

Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte

*Knoblauchsuppe „Tatra“
darin geriebener Käse und Schwarzbrotcroutons*

5,50 €

*Kokos-Currysüppchen
mit Hähnchenfleisch,
Shiitakepilzen und Gemüse*

6,90 €

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

5,60 €

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

6,20 €

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

5,70 €

*Gurkensalat asiatisch
mit Dill, Chili, Knoblauch und Erdnüssen*

6,10 €

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

Das ging uns in's Netz

*Saßnitzer Pfannenhering
Heringe aus der Pfanne,
mit Schinken₂- und Zwiebelwürfelchen,
Frühkartoffeln (Drillinge)*

13,30 Euro

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

16,90 €

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

17,50 €

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

18,10 €

*Ganze gebratene Forelle
Wirsing-Speck₂ -Kartoffelstampf,
Lauchgemüse*

18,10 €

*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.

Wir geben zu beachten, dass nur Fische, die als Filet ausgewiesen sind, auch filetiert werden.

Bei Fischen und Weibern ist der Bauch das Beste

Martinsgans

*Gebackene Gänsebrust
mit Rotkohl und vogtländischen Klößen*

18,90 €

*Gänsekeule aus dem Ofen
mit Rotkohl und vogtländischen Klößen*

18,90 €

Aus der guten, alten Zeit

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

15,20 €

*Vogtländischer Sauerbraten,
hausgemachtes Rotkraut und Klöße¹⁾*

15,40 €

*Gepökelte Rinderzunge²⁾,
feines Schwarzwurzelgemüse,
gebutterte Kartoffeln*

16,90 €

Fleischlos glücklich

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

17,10 €

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

14,90 €

Frisch aus der Pfanne

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

15,10 €

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

16,40 €

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

16,40 €

Kalte Gerichte ab 17 Uhr

Tatar

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

11,90 €

„Brückenbauers Abendschmaus“

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

11,50 €

Leckerer für Kinder

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

*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.*

*Wir reichen gerne zusätzliche Soßen und berechnen
dafür nur 1,50 Euro*

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

1) geschwefelt
2) Nitritpökelsalz

3) Antioxidationsmittel

Hier wird nicht aufgewärmt, hier wird gekocht