

„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

Knoblauchbaguette nach Art des Hauses
5,90 €

Bunter Salatteller
Frische, saisonale Blatt- und Gemüsesalate
mit Kräuter- oder Joghurtdressing
7,30 €

Gebackener Camembert
auf Blattsalaten mit Williamsbirne
dazu Preiselbeeren und Toast
10,70 €

Gebackene Ofenkartoffel
mit hausgemachten Tzatziki und Gurkensalat
9,50 €

Fruchtige Tomatensuppe
verfeinert mit Mangostücken, Croutons
6,50 €

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 €.

Fischgerichte

Forelle mit Mandelbutter, ohne Mittelgräte
dazu Petersilienkartoffeln und hausgemachten Gurkensalat
22,90 €

Salatteller Maritim
Lachsfilet mit dezenter Rauchnote und Garnelen
auf frischen Blatt- und Gemüsesalaten
dazu Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Füllung
27,90 €

Vegetarisches Gericht

Gebackener, paniierter Gouda
mit Tatarsoße und Pommes Frites
17,90 €

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

15,50 €

Rostbrätl nach Berghof Art

Saftiges Schweinekammsteak mit gerösteten Zwiebeln
dazu hausgemachte Sauerkrautklitscher mit einer Kräuter-Creme fraîche

22,60 €

Sächsischer Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Klößen

23,60 €

Knappenschnitzel

Paniertes Schweineschnitzel mit Rahmchampignons
und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln

22,70 €

Darzu paßt, mir schenken ´s eich ein:

e Kannel guter Schwarzbeerwein 0,25 l 6,50 €

Aus Topf und Pfanne

*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.*

*Hähnchenbrustfilet 220g
dazu Waldpilze und Kartoffel-Kroketten
23,70 €*

*Paniertes Schweine-Schnitzel (mal ganz klassisch)
mit Sommergemüse und Petersilien-Kartoffeln
22,10 €*

*Altböhmischer Schweinebraten
"nach Babicka Magdalena"
mit einer Kümmel- und Majoran-Note
dazu Sauerkraut, Rotkraut und hausgemachte Semmelknödel
20,40 €*

*Argentinisches Rumpsteak
(das würzige Steak, fein gemasert, kräftig)
dazu grüne Bohnen und Kartoffelspalten mit Sour-Creme,
Kräuterbutter*

180g
33,00 €

250g
39,30 €

Kalte Speisen

Bergmannsbemme, bunt belegt

*Zwei Scheiben Butterbrot, liebevoll mit verschiedenen
Wurst- und Käsesorten belegt*

9,90 €

Scharfes Bratenbrot

*Kalter Schweinebraten auf Butterbrot
mit Senf und Gewürzgurke
mit Meerrettich garniert*

9,90 €

Seiffen Berghofbrett Erzgebirge

Regionale Wurst- und Käsesorten

Butter, verschiedenes Brot von der Bäckerei Walther in Seiffen

16,70 €

Hotel & Restaurant

Desserts

Eiskalt und verführerisch:

Rosso Nobile Schokoladen-Rotwein 0,1l

3,90 €

*Apfelstrudel mit Vanilleeis
6,80 €*

*Waldbeerengrütze
mit warmer Vanillesoße und Sahnetupfer
6,60 €*

*Lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis an Himbeersoße
7,70 €*

Eis

*Schwarzwaldmädl
Stracciatella- und Schokoladeneis mit Amarena-Kirschen, Schlagsahne
7,40 €*

*Rotkäppchen
Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Schlagsahne
7,40 €*

*Schoko-Eierlikör-Becher
Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne
7,40 €*

*Smarties-Becher
Zwei Kugeln Eis, mit Sahne und Smarties bunt garniert
6,30 €*

*Alle aufgeführten Eisarten sind auch einzeln erhältlich
pro Kugel 2,20 €*

Getränkekarte

