



Vu unnerm Suppenkasper

Tomatensupp´

Cremesüppchen von der Strauchtomate mit Mozzarellabonbon im Knuspermantel

4,50 €

Supp´ vu dr sießen Ardäppel

Cremiges Süppchen von der Süßkartoffel mit frischem Sauerrahm und frittiertem Rucola

4,80 €

Vornewag zum Assen

Scheiben vom Rindvieh

hausgemachtes Rindercarpaccio vom Filet im Kräuter-Senf-Mantel auf frischem Rucola und Parmesanspänen dazu reichen wir Baguette und gute Kräuterbutter

9,50 €

Ragout Fin mit Ziegenkas´

Ragout Fin vom heimischen Kalb in einer Blätterteigpastete serviert und mit Ziegenkäse überbacken, dazu servieren wir Preiselbeeren und ein kleines Salatbukett

6,90 €

Schnacken vum Barch

Blätterteigpastete mit flambierten Weinbergschnecken und frischem Marktgemüse in Ingwer – Estragonrahm

7,90 €

Garnelen miet Knublich

4 Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten mit Chili- und Knoblauchdip mit frischem Wildkräutersalat und ofenfrischem Baguette

8,80 €





Unner Kreiterlies 'l empfiehlt

Grußer Salat vum Federvieh

Großer bunter Salatteller mit mariniert gebratenen Hähnchenbrustspießen an einer Erdnuss-Currysauce und glacierten Weintrauben

als Vorspeise 9,50 € als Hauptgang 13,50 €

Griener Salat vu dr Kaserei

Salat von frischen Blattsalaten der Saison mit in Eihülle gebratenen Fetakäse und milden Peperoni ^{1,2,4}

als Vorspeise 8,50 € als Hauptgang 12,50 €

Wir servieren zu allen Salaten ofenfrisches Baguette und unser Hausdressing mit frischen Käuern.

Aus unnerer kalten Kich

Ufenfrisches Wurzelbrot aus dr Guten Stub^{2,3}

warm serviert, mit Buttervariation, Kräuterquark und hausgemachtem Käseaufstrich

8,50 €

Oma's Blutwuschtrezept.

Gebackene Blutwurstscheiben mit Himbeer-Thymianchutney auf Rucola-Bratkartoffelsalat

9,50 €

Gebackene Ardüppel im „Stubenteller“^{1,6,11}

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

10,90 €





Klitscherecke

Griene Klitscher – Kartoffelreibekuchen-

mit Kräuter-Sauerrahm und hausgebeiztem Lachs_{3,5} 11,50 €

mit kleinen Medaillions von Schwein unter einer Senf-Zwiebel-Kruste 14,90 €
auf Röstzwiebeln und gebratenen Pilzen und marktfrischem Gemüse

Ganz uhne Flaasch

Zucchini und Aubergine im Kasmantel

11,50 €

Piccata von der Zucchini und Aubergine in Parmesan-Ei-Mantel
auf frischen Butternudeln, Tomatensugo und frischem Tagesgemüse

Käsespätzle aus dr Pfann

10,80 €

Hausgemachte Käsespätzle mit frischem Gouda, Emmentaler und Bergkäse
mit einer kleinen Salatbeilage

E weng Fischzeig

Saltimbocca vu dr Forall' (grätenfrei)

13,90 €

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

Lachs unnerm Ardäppelhut (grätenfrei)

15,50 €

Fangfrisches Lachsfilet unter einer Kartoffelkruste auf
leckerem Paprika-Schalottengemüse und einer hausgemachten
Thymian-Buttersauce

Dorade frisch vum Teich

16,50 €

Fangfrische Dorade, mit Kräutern gefüllt, kross gebraten
an Butter-Thymian-Sauce auf Lauch-Rahmgemüse und gebutterten Kräuterkartoffeln





In unnern Töppen und Pfannen...

Roulad vom heimischen Rindvieh⁴

Rinderroulade mit Speck, Zwiebel und Steinpilzen gefüllt an Apfelrotkohl und erzgebirgischen Klößen

13,50 €

Gulasch vom erzgebirgischen Wild

Hirschgulasch in Preiselbeersauce mit gebratenen Pilzen, dazu servieren wir hausgemachte Haselnusspätzle und einen kleinen Salat

12,20 €

geschmortes Kalbflaasch⁷

zart geschmorter Kalbstafelspitz an einer leichten Meerrettichsauce mit Karotten-Ingwer-Gemüse und leckeren hausgemachten Wickelklößen

12,50 €

Eigestrichenenes Schlossherrenschnitzel^{3,7}

Schweineschnitzel mit Senf-Meerrettichcreme eingestrichen und in Butterschmalz gebraten, dazu reichen wir Pommes frites und einen kleinen Salat^{1,2,4}

10,50 €

gefülltes Ratsherrensteak vu dr Sau^{4,7,11}

Schweinesteak, gefüllt mit einer Füllung aus Gewürzgurke, Zwiebel, Speck, Sauerrahm und Senf, in Eihülle gebraten auf einer leichten Rahmsauce mit Speckbohnen und hausgemachten Kartoffeltalern

13,20 €

gefüllte Geflügelbrust

Gebratene Hähnchenbrust, gefüllt mit Parmesan, Rucola und getrockneten Tomaten, auf einer leichten Jus mit Karottengemüse und duftendem Basmatireis

14,50 €





Laber vom Rindvieh

10,90 €

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

Hax´n vom Weidelamm

15,50 €

Kross gebratene Haxe vom sächsischen Weidelamm in Tomaten-Thymiansauce auf leckeren Speckbohnen und Rosmarinkartöffelchen

Rumpsteak vom Höhenvieh (200g)

19,90 €

Rosa gebratenes Rumpsteak unter einer Senf-Zwiebelkruste mit hausgemachter Kräuterbutter auf Pilz-Tomatengemüse und einem Süßkartoffelstrudel

Für de Sießguschn und hinnerhar...

Zweierlei Mousse von der Kakaobohne
mit Fruchtsaucenspiegel und frischer Minze

5,50 €

Mango-Granatapfel-Parfait
auf einem Vanille-Fruchtsaucenspiegel

6,80 €

Kugel gebackenes Eis im Cornflakesmantel
mit Vanillesaucenspiegel und kleiner Fruchtgarnitur

6,50 €

Käsevariation „Stuben Art“
mit Fruchtsenf, Trauben und frischen Beeren

5,80 €

1 – Geschmacksverstärker, 2 – Farbstoff, 3 – Konservierungsmittel, 4 – Pökelsalz, 5 – Nitrat, 6 – Antioxidanzmittel, 7 – geschwefelt, 8 – geschwärtzt, 9 – gewachst, 10 – Phosphat, 11 – Süßungsmittel

