



Unsere Spezialitäten des Hauses

Im Rohr auf Gemüsebett geschmorte Ochsenbacke

(Glutenfrei)

mit jungem Gemüse und grünen Klößen

11,90 €

Schlemmerschweineschnitzel

„Spreewälder Art“

*gefüllt mit Senf, Gewürzgurke,
hausgeräuchertem Schinkenspeck und Röstzwiebeln
dazu Rahmchampignons und Bratkartoffeln*

12,50 €

Frühlingsfrischer Spargel

Spargelcremesuppe 3,50 €
mit Schinkenstreifen und Toast

Portion Spargel 6,50 €
mit Sauce Hollandaise

Spargelomelette 8,90 €
mit Kochschinkenwürfel und Sauce Hollandaise

Spargel im Kochschinkenmantel 13,80 €
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Spargel mit hausgeräuchertem Lachsschinken 13,80 €
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

Rinderpökelszunge 13,90 €
mit zerlassener Butter, Spargel und Sauce Hollandaise dazu Kroketten

Schweineschnitzel 13,90 €
mit zerlassener Butter, Spargel und Sauce Hollandaise dazu Salzkartoffeln

Zusätzlich empfehlen wir:

Lammbraten aus der Keule 12,90 €
mit Prinzessbohnen und grünen Klößen

Suppen

*Fragen Sie nach unserer
saisonal abgestimmten Tagessuppe*

Klare Brühe mit Eigelb und Gemüse 3,10 €

Eierflockensuppe 3,10 €
mit Gemüsebeilage

Russische Soljanka 3,40 €
mit Zitronenscheibe und Sauerrahm

Vorspeisen

Feines Schweinsragout 3,80 €
mit Käse überbacken, Zitronenecke, Worcester Sauce

Gebäckene, panierte Champignonköpfe 4,90 €
mit hausgemachten Tzatzikidip

Zu allen Suppen und Vorspeisen reichen wir Toast

Salatvariationen

Bunte Salatschüssel der Saison 3,80 €
mit Joghurtdressing und Croutons

Griechischer Salat 6,50 €
*mit Toast, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebelringe,
Oliven, Schafskäse und Tzatzikidip*

Salatplatte 6,50 €
*mit gebackenen, panierten Champignons,
Tzatzikidip und Toast*

Salatplatte 7,80 €
mit Putenstreifen und Toast

vegetarische Kost

Gemüseplatte 7,80 €
*mit Soße Hollandaise Blumenkohl, Broccoli, gelben und roten Möhren,
Erbsen und Bohnen Spiegeleier dazu Wildreismischung*

vegane Kost

Gemüseplatte Natur 6,90 €
mit Blumenkohl, Broccoli, bunten Möhren, Erbsen

Salatallerlei mit Bratkartoffeln 6,20 €

Pfannengerichte

Schweineschnitzel <i>mit Blumenkohlröschen und Soße Hollandaise dazu Salzkartoffeln</i>	9,80 €
Zwei kleine Putensteaks <i>mit Rahmchampignons und Kräuterbutter, Gemüse mit Soße Hollandaise und feiner Wildreismischung</i>	11,40 €
Schweinenackensteak „Metzgermeister“ <i>mit grossem Schinkenspeck und Salami auf Sauerkraut mit hausgemachten Bratkartoffeln</i>	10,80 €
Tzatzikisteak <i>mit frischen, gebackenen, panierten Champignons, Tzatzikidip, Pommes frites und Beilagensalat mit Joghurtdressing</i>	10,60 €
Schweinesteak „au four“ <i>Gemüse mit Soße Hollandaise und Kartoffelkroketten</i>	11,60 €
Pfefferlendchen mit Röstitaler <i>3 Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße und Mandelbroccoliröschen</i>	12,90 €
Argentinisches Rumpsteak (ca. 250 gr.) <i>mit feinem Fettrand an Pfefferrahmsoße, Butterbohnen und Pommes frites</i>	20,90 €
Grillmixplatte <i>Varianten vom Rind, Schwein und Pute mit Rahmchampignons, Kräuterbutter und Tzatzikidip, Butterbohnen und hausgemachten Bratkartoffeln</i>	18,90 €

Deftig - Regional – Heiß

Rinderpökelszunge

10,90 €

*mit zerlassener Butter, Blumenkohlröschen
mit Soße Hollandaise und Kartoffelkroketten*

Hausgemachte Sülze

7,50 €

mit Remouladensoße, Rohkostbeilage und Bratkartoffeln

Wellfleisch

7,50 €

mit Majoran, Sauerkraut und Salzkartoffeln

Schlachtschüssel

9,90 €

*Wellfleisch, Sülze, warme Blut- & Leberwurst
Sauerkraut und Salzkartoffeln*

Pökeleisbein

10,40 €

mit Meerrettichsoße, Sauerkraut und grünen Klößen

Schweinshaxe Rustikal

10,90 €

mit Meerrettichsoße, Sauerkraut und grünen Klößen

Variationen vom Fisch

Seehechtfilet

*in der Knusperpanade gebacken mit Soße Hollandaise,
feinem Gemüse & Salzkartoffeln*

7,50 €

Gebratenes Pangasiusfilet

*auf Blattspinat mit zerlassener Butter
und Wildreismischung*

8,90 €

Forelle aus dem Preßnitztal nach Müllerinart

*mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln
dazu reichen wir einen kleinen Salat mit Joghurtdressing*

12,60 €

Gebratenes Zanderfilet

*mit zerlassener Butter auf buntem Gemüsebett
und Salzkartoffeln*

13,60 €

Schlemmereien für unsere kleinen Gäste

Pommes „Fritz“ 2,90 €
mit Ketchup oder Mayo

Fleischklops mit Kartoffelpüree 4,80 €
Gemüse und Bratensoße

„Fischers Fritze“ 4,80 €
3 Fischstäbchen mit Gemüse und Kartoffelpüree

*Unser Kartoffelpüree ist erzeugt durch Friedfertigen
Landbau.*

Hausgemachter Eierpfannkuchen 4,30 €
und Apfelmus

3 Quarkkeulchen 4,50 €
mit Rosinen und Apfelmus

„Schweinchen Dick“ 6,50 €
kleines Schnitzel mit Bratensoße, Gemüse und Kroketten

Zum süßen Abschluss

Eine Kugel Eis mit Waffel und Smarties 1,50 €

Abendkarte

Hilmersdorfer Abendbrotteller 9,80 €

hausgeräucherter Schinkenspeck mit Meerrettich, Blut-, und Leberwurst, Käse, Salami, Sülze, Gewürzgurke, Butter und Brot

Schweineschnitzel 6,80 €

mit Spiegelei auf Brot

Bauernfrühstück 7,50 €

Eier, Schinkenwürfel und hausgemachte Bratkartoffeln

Hackepeter 6,80 €

mit Eigelb, gehackter Zwiebel, Gewürzgurke, Brot und Butter



*wos mer su in vergangnen Doong bei uns gegassen hom
un heit noch garne ißt, dos meist zu Weihnacht, dos nennt mer
„Arzgebirgsches Neinerlee“*

*Solatschüssl mit Sellerie un rute Riem un e bissl Grünzeich
Sellerie is gut damit de Menschhet nich alle ward
un Rute Riem mochen rute Backen*

*Harichsolat mit Äppelmeerratsch
haste Harichschuppm im Galdbeitl ward er nimmer leer*

*Dicke Linsnsupp mit ner klenn Brotwurscht
dos im neien Gahr s kleene Gald nich ausgieht*

*Gänsbee mit Rutkraut un griene Kließ
dr Gänsbrotn verspricht grußes Wachstum
dos Rutkraut verhest das de immer Gesund blebst
de Kließ solln viel grußes Gald bringe*

*Äppelkiche mit Äppelbrei un e bissl siese galbe dicke Milich
Äppel bringe dos ganze Gahr Gesundheit*

*Brut un Salz
verspricht dos es ganze Gahr de Nahrung nich ausgieht*

*Ardäppelsupp' in dr Früh'
Ardäppeln zen Mittig in dr Brieht'
Ardäppeln am Obnd in dr Schal
macht den Tog dreimol!
(Alter erzgebirgischer Spruch)*