



Vorspeisen, Suppen & Salate

Lauchcremesuppe

serviert mit Baguette (10,a,g)

7,90 €

Würzfleisch

mit Käse überbacken und Toast (4,7,10,a,c,g)

8,90 €

Zwei Kartoffelpuffer „Rustikal“

mit Salami, Zwiebel, Tomaten und Käse überbacken (2,5,10,c,g)

11,50 €

Bunter Frühlingssalat

mit Orangenfilets, in Honig karamellierte Nüsse und Baguette

serviert mit unserem Haus-Dressing (10,a,c,j,g)

13,90 €

Vegetarische Gerichte

Vegane Gemüsepfanne

mit Curry und Kokosmilch verfeinert, dazu Reis (a)

16,50 €

Paniertes Blumenkohlschnitzel

mit Tomaten und Cheddarkäse überbacken (1,2,3,10,a,c,g)

14,70 €

Hausgemachte Semmelknödel

mit Rahmchampignons (4,10,a,c,g)

13,70 €

Bunte Pasta

Spaghetti mit Zucchini-Kirschtomaten-Variation
und Frischkäsesauce (10,a,g)

15,70 €

Vogtländisch & Deftig

Vogtländischer Sauerbraten

in Reibekuchensauce, mit Rotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i)

23,50 €

Vogtländische Rinderroulade

mit Rotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i)

24,90 €



Aus Topf & Pfanne

„Vogtländischer Bärensteinturmteller“

Eine Kreation unseres Küchenchefs

drei Schweinemedallions mit Bambes und heimischen Waldpilzen, mit Früchten des Waldes garniert (5,3,10,a,,g)

21,10 €

Filetspitzen vom Schwein – am Gast flambiert

serviert mit Parika-Rahmsauce und Reissockel (9,10,a,g)

20,10 €

Schlemmerpfanne

zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Champignons in Sahnesauce

serviert mit Butterreis (2,3,4,5,10,g,i)

19,10 €

Schwäbischer Filetteller

drei Schweinemedallions mit Rahmchampignons

und hausgemachten Spätzle (10,a,g,j)

18,90 €

Schweinesteak „Würzfleisch“

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken

dazu Steakhouse-Pommes und Salatbouquet (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)

22,50 €

Schweinesteak „Vogtland“

Schweinesteak mit Rahmchampignons und Käse überbacken

dazu Steakhouse-Pommes und Salatbouquet (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)

21,90 €

Schweinesteak „Hawaii“

Schweinesteak mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

dazu Steakhouse-Pommes und Salatbouquet (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)

19,90 €

Schweineschnitzel „Bolognese“

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Sauce Bolognese und Käse überbacken

serviert mit Butternudeln (1,2,4,9,10,a,c,g,i,j)

21,90 €

Schnitzelpfanne vom Schwein

mit Champignons und Käse überbacken, serviert mit Baguette (3,10,a,c,g)

19,90 €

Mini-Schweinehaxe mit Pfeffer-Rahm-Sauce

Sauerkraut und hausgemachten Semmelknödel (1,2,3,a,g,i,j,k)

16,80 €



Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet

auf einem Rahm-Wirsing-Bett, an Lyoner Kartoffeln (7,10,a,d,g)

22,70 €

Raffiniertes Buntbarschfilet

mit Ananas-Mango-Chili-Confit und Cheddarkäse überbacken

serviert mit buntem Paprikagemüse und Butterreis (1,7,10,a,d,g)

17,90 €

Gebratenes Lachsfilet

mit Kartoffel-Möhren-Bambes, Frischkäse-Kräutersoße

und einem kleinen Salat (7,10,a,d,g)

24,40 €

Desserts

Flammierte Pfirsiche nach Escoffier

in Rotwein eingelegte Pfirsichhälften, karamellisiert,

serviert mit Vanilleeis und Sahne (2,9,10,g,l)

12,90 €

„Eis & Heiß“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (10,c,g)

8,70 €

Eierlikör-Eisbecher

mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne (10,a,c,e,g)

8,90 €

Kuchen & Torten nach Angebot

In der Speisekarte aufgeführte Zusatzstoffe:

- 1 – „mit Farbstoff“
- 2 – „mit Konservierungsstoff“
- 3 – „mit Antioxidationsmittel“
- 4 – „mit Geschmacksverstärken“
- 5 – „geschwefelt“
- 6 – „geschwärzt“
- 7 – „gewachst“
- 8 – „mit Phosphat“
- 9 – „mit Süßungsmitteln“
- 10 – „mit Milcheiweiß“
- 11 – „mit Koffein“
- 12 – „mit Chinin“
- 13 – „mit Taurin“
- 14 – „enthält eine Phenylalaminquelle“

Allergiekennzeichnung:

- a – glutenhaltiges Getreide
- b – Krebstiere
- c – Eier
- d – Fisch
- e – Erdnüsse
- f – Soja
- g – Milch- & Milchprodukte
- h – Schalenfrüchte
- i – Sellerie
- j – Senf
- k – Sesamsamen
- l – Schwefeldioxid & Sulfite
- m – Lupinen
- n – Weichtiere