



## Fühlen Sie sich ganz wie Zuhause

Besuchen Sie Schwarzenberg im Erzgebirge zum ersten Mal, oder sind Sie Wiederholungstäter, oder wohnen einfach in dieser schönen Stadt? Egal welches Motiv Sie nach Schwarzenberg treibt, wir vom Ratskeller in Schwarzenberg freuen uns, Sie als Gäste in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

## Guter Geschmack – modern & kreativ

»De Gute Stub« – dieser Name verpflichtet. Denn wie früher in den alten Bauernhöfen, ist »die gute Stube« auch heute noch das Herz des Hauses. Genießen Sie traditionelle erzgebirgische Gerichte stilvoll und modern interpretiert in gemütlichem Ambiente.

Unsere Speisen werden frisch zubereitet. Dabei nutzen wir vorwiegend Zulieferer aus der Region, die uns immer frischen und regionalen Produkten versorgen.

Wenn Sie selbst einmal Gäste haben, dann möchten wir Ihnen unseren Veranstaltungs- und Cateringservice wärmstens empfehlen. Für große Feierlichkeiten, wie etwa Hochzeiten bis 120 Personen, eignet sich unser großer Saal hervorragend.

Wir akzeptieren folgende Zahlungsmethoden:

Bar und EC-Karte ohne zusätzliche Kosten.

Für Kreditkartenzahlungen (VISA und MasterCard) im Restaurantbereich erlauben wir uns eine Gebühr von 3 % des Rechnungsbetrages zu erheben.



HOTEL  
RATSKELLER  
SCHWARZENBERG



## Unsere besondere Empfehlung



### Balis Spritz

Basilikum-Ingwer-Limonade mit  
Prosecco aufgefüllt nach dem  
Vorbild des Aperol Spritz

0,2l      5,50 €



### Bionade

in den Sorten  
Litschi und Holunder

Ein fruchtiges biologisches  
Erfrischungsgetränk.

0,33l      3,50 €



HOTEL  
RATSKELLER  
SCHWARZENBERG



## Es ist Spargelzeit...

### „Spargelbrieh miet Barlauch“<sup>AC</sup>

Essenz vom frischen Spargel mit hausgemachten Bärlauchravioli

6,00 €

### „Spargelsupp“<sup>AC/CF</sup>

Cremesüppchen vom deutschen Spargel  
mit einem Schinken-Crepe-Röllchen

6,00 €

### „Zander miet Spargel zim vornewag assen“<sup>AF/D</sup>

als kleineres Gericht oder Vorspeise angerichteter mariniertes Spargelsalat mit frischen Wiesenkräutern  
in Balsamicodressing mit einem gebratenen Filet vom frischem Havelzander,  
dazu servieren wir ihnen frisches Baguette

13,00 €

### „Spargel aus dr Pfann miet Schwamme“<sup>CF</sup>

In Sesamöl gebratener frischer deutscher Stangenspargel mit Austernpilzen, dazu reichen wir  
hausgemachte Kartoffeltaler und selbstgemachte Sauce Hollandaise

12,00 €

### Frischer Deutscher Spargel (250g Rohgewicht)<sup>CF</sup>

mit neuen Kartoffeln und selbstgemachter Sauce Hollandaise oder guter zerlassener Butter

12,00 €

...mit rohem oder gekochtem Schinken,

15,00 €

...gebratenem Schweinefilet unter einer Kräuterhaube<sup>A</sup>

18,00 €

... mit eine gebratenen Stück Zanderfilet<sup>D</sup>

20,00 €

...mit rosa gebratener Lammhüfte vom sächsischen Weidelamm

21,00 €

*Probieren Sie unseren im Holzfass gereiften Nuss- oder Marillenbrand.*

*Perfekt für nach dem Essen.*

*2 cl 2,90 €*



HOTEL  
RATSKELLER  
SCHWARZENBERG



## Vu unnerm Suppenkasper

### „Ardäppelsupp miet Trüffel“<sup>VG</sup>

Rahmsuppe von der neuen Kartoffel, mit Trüffelöl aromatisiert,  
und hausgemachtem Birnentatar

6,50 €

\*\*\*\*\*

### „Ochsenbrich“<sup>G</sup>

Hausgemachter Sud vom heimischen Ochsen  
mit feinem Wurzelgemüse und Filetwürfeln

6,00 €

## Vornewag zum Assen

### „Scheiben vom Rindvieh“<sup>AL/TH</sup>

hausgemachtes Rindercarpaccio im Kräuter-Senf-Mantel auf frischem Rucola, Parmesanspäne  
und ausgesuchtes Walnussöl, dazu reichen wir Baguette und gute Kräuterbutter

12,- €

\*\*\*\*\*

### „gratinerter Ziegenkas mit Honig“<sup>AF</sup>

Lasagne von Crustini und Ziegenweichkäse mit Honig gratiniert  
an Mangochutney und einer kleinen Salatgarnitur

9,50 €

\*\*\*\*\*

### „Garnelen miet Knublich“<sup>AB/F</sup>

Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten und mit Vanille-Tomatensud abgelöscht,  
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette

11,00 €



HOTEL  
RATSKELLER  
SCHWARZENBERG



## Unner Kreiterlies 'l empfiehlt

### „Großer Salat vum frischen Lachs“ AD/E/H

Großer bunter Salatteller aus Gemüse und Blattsalaten der Saison,  
fein mariniert mit unserem hausgemachten Balsamicodressing, marinierten Würfeln vom fangfrischen  
Lachsfilet und Brotchips

14,00 €

\*\*\*\*\*

### „Grüner Salat vu dr haamischen Kaserei“ ACE/F/H

Salat von frischen Blattsalaten und Gemüse der Saison mit gerösteten Kernen und Kräutern,  
mariniert mit unserem Hausdressing, dazu servieren wir in Eihülle gebratenen Fetakäse  
und frisches Baguette.

13,00 €

## Aus unnern Töppen un Pfannen...

### „Knödel vum frischem Spinat“ (vegetarisch) ACE

Hausgemachte Spinatknödel mit guter Butter, Pinienkernen und frischem Parmesan, dazu servieren wir  
einen kleinen gemischten Gartensalat

12,00 €

\*\*\*\*\*

### „Filet vum Lachs miet dreierlei Haube“ AD/F

drei gebratene fangfrische Lachsfilets unter einer Haube aus Sesam, Kräutern und getrockneter Tomate  
auf frischem Gemüse vom Wochenmarkt, dazu servieren wir ihnen Champagnersauce  
und Kartoffelpüree mit frischem Meerrettich

18,00 €



HOTEL  
RATSKELLER  
SCHWARZENBERG



### „Roulad' vum hammischen Rind“<sup>H</sup>

Geschmorte Rinderroulade mit Speck, Zwiebel, Senf und Steinpilzen gefüllt, in Rotweinjus auf Apfelrotkohl und erzgebirgischen Kartoffelklößen<sup>1,2,3,9</sup>

14,00 €

\*\*\*\*\*

### „Laber vom Rindvieh“<sup>F</sup>

gebratene Rinderleber mit Schmorzwiebeln, dazu servieren wir hausgemachtes Kartoffelpüree und frisches Marktgemüse<sup>2</sup>

12,00 €

\*\*\*\*\*

### „Steak vom Rindvieh unner ner Zwiebelhaube“<sup>C/F/H</sup>

Zartes Steak vom Rücken des sächsischen Jungbullen unter einer roten Zwiebel-Kruste auf Portweintunke, hausgemachten Kartoffelgratin und einem kleinen gemischten Salat

21,00 €

\*\*\*\*\*

### „Griene Klitscher miet Schweinefilet“<sup>C/F/H</sup>

Im Ganzen gebratenes Schweinefilet unter einer Kräuterkruste auf einem hausgemachten Kartoffelreibekuchen unter Pilzen mit frischem Frühlingslauch und Cocktailtomaten in Butter geschwenkt

16,00 €

\*\*\*\*\*

### „Feines Brüstl von der sächsischen Maispoularde“<sup>C/F/G</sup>

Kross auf der Hautseite gebratene Maishähnchenbrust auf Rosmarin-Honig-Jus, dazu servieren wir leckeres Erbsenschotengemüse und hausgemachte Kartoffeltaler

16,00 €



HOTEL  
RATSKELLER  
SCHWARZENBERG



## Für de Sießguschn und hinnerhar...

### Hausgemachte Creme Brûlée <sup>CF</sup>

mit Rohrzucker karamellisiert an Sorbet von der schwarzen Johannisbeere <sup>1,4</sup>

7,-€

\*\*\*\*\*

### Kugel gebackenes Eis im Cornflakesmantel <sup>ACF</sup>

mit Vanillesaucenspiegel, zweierlei von der Fruchtsauce

und kleiner Fruchtgarnitur <sup>1,6</sup>

7,-€

\*\*\*\*\*

### Käsevariation von heimischen Käsecreien <sup>EF</sup>

mit frischen Trauben, Feigensenf,  
ofenfrischem Baguette und Beeren <sup>1</sup>

8,-€

#### Inhaltsstoffe:

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsmittel
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - geschwefelt
- 5 - mit Phosphat
- 6 - mit Milcheiweiß bei Fleisch
- 7 - koffeinhaltig
- 8 - mit Süßungsmittel
- 9 - 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



## Frisches vom Hopfen

### Fassbier

Freiberger Pils	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €
Freiberger Schwarzbier	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €
Radler vom Fassbier	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €
Diesel vom Fassbier	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €

### Flaschenbier

Schöffelhofer Weizen hell, dunkel und alkoholfrei			0,5 l	3,90 €
Cola-Weizen			0,5 l	3,90 €
Bananen-Weizen			0,5 l	4,20 €
Freiberger Pils alkoholfrei			0,33 l	2,60 €
Malzbier			0,33 l	2,80 €

### E wenig Zeich ohne Alkohol

Vita Cola PUR koffeinhaltig	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,60 €
Orangen-, Zitronenlimonade	0,2 l	2,00 €	0,4 l	3,60 €
Lichtenauer Mineralwasser spritzig, medium, pur			0,25 l Flasche	2,10 €
Lichtenauer Mineralwasser spritzig, medium, pur			0,75 l Flasche	5,50 €
Lichtenauer Tonic			0,25 l Flasche	2,50 €
Lichtenauer Ginger Ale			0,25 l Flasche	2,50 €
Lichtenauer Bitter Lemon			0,25 l Flasche	2,50 €
Lichtenauer Apfelschorle			0,25 l Flasche	2,50 €
Saftschorlen (aus unseren Fruchtsäften)				
Orange, Banane, Kirsch			0,3 l	3,20 €
Rote Traube, schwarze Johannisbeere, Erdbeer, Grapefruit, Mango			0,3 l	3,50 €



HOTEL  
RATSKELLER  
SCHWARZENBERG





### Obstsäfte vom sächsischen Obstbauern

Apfelsaft	0,2l Flasche	2,30 €
Orangensaft	0,2l Flasche	2,30 €
Bananennektar	0,2l Flasche	2,50 €
Sauerkirschsafft	0,2l Flasche	2,50 €
Grapefruitsaft	0,2l Flasche	2,50 €
Schwarzer Johannisbeersaft	0,2l Flasche	2,70 €
Roter Traubensaft	0,2l Flasche	2,70 €
Erdbeernektar	0,2l Flasche	2,70 €
Mangonektar	0,2l Flasche	2,90 €
Tomatensaft	0,2l Flasche	2,50 €
mit Tabasco, Salz und Pfeffer		

### Ewos Haases und zum Aufwärme

Tasse Kaffee		2,10 €
Tasse Kaffee Hag		2,00 €
Milchkaffee		3,20 €
Latte Macchiato		3,50 €
Cappuccino		2,90 €
Espresso	einfach	2,20 €
	doppelt	3,80 €
Heiße Schokolade		3,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne		3,60 €





## Teespezialitäten

### High Darling – BIO Darjeeling

Erstklassiger 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 Teein und bietet wohltuenden 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 €

**Vogelbeertropfn** 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 Rotweinelikör** 18 % 2cl 1,80 €



HOTEL  
RATSKELLER  
SCHWARZENBERG



### Gin

Lautergold Gin 44% 2cl 2,80 €

Gordons Gin 38% 2cl 2,00 €

### Whisky

Tullemore 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