„Glück Auf“
und herzlich Willkommen im Berghof

Die Familie Neuber und das gesamte Team vom Berghof begrüßen Sie in unserem gemütlichen Restaurant.

Gerade in Schwierigen Zeiten schätzt man wieder die gemeinsame Zeit bei einem guten Essen,
in einem schönen Ambiente und guter Unterhaltung.
Dafür sind Wir seit jahren bekannt und möchten gemeinsam mit Ihnen dieses auch leben!

Also genießen Sie die Zeit und vergessen Sie kurz den Alltag.
Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen

Familie Neuber und das Team vom Berghof.

Vorspeisen

Knoblauchbaquette nach Art des Hauses
4,20 €

Bunter Salatteller
Frische, saisonale Blatt- und Gemüsesalate
mit Kräuter- oder Joghurtdressing
5,90 €

Mozzarella mit Kräuterpesto
auf Tomatenscheiben
mit Balsamico-Dressing, Ciabatta
7,90 €

Ragout fin vom Geflügel
mit Toast
6,90 €

Gebackener Camembert
auf Blattsalaten mit Williamsbirne
dazu Preiselbeeren und Toast
8,40 €

Hausgemachte Suppen

Klare Brühe
mit einem Kräuterfleischklößchen und Gemüseeinlage
5,90 €

Feines Paprikasüppchen
mit geeistem Sahnetupfer
5,90 €

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

Liebe Gäste!
Unser Küchenteam hat sich bei der Zusammenstellung der Speisekarte sehr viel Mühe gemacht.
Es wurden die Beilagen zu den Gerichten ausgewählt, welche am besten harmonisieren.
Falls Sie dennoch dazu eine Änderung wünschen berechnen wir Ihnen dafür 1,50 €.

Aus Fluss und Meer

Forelle mit Mandelbutter, *grätenfrei ausgelöst*
dazu Petersilienkartoffeln und hausgemachten Gurkensalat
16,50 €

Gebratenes Tilapiafilet (Buntbarschfilet)
an Lauch-Rahm-Gemüse mit Basmati-Reis
15,50 €

Vegetarische Gerichte

Nudel-Gemüse-Pfanne
In Olivenöl geschwenkte Bandnudeln mit mediterranen Grillgemüse
(Ein Mix aus Aubergine, Paprika, Zucchini und Zwiebeln)
11,90 €

Gebackener, panierter Gouda
mit Tatarsoße und Pommes Frites
12,90 €

Aus Topf und Pfanne

Hähnchenbrustfilet in Knusper-Panade
auf frischen Blatt- und Gemüsesalaten dazu Curry-Mango-Dip
13,50 €

Lendenbraten Böhmischer Art (Svicková)
Rinderbraten mit Süß-Saurer Rahmsoße
und Böhmische Knödel
16,90 €

Rostbrätl nach Berghof Art
Saftiges Schweinekammsteak mit gerösteten Zwiebeln
dazu hausgemachte Sauerkrautklitscher mit einer Kräuter-Creme fraiche
16,80 €

Kalte Speisen

Bergmannsbemme, bunt belegt
Zwei Scheiben Butterbrot, liebevoll mit verschiedenen
Wurst- und Käsesorten belegt
7,40 €

Scharfes Bratenbrot
Kalter Schweinebraten auf Butterbrot
mit Senf und Gewürzgurke
mit Meerrettich garniert
7,40 €

Berghofbrett
Regionale Wurst- und Käsesorten
Butter, verschiedenes Brot von der Bäckerei Walther in Seiffen
12,90 €

Steaks vom Besten

Um Ihnen stets eine optimale Fleischqualität zu bieten, kaufen wir dies immer frisch ein. Deswegen können wir nicht immer garantieren, dass aufgrund der aktuellen Marktlage immer genug von jedem Produkt vorhanden ist. Alle auf dieser Seite angebotenen Steaks und Fleischgericht sind ohne einer Beilage. Diese können Sie sich selber auf der nächsten Seite auswählen und machen so Ihr Lieblingsgericht daraus.

Paniertes Schnitzel 180g
vom Schweinerücken
10,30 €

Hähnchenbrustfilet 160g
besonders zart und mager
10,30 €

Rumpsteak 180g
das würzige Steak, fein gemasert, kräftig
15,90 €

Rumpsteak 250g
19,90 €

Filetsteak 180g
das zarte Steak, ohne Fett, fein im Geschmack
23,40 €

Filetsteak 250g
27,40 €

Berghofgrillteller 320g
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Schweinemedaillon im Speckmantel und Hähnchenbrustfilet
26,90 €

Gewichtangaben entsprechen dem Rohgewicht

Beilagen

Pommes frites (mit Ketschup/Mayonnaise +je 0,50 €)
3,30 €

Petersilienkartoffeln
3,30 €

Kartoffelkroketten
3,50 €

Kartoffelspalten mit Sour Creme
5,00 €

Rösti
4,70 €

Bratkartoffeln
4,80 €

Feines Sommergemüse
3,90 €

Grüne Bohnen
3,90 €

Waldpilze mit Kräutern
4,90 €

Tatarsoße,
Curry-Mango-Dipp,
Barbecue-Chilli-Steak Dipp
je 2,50 €

Kräuterbutter
1,20 €

Erzgebirgsspezialitäten

Die traditionelle erzgebirgische Küche ist deftig und von regionalen Zutaten geprägt. Dies liegt nicht zuletzt an den in der Vergangenheit stetig wechselnden wirtschaftlichen Verhältnissen der Menschen, die Bergleute, Handwerker oder Land- und Forstwirte waren. Hinzu kommt das raue Klima, das nicht jede Pflanze gedeihen lässt. Dennoch gelang es den Köchinnen und Köchen der Region immer wieder, aus den gegebenen Mitteln mit Improvisationskunst und Kreativität hervorragende Speisen und Gerichte mit Charakter zu zaubern.

Eine besondere Rolle in der erzgebirgischen Küche spielt die Kartoffel.
Diese wird in den unterschiedlichsten Varianten zubereitet.
Von herzhaft bis süß oder einfach naturell. Bei uns auf der Speisekarte finden Sie mit den Klitschern (Kartoffelpuffer mit Kümmel)
Eines der traditionellsten Gerichte des Erzgebirges wieder.
Probieren Sie es einfach selbst...

Klitscher mit Waldpilzen
12,90 €

Sächsischer Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Klößen
16,90 €

Knappenschnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln
16,40 €

Darzu paßt, mir schenken´s eich ein:
e Kannel guten Schwarzbeerwein 0,25 l 4,90 €

Desserts

Eiskalt und verführerisch:
Rosso Nobile Schokoladen-Rotwein 0,1l 2,90 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis
6,10 €

Waldbeerengrütze
mit warmer Vanillesoße und Sahnetupfer
5,90 €

Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
mit Vanilleeis an Himbeersoße
6,90 €

Eis

Pistazieneis
in Kokoshülle auf Ananas
6,60 €

Rotkäppchen
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne
6,60 €

Schoko-Eierlikör-Becher
Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne
6,60 €

Meet the Nutcracker
Haselnuss-, Walnuss- und Karameleis mit gerösteten Nüssen,
Schokoladensoße und Schlagsahne
7,30 €

Smarties-Becher
Zwei Kugeln Eis, mit Sahne und Smarties bunt garniert
5,70 €

Alle aufgeführten Eissorten sind auch einzeln erhältlich
pro Kugel 2,00 €