Speisen enthalten echte Gewürze. Dazu gehören Kümmel, Majoran und Pfeffer.
Wenn Sie etwas nicht vertragen, bitten wir Sie sich mit dem Personal abzustimmen.*

Der liebe Gott weiß alles, nur nicht was in der Wurst ist.

Geflügeltes

„Besoffenes Hähnchen“

*angeschwenkte Hähnchenbruststreifen mit
Knoblauch, Weißwein, Frühlingszwiebeln
und Sahne, dazu Bandnudeln*

11,90 €

Schnatterpasta

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust,
Pappardelle und Orangensoße*

15,90 €

Kalte Gerichte ab 17 Uhr

Tatar

*Sardellen, Gewürzgurke, Kapern
Eigelb, Butter, Brot*

10,50 €

Rindercarpaccio

Rucola, Grana Padano Olivenöl, Baguette

10,50

„Brückenbauers Abendschmaus“

*verschiedene Schinken²⁾ und Käsesorten mit Butter und
Brot und Meerrettich*

10,80 €

Leckeres für Kinder

*Für Kinder gibt's ne Extrakarte!
Natürlich gibt's auch ein Räubergedeck
(Messer und Gabel zum Stibitzen von Muttis Teller)*

1) geschwefelt
2) Nitritpökelsalz

3) Antioxidationsmittel

Unsere Desserts

*Ananas-Carpaccio
Zitronensorbet,
Koriander-Zitronensoße*

5,50 €

*Omis heimliche Liebe
Je eine Kugel Vanille- und Schokoeis,
Eierlikör und Schokolikör, Schlagsahne
Achtung: mit Alkohol*

4,90 €

*Pöhlschlamm-Becher
Drei Kugeln Vanilleeis und Schokoeis,
Pöhlschlamm und Schlagsahne
Achtung: mit Alkohol*

5,10 €

*Schmelzendes Herz
Schokoküchlein mit flüssigem Kern,
Vanilleeis, Schlagsahne*

5,50 €