

# „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

*Gebäckener, paniertes 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 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 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*

*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  
7,70 €*

## Eis

*Schwarzwaldmäd´l  
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

