



Vorspeisen

Knoblauchbrot nach Art des Hauses

3,40 €

Bunter Salat

mit Kräuter-, Joghurtdressing oder Tzatziki

4,90 €

Feldsalat mit Ei und Speck

4,90 €

Ragout fin vom Geflügel

mit Toast

6,40 €

Gebackener Camembert

auf Blattsalaten mit Williamsbirne

dazu Preiselbeeren und Toast

6,40 €

Hausgemachte Suppen

Klare Brühe

mit einer pikant gefüllten Nudelteigtasche

5,40 €

Tomatensuppe

mit Sahnehäubchen und Kräuterpesto verfeinert

5,40 €

Waldpilzsuppe

mit frischen Kräutern

5,90 €



Aus Fluss und Meer

Salatteller Maritim

*gebratenes Lachsfilet mit dezenter Rauchnote und Garnelen
auf frischen Blatt- und Gemüsesalaten
dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Füllung*

15,90 €

*Forelle mit Mandelbutter, grätenfrei ausgelöst
Petersilienkartoffeln, Gurkensalat*

14,90 €

Seehechtfilet

mit Senfsoße, Rotkohl und Kartoffeln

14,90 €

Erzgebirgsspezialitäten

Darzu paßt, mir schenken ´s eich ein:

e Kannel guten Schwarzbeerwein

0,25 l

4,90 €

Klitscher mit Waldpilzen

10,80 €

Sächsisches Bierfleisch

*in Schwarzbier marinierte Rindfleischwürfel
auf Klitschern*

14,60 €

Sächsischer Sauerbraten

mit Rotkraut und Klößen

14,90 €

Knappenschnitzel

*Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons
und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln*

14,90 €



Vegetarische Gerichte

Nudel- Pfanne mit Bratgemüse

9,90 €

*Gebackener paniierter Gouda
mit fruchtiger Tomatensoße und Basmati-Reis*

11,90 €

Aus Topf und Pfanne

*Wildgulasch
mit Rosenkohl und Klößen*

14,90 €

*Hähnchenbrust
mit Williamsbirne und Blauschimmelkäse überbacken
dazu Rösti*

14,40 €

*Lendenbraten
Rinderbraten aus der Semerrolle
mit Süß-Saurer Rahmsoße und Böhmisches Knödel*

14,90 €

*Schweinemedailons
im Baconmantel und Backpflaume
dazu Pommes Macaire und Pfeffersoße*

15,90 €

*Berghofgrillteller
Rumpsteak mit Kräuterbutter
Schweinemedailon mit Feige im Speckmantel
und Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzen
dazu Kartoffelvariationen*

19,90 €



Steaks vom Besten

Schweinesteak 180g
das magere Rückensteak
7,50 €

Paniertes Schnitzel 180g
vom Schweinerücken
8,80 €

Schweinelendchen 180g
besonders zart und mager
9,90 €

Rumpsteak 180g
das würzige Steak, fein gemasert, kräftig
14,50 €

Rumpsteak 250g
18,50 €

Filetsteak 180g
das zarte Steak, ohne Fett, fein im Geschmack
21,90 €

Filetsteak 250g
25,90 €

Gewichtangaben entsprechen dem Rohgewicht



Beilagen

Pommes frites

2,90 €

Petersilienkartoffeln

2,90 €

Kartoffelkroketten

3,10 €

Kartoffelspalten mit Sour Creme

4,50 €

Rösti

4,30 €

Bratkartoffeln

4,40 €

Salatteller

4,90 €

Feines Sommergemüse

3,50 €

Grüne Bohnen

3,50 €

Waldpilze mit Kräutern

4,60 €

Pfefferrahmsoße mit grünem Pfeffer

2,50 €

Kräuterbutter

1,00 €



Für unsere kleinen Gäste

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus

5,40€

Pumuckels Lieblingsessen

Spirelli mit Tomatensoße, Reibkäse

5,40 €

3 Fischstäbchen

mit Kartoffelpüree

5,40 €

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes und Ketchup

5,50 €

Paniertes Hähnchenschnitzel

mit Kartoffeln und Gemüse

6,40 €

Kalte Speisen

Bergmannsbemme, bunt belegt

6,90 €

Deftige Schlachteplatte

mit Butter und Brot

11,90 €

Schinkenplatte mit Meerrettich

Butter und Brot

11,90 €

Berghofbrett

Schinken, Wurst und Käse, Butter, verschiedenes Brot

11,90 €



Desserts

Eiskalt und verführerisch:

Rosso Nobile Schokoladen-Rotwein 0,1l 2,90 €

*Apfelstrudel mit Vanilleeis
5,90 €*

*Quarkkeulchen mit Apfelmus
6,90 €*

*Waldbeerengrütze
mit warmer Vanillesoße und Sahnetupfer
5,90 €*

Eis

*Pistazieneis
in Kokoshülle auf Ananas
6,40 €*

*Rotkäppchen
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne
6,40 €*

*Meet the Nutcracker
Haselnuss-, Walnuss- und Karamelleis mit gehackten Nüssen
Schokoladensoße und Schlagsahne
7,30 €*

*Lady´s - Dream
Vanille- und Karamelleis mit Baileys und Schlagsahne
6,90 €*

*Für unsere lieben kleinen Gäste
Biene Maja zwei Kugeln Eis, bunt garniert
5,50 €*

*Alle aufgeführten Eissorten sind auch einzeln erhältlich
pro Kugel 1,80 €*