



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 €

Eine Erläuterung über Farb- und Konservierungsstoffe sowie Allergene erhalten sie am Büffet



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 €

Marinierter Hering

*mit Remouladensoße und Salzkartoffeln
auf Wunsch mit Leinöl*

13,80 €

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

Hähnchenbrust

*mit Williamsbirne und Blauschimmelkäse überbacken
dazu Rösti*

14,50 €

Wildgulasch

mit Rosenkohl und Klößen

15,90 €

Kalbsbraten

mit Buttermöhren und Böhmisches Knödel

15,90 €

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 €*