# „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

*Böhmische Knoblauchsuppe*
6,90 €

*Waldpilzsuppe*
mit frischen Kräutern
6,90 €

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 €.*

# 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 €*

*Mediterrane Gemüse-Lasagne „Ratatouille“ (vegan)*
*Geschmorte Auberginen, Zucchini, Tomate und Paprika in Kräuter-Tomatensauce, geschichtet mit Nudelplatten feinschmelzend gratiniert*
*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)*
*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

*Waldbeereisbecher*
*Waldbeer-Joghurt-Eis mit Waldbeeren und Schlagsahne*
*7,90 €*

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

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

*After-Eight-Becher*
*Schoko-Minze-Eis mit Schokoladensoße und Schlagsahne*
*7,90 €*

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

*Unsere Eissorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella,*
*pro Kugel 2,20 €*

*Waldbeer-Joghurt, Schoko-Minze, Erdbeersorbet*
*pro Kugel 2,50 €*

# Getränkekarte