Vorspeisen, Suppen & Salate

Vogtländische Waldpilzsuppe
serviert mit Baguette (10,a,i,g)
8,70 €

Wildsuppe „Hubertus“
(4,10,a,c,g,i)
7,70 €

Würzfleisch
mit Käse überbacken und Toast (4,7,10,a,c,g)
8,50 €

Salatteller mit gebratenen Streifen von der Hähnchenbrust
serviert mit unserem Hausdressing und Baguette (10,a,c,j,g)
14,90 €

Winterlicher Salat
mit Orangenfilets, Kürbiskernen,
in Honig karamellisierte Nüsse und Baguette
serviert mit unserem Haus-Dressing
(10,a.c.j.g)
13,50 €

Vegetarische Gerichte

Vegane Gemüsepfanne
mit Curry und Kokosmilch verfeinert, dazu Reis (a)
16,70 €

Hausgemachte Käseknödel
mit Pilzragout (10,a,c,g,k)
13,90 €

Vogtländisch & Deftig

Vogtländischer Sauerbraten
in Reibekuchensauce, mit Rotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i)
23,40 €

Vogtländische Rinderroulade
mit Rotkohl und Klöße (5,10,a,c,g,i,j)
26,10 €

Aus Topf & Pfanne

Schweinemedaillons mit Rahm-Pfeffer-Sauce
mit Pfannengemüse und Kroketten (7,10,a,c,g,i,j)
20,50 €

Tranchen von der Gänsebrust
mit Beifuß-Jus, Rotkohl und Klößen (5,9,10,a,g,i,j)
26,80 €

Traditionelle Gänsekeule
mit Sauerkraut und Klößen (5,9,10,a,i,j)
29,40 €

Knusprige Entenkeule
mit Rotkohl und Klößen (5,9,10,a,g,i,j)
23,30 €

Heimischer Hirschbraten
mit Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln (2,3,10,a,c,g,i)
25,10 €

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)
22,50 €

Hähnchenschnitzel „Wiener Art“
mit Blumenkohl-Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln (7,10,a,c,g,i,j,k)
18,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“
Salatbouquet und Steakhouse-Pommes (7,10,a,c,g,j,k)
18,50 €

Schlemmerpfanne
Zarte Hähnchenbrustfiletstücke mit Champignons in Sahnesauce
serviert mit Butterreis (2,3,4,5,10,g,i)
18,30 €

Fischgerichte

Spaghetti mit Kirschtomaten und gebratenen Garnelen
leicht scharf, serviert mit gehobeltem Parmesan (7,10,a,b,c,d,g,h)
17,10 €

Gebratenes Zanderfilet
mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Lyoner-Kartoffeln (7,10,a,g,d)
23,20 €

Exotisches Pangasiusfilet
mit Curry-Mango-Sauce und Bananenreis (7,10,a,d,g)
17,90 €

Gebratenes Buntbarschfilet mit Mandelbutter
serviert mit Steckrübengemüse und Schwenkkartoffeln (7,10,a,d,g)
17,40 €

Desserts

Flambierte Pfirsiche nach Escoffier
in Rotwein eingelegte Pfirsichhälften, karamellisiert,
serviert mit Vanilleeis und Sahne (2,9,10,e,f,g,h,l)
10,50 €

Bratapfel-Eis
mit karamellisierten Walnüssen und Sahne (1,9,10,c,e,f,g)
7,70 €

„Eis & Heiß“
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (10,c,e,f,g)
8,40 €

Hausgemachtes Pflaumen-Zimt-Parfait (9,10,g)
7,40 €

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