

Salate & Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

mit Dressing nach Art des Hauses
dazu ofenfrisches Baguette (10,a,c,g,j)

4,90 €

Großer Salat der Saison mit Hausdressing, dazu gegrillte Hähnchenbrust in Sesamkruste

und ofenfrisches Baguette (10,a,c,g,k,j)

12,50 €

Gebackene Champignonköpfe in Knusperpanade

mit Kräuterdip und ofenfrischem Baguette (10,a,c,g)

6,50 €

Suppen

Vogtländische Waldpilzsuppe

verfeinert mit Thymian, dazu Baguette (1,4,a,g,i)

5,50 €

Vogtländische Kartoffelsuppe

mit Majoran und Speckcroutons (4,i,a)

5,00 €

Klare Rinderkraftbrühe

mit Grießklößchen und Gemüsejulienne (4,i,g)

4,50 €

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert

mit Wildpreiselbeeren und ofenfrischem Baguette (10,a,c,g)

6,90 €

Lachsröllchen

mit Frischkäse gefüllt und Röstini (2,3,5,6,10,a,d,g)

9,50 €

Vogtländische Gerichte

Vogtländische Räuberpfanne

mit zweierlei Rostbratwürstchen grob und fein,
dazu hausgemachtes Beefsteak (Frikadelle),
Sauerkraut und Bratkartoffeln (1,2,4,9,a,c,g,i,j)

9,50 €

Vogtländischer Sauerbraten

in Reibekuchensauce, mit Rotkohl und Bambes (5,10,a,c,g,i)

14,50 €

Gefüllte Rindsroulade

mit Apfelrotkraut und Klößen (3,4,5,8,a,g,i,j)

15,50 €

Flammbierte Köstlichkeiten

Feuriger Balkanspieß vom Schwein

pikant gewürzt angerichtet auf Paprikareis,
an einer scharfen Sauce (4,a)

12,50 €

Flammbierte Filetspitzen vom Schwein

mit Rahmchampignons und Bambes (10,5,a,c,g)

13,50 €

Pasta Gerichte & Vegetarisches

Pasta mit Hähnchen-Gemüse-Curry

leicht scharf (2,9,10,a,c,g)

10,50 €

Tomaten-Nudel-Auflauf

mit Käse überbacken (vegetarisch) (4,10,a,c,g)

9,80 €

Pikantes Gemüsecurry mit Butterreis

(vegetarisch) (a,8,10)

9,70 €

Fischgerichte

Gebratenes Schollenfilet

mit Zitronenschaumsauce, Kaisergemüse und Schwenkkartoffeln (10,a,d,g,i)

12,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf sautierten Zuckerschoten, dazu Lyoner Kartoffeln (3,4,7,a,d,g)

17,80 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Salatbouquet und Petersilienkartoffeln (1,3,4,9,8,d,g)

10,80 €

Kurz Gebratenes

„Vogtländischer Bärensteinturmteller“ Eine Kreation unseres Küchenchefs

3 Schweinemedallions mit Bambes und heimischen Waldpilzen, mit Früchten des Waldes garniert (5,3,10,a,,g)
14,50 €

Schlemmerpfanne

Fleischspieß mit Schweinemedallion, Kasslersteak und Putensteak auf hausgemachten Bratkartoffeln mit Tzatziki Dip (2,3,4,5,10,g,i)
12,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites und Salatbouquet (3,10,a,c,g)
12,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Spiegelei

an Buttermöhrrchen und Bratkartoffeln (3,10,a,c,g,j)
12,90 €

Zartes Putensteak

mit Tomate und Mozzarella überbacken, dazu Salatbouquet und Tomatennudeln (a,c,8,10,g)
14,20 €

Grillplatte „Alexandra“

mit kleinem Putensteak, Schweinemedallion und Rinderrumpsteak dazu Röstkartoffeln und kleiner gemischter Salat (c,g,8)
21,30 €

Vom Argentinischen Angus Rind (10,g,j,c,8)

Rumpsteak	200g	22,00 €
	250g	26,00 €

Zu den Steakgerichten reichen wir einen kleinen Salat, hausgemachte Bratkartoffeln und Kräuterbutter.

Englisch

Medium

well done

blutig gebraten, schon warm

halb durchgebraten, sehr saftig & zart

gut durchgebraten

Desserts

Flammierte Pflrsiche nach Escoffier

in Rotwein eingelegte Pflrsichhalfen, karamellisiert,
serviert mit Vanilleeis und Sahne (2,9,10,g,l)

7,80 €

Hausgemachtes Preiselbeerparfait auf Fruchtspiegel (10,g,c)

4,50 €

Cremiges Quarkmousse

auf Himbeerspiegel (10,a,c,g)

5,00 €

Eis & Heiß

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren
und Schlagsahne (2,10,a,c,g)

6,00 €

Eierlik-Eisbecher

Vanille- und Schokoeis mit Eierlik und
Schlagsahne (2,9,10,c,g)

5,50 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

(2,10,11,g)

4,90 €

Kuchen & Torten nach Angebot

In der Speisekarte aufgeführt Zusatzstoffe:

- 1 – „mit Farbstoff“
- 2 – „mit Konservierungsstoff“
- 3 – „mit Antioxidationsmittel“
- 4 – „mit Geschmacksverstarken“
- 5 – „geschwefelt“
- 6 – „geschwärzt“
- 7 – „gewachst“
- 8 – „mit Phosphat“
- 9 – „mit Süßungsmitteln“
- 10 – „mit Milcheiweiß“
- 11 – „mit Koffein“
- 12 – „mit Chinin“
- 13 – „mit Taurin“
- 14 – „enthält eine Phenylalaminquelle“

Allergiekennzeichnung:

- a – glutenhaltiges Getreide
- b – Krebstiere
- c – Eier
- d – Fisch
- e – Erdnüsse
- f – Soja
- g – Milch- & Milchprodukte
- h – Schalenfrüchte
- i – Sellerie
- j – Senf
- k – Sesamsamen
- l – Schwefeldioxid & Sulfite
- m – Lupinen
- n – Weichtiere