

„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 €

*Ragout fin vom Geflügel
mit Toast*
9,50 €

Suppen

Böhmisches Knoblauchsuppe
6,90 €

*Waldpilzsuppe
mit frischen Kräutern*
6,90 €

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

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 €

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter
auf Kürbis-Ofengemüse
(Kartoffelspalten, Rote Zwiebel, Paprika und Kürbis)
22,40 €

Vegetarisches Gericht

Gebackener, panierter 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 herhaft 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 €

RostbrätI nach Berghof Art

Saftiges Schweinekammsteak mit gerösteten Zwiebeln

dazu hausgemachte Sauerkrautklitscher mit einer Kräuter-Creme fraiche

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 Kanne 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)

mit Kräuterbutter und grünen Bohnen

dazu Kartoffelvariation

200g

34,90 €

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 €

Berghofbrett

*Regionale Wurst- und Käsesorten
Butter, verschiedenes Brot von der Bäckerei Walther in Seiffen*

16,70 €

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
9,50 €

Eis

Schwarzwaldmäd'1
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 Eissorten sind auch einzeln erhältlich
pro Kugel 2,20 €

Getränkekarte

