



Vu unnerm Suppenkasper

„Tomatensupp“¹

von der reifen Strauchtomate
mit Kokosschaum und Ziegenkäsecrustini ^{AF}

6,- €

„kalte Supp vu dr Salatgurk“¹

Kalte Gurkensuppe mit frischen Kräutern
und einer mariniert gebratenen Riesengarnele ^{B/D/F}

7,- €

Vornewag zum Assen

„Scheiben vom Rindvieh“¹

hausgemachtes Rindercarpaccio im Kräuter-Senf-Mantel
auf frischem Rucola, Parmesanspäne und ausgesuchtes Walnussöl,
dazu reichen wir Baguette und gute Kräuterbutter ^{A/E/F/H}

10,- €

„Roh mariniertes Fischzeich“

Duett von frischem Thunfisch und Lachsfilet, dünn aufgeschnitten,
mit Wasabi-Teriyaki-Sesam-Marinade ^{D/E/F}

12,- €

„grätinerter Ziegenkas mit Honig“⁷

Ziegenweickäse auf frischem Baguette mit Honig gratiniert
mit Birnenchutney und einer kleinen Salatgarnitur ^{AF}

9,- €



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG



Unner Kreiterlies 'l empfiehlt

„Grußer Salat vum Federvieh“ ^{AEH}

Großer bunter Salatteller aus Gemüse und Blattsalaten der Saison, fein mariniert mit unserem hausgemachten Balsamicodressing mit marinierten Hähnchenbrustspießen, leckerer Erdnuss-Chilisauce und frischem Baguette

als Vorspeise 10,- € als Hauptgang 14,- €

„Grüener Salat vu dr haamischen Kaserei“ ^{ACE/FAH}

Salat von frischen Blattsalaten mit Hausdressing mariniert, mit in Eihülle gebratenen Fetakäse, einem kleinen gebackenen Camembert, einer pochierten Birne mit Blauschimmelkäse überbacken und frischem Baguette

als Vorspeise 10,- € als Hauptgang 15,- €

Aus unnerer kalten Kich

„Ufenfrisches Wurzelbrot aus dr Guten Stub“ ^{AF}

warm serviert, mit Kräuterbutter, hausgemachtem Sauerrahm und leckerem Käseaufstrich

9,- €

„Oma 's Blutwuschtrezept“ ^{ACF}

Panierte Blutwurstscheiben in Butterschmalz gebraten mit Birnenchutney auf Rucola-Bratkartoffelsalat

11,- €

„Gebackene Ardäppel im „Stubenteller“ ^{CDE/EF}

Gratinierte Kartoffel mit Kräuterbutter und Käse, dazu servieren wir Gurkensalat, zweierlei Butter, Kräuterquark, Räucherlachs, marinierte Heringsfilets, Leinöl, Salz-Kümmel, Leberwurst und Salatbeilage

12,- €



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG



Aus unnern Töppen un Pfannen...

„Griene Klitscher – Kartoffelreibekuchen...“ CF/D

...mit Kräuter-Sauerrahmdip und hausgebeiztem Lachsfilet 1,3

12,- €

„Ardäppelnudeln mit Kas“ AV/CF

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit gereiftem Gorgonzola in Sahnesauce
mit gereiften Kirschtomaten und Blattspinat (*vegetarisch*)

10,- €

„Filet vom Lachs miet ner Kreiterhaub“ (*grätenfrei*) AV/DF

Gebratenes fangfrisches Lachsfilet unter einer Kräuterhaube auf frischem
Blattspinat in Rahm, dazu servieren wir ihnen Thymiansauce und getrüffeltes Kartoffelpüree

16,- €

„Saltimbocca vu dr Forall“ (*grätenfrei*) CF/D

Erzgebirgische Forellenfilets in einem Mantel von luftgetrocknetem Schinken
in Kräuerbutter gebraten auf Tomatenragout mit frischem Rucola,
dazu hausgemachte Kartoffelplätzchen,

14,- €

„Griene Klitscher – Kartoffelreibekuchen...“ CF/H

mit kleinen Medaillons vom Schweinefilet mit einer Senf-Zwiebelkruste
auf sautierten Pilzen mit frischen Kirschtomaten

15,- €



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG



„Laber vom Rindvieh“ ^F

gebratene Rinderleber mit Schmorzwiebeln, dazu servieren wir hausgemachtes
Kartoffelpüree und frisches Marktgemüse.

12,- €

„Eigestrichenen Schlossherrenschnitzel“ ^{ACH}

Schweineschnitzel aus dem Rückenstück, dünn plattiert, mit Senf-Meerrettichcreme
eingestrichen und in Butterschmalz gebraten, dazu reichen wir Pommes frites und einen
kleinen Salat

11,- €

„gefülltes Ratsherrensteak“ ^{CFH}

Schweinerückensteak, gefüllt mit Gewürzgurke, Schinken, Zwiebelwürfeln und Senf-
Sauerrahmcreme, in Eihülle gebraten auf leckeren Speckbohnen und hausgemachten
Kartoffelplätzchen

14,- €

„geschmortes Kalbflaasch mit Maarettichsuß“ ^{AF}

Zart geschmorter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce
an leckerem Karotten-Ingwer-Gemüse und hausgemachten Wickelklößen.

13,- €

„Gulasch vom haamischen Wild“ ^{ACF}

Saftig geschmorter Gulasch vom heimischen Wild mit Semmelknödelscheiben
und einem kleinen bunten Salat aus dem Gemüsegarten

13,- €

„Steak vom Rindvieh“ ^{CFH}

Zartes Steak vom Rücken des sächsischen Jungbullens unter einer Senf-Zwiebel-Kruste auf
sautierten Pilzen und hausgemachtem Süßkartoffelpüree

21,- €



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG



Für de Sießguschn und hinnerhar...

Hausgemachte Creme Brûlée CF

mit Rohrzucker karamellisiert an Parfait von der schwarzen Johannisbeere 1,4

7,-€

Kugel gebackenes Eis im Cornflakesmantel ACF

mit Vanillesaucenspiegel, zweierlei von der Fruchtsauce
und kleiner Fruchtgarnitur 1,6

7,-€

Duett vom weißen und dunklen Schokoladenmousse CF

mit frischen Beeren und zweierlei Fruchtsauce

7,-€

Käsevariation von heimischen Käseereien EF

mit frischen Trauben, Feigensenf,
ofenfrischem Baguette und Beeren 1

8,-€

Inhaltsstoffe:

- | | |
|---|--|
| 1 - Sahne, Eis, Käse, Senf | - Farbstoff |
| 2 - Bratwurst | - mit Phosphat |
| 3 - Puffermasse | - geschwefelt |
| 4 - Klobsteig | - geschwefelt, Farbstoff, Antioxidationsmittel |
| 5 - Gewürzgurken,
Sellerie, Rote Beete | - konserviert |
| 6 - Rote Beete, Sellerie, | - Süßungsmittel |
| 7 - Schinken, Speck | - mit Nitrat |

Allergene:

- | |
|---------------------------|
| A - enthält Weizen |
| B - enthält Krebstiere |
| C - enthält Eier |
| D - enthält Fisch |
| E - enthält Nüsse |
| F - enthält Lactose/Milch |
| G - enthält Sellerie |
| H - enthält Senf |



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG



Bierkarte

Frisches ausm Fass

Freiberger Pils	0,3l	2,50 €	0,5l	3,80 €
Freiberger Schwarzbier	0,3l	2,50 €	0,5l	3,80 €
Radler vom Fass	0,3l	2,50 €	0,5l	3,80 €
Schöffelhofer Weizen			0,5l	3,90 €
hell, dunkel und alkoholfrei				
Freiberger Pils alkoholfrei			0,33l	2,50 €

EWeng Zeich ohne Alkohol

Cola koffeinhaltig	0,2l	1,90 €	0,4l	3,50 €
Orangen-, Zitronenlimonade	0,2l	1,90 €	0,4l	3,50 €
Lichtenauer Mineralwasser			0,25l Flasche	2,10 €
spritzig, medium, naturell				
Lichtenauer Mineralwasser			0,75l Flasche	4,90 €
spritzig, medium				
Lichtenauer Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon			0,25l Flasche	2,50 €
Saftschorlen (aus unseren Fruchtsäften)	0,2l	2,20 €	0,4l	3,80 €

Obstsäfte vu Wolkenstein

Apfelsaft, Orangensaft, Bananennektar, Kirschsafft, Grapefruitsaft, Roter Traubensaft
 je Glas 0,2l 2,30 € 0,4l 3,90 €

EWos Haases und zum Aufwärme

Tasse Kaffee				1,90 €
Milchkaffee				2,90 €
Latte Macchiato		mit Milchschaum		3,20 €
Cappuccino				2,70 €
Espresso	einfach	2,20 €	doppelt	3,80 €
Heiße Schokolade				3,20 €



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG



Teespezialitäten

High Darling – BIO Darjeeling

Erstklassiker Darjeeling mit lässiger Eleganz. Tief durchatmen, einen Schluck nehmen und die Welt ist in Ordnung. – leicht, lecker

Lazy Daze – BIO Schwarztee Earl Grey

Leichte Schwarzteemischung mit Zitronenstückchen. Sorgt für Entspannung und inspirierende Tagträumereien – zitronig und herb

Maybe Baby – BIO Früchtetee

Verführerische Mischung aus Hibiskus, Sultaninen, Ananas, Erdbeere und anderen Bio-Früchten. fruchtig, süß

Orange Safari – BIO Rooibos/Vanille/Orange

Rooibos, der wilde Strauch aus dem afrikanischen Busch, steht für kräftiges Aroma frei von Thein und bietet wohlthuenden Genuss – fruchtig, herb

Low Rider – BIO Grüntee China

„Low rider drives a little slower...“ Wer diesen entspannten 70er Jahre Song kennt, der weiß auch die Wirkung unseres funky Bio-Grüntees mit den glänzenden Blättern zu schätzen – grasig, frisch

Team Spirit – BIO-Kräuter/Grüntee

Smells like Team Spirit: beste Bio-Grüntees trainieren den Mannschaftsgeist, Lemongras, Pfefferminze und Orangenschale sorgen für motivierende Frische – würzig, frisch

Heidi's Delight – BIO-Bergkräuter

Erfrischend wie ein Bergbach, würzig wie eine Almwiese: Dieser Kräutertee mit Pfefferminze, Apfel und Zitronenmelisse macht Lust auf Schweizer Alpen – minzig, blumig

Master Mint – BIO-Pfefferminze

Erst Ende des 17. Jahrhunderts auch in Europa bekannt geworden, erfrischt und heilt die Minze seither dank ihres starken Mentholgehalts. – minzig, frisch

Smooth Operator – BIO-Kamille

Unser sanfter Helfer. Der geschmeidige Geschmack und das reine Aroma dieser Bio-Kamillenblüten sorgen für erholsame Pausen – süßlich, herb

je Glas 2,60€



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG



Longdrinks/Aperitif

Lillet WildBerry

(Lillet blanc Wermuth, Schweppes WildBerry)

Aperol Spritz

(Aperol, Prosecco, Wasser)

Campari Orange

(Orangensaft, Campari)

Black Hugo

(Holundersirup, Minze, Prosecco und Granini Blackberry)

Gin Tonic

(Gordons Gin, Lichtenauer Tonic)

0,2l je 5,50 €

Cocktails

Caipirinha

(Limette, Pitu, Rohrzucker, Lime Juice)

Tequila Sunrise

(Tequila, Orangensaft, Grenadine)

Mojito

(Bacardi, Limette, Minze, Lime Juice, Water)

Cuba Libre

(Havana, Limette, Cola)

je Cocktail 6,50 €



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG



A Schnapsl für jede Tageszeit

Kräuterliköre

Hauspezialität – „Butzsche Lust“ – 32% 2cl 2,00 €
kräftig-würziger bis aromatisch-mild Kräuterlikör

GRUBENFEUER - Der brennende Kräuterschnaps – 60%

Ein Kräuterschnaps mit 60% Alkohol wird in einem Tontöpfchen angezündet.

Durch das Anzünden entfaltet sich der Geschmack der einheimischen Kräuter. 2cl 2,30 €

Vugelbeertropfn 35% 2cl 2,00 €

Wildfruchtsaft-Kräuterlikör - vollmundig, rassig mit großer Erzgebirgs-Tradition.

St. Ullrich 40% 2cl 2,00 €

Kräftiger Kräuterbitter, wenig gesüßt, gut bekömmlich!

Lauterer Tropfen 38% 2cl 2,00 €

die volle Kräuter- und Wurzelkraft eigens gefertigter, naturreiner Magenbitter mit der Geschmacksfülle alter Laborantenkunst. Wohltuend vor, während und nach dem Essen.

Ramazotti 30% 2cl 2,00 €

Wodka

Blauer Bison-Gräser Wodka 40% 2cl 2,20 €

Charakteristische Duft- und Geschmacksnote aus naturreinen Steppengräsem

Liköre

Lauterer Liköre 22% 2cl 1,80 €

(Johannisbeer, Heidelbeer, Haselnuss)

Baileys 17% 2cl 2,00 €

Weingut Meyer Rotweinlikör 18% 2cl 1,80 €



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG



Gin

Lautergold Gin 44% 2cl 2,80 €

Gordons Gin 38% 2cl 2,00 €

Whisky

Tullamore Dew 40% 2cl 2,20 €

Chivas Regal 40% 2cl 2,60 €

Glenfiddich 12 Jahre 40% 2cl 2,90 €

Hammerschmiede Glen Els (Harzer Whisky) 43% 2cl 4,50 €

Cognac

Camus 40 % 2cl 2,50 €

Remy Martin 40% 2cl 3,90 €

Obstbrände von Prinz

Prinz Holzfasslagerung 2cl 2,90 €

(„alte Haselnuss“, „alte Williamsbirne“, „alte Pflaume“ und „alte Marille“)

Prinz Obstler, Williams oder Honigmarille 2cl 2,20 €

Weitere Spirituosen

Grappa 40 % 2cl 2,50 €

Ouzo 38% 2cl 2,00 €

Linie Aquavit 42% 2cl 2,20 €



HOTEL
RATSKELLER
SCHWARZENBERG