

Winterzeit ~ Genießerzeit

Mit hochwertigen Zutaten haben wir Gerichte zusammengestellt,
die der kühleren Jahreszeit angepasst sind.

Probieren Sie unsere Geschmackserlebnisse und genießen ein paar schöne Stunden.

Hauptgerichte / dishes

ROTE PAPRIKA (d, b, g, m) 18,50

gefüllt mit orientalischen Gewürzlinen und Steinpilzchampignons

red paprika filled with oriental spiced lenses and mushrooms



KÜRBISTORTELLINI (a, d, i) 19,00

in Kräuter-Schmand mit gehobeltem Parmesan und Steinpilzchampignons

pumpkin tortellini-fried in herb sour cream with mushrooms and shaved parmesan

BRAUMEISTERSCHNITZEL (a, d, g, j, m) 21,50

vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse

an Bratkartoffeln und Pfannengemüse

tender pork schnitzel – filled with ham and cheese

with baked potatoes and vegetables

OCHSENBACKEN IM OFEN GESCHMORT (a, b, d, g, j, m) 24,90

in Portweinsoße mit Kartoffelkloß und geschwenkten Muskat-Rosenkohl

ox cheeks braised with dumplings and savoy cabbage vegetables

„DAS LEBEN IST SCHÖN,

wenn wir den

AUGENBLICK

genießen den wir gerade

LEBEN.“

LACHSFILET CONFIERT (a, g, i) 26,50

an Kürbistortellini und Zwiebel-Fenchelgemüse

pumpkin tortellini and onion-fennel vegetables

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE „MEISSNER ART“ (a, b, d, e, g, j, m) **23,50**
mit Apfelrotkohl und sächsischen Wickelklößen
homemade beef roulade “Meissner style”
served with homemade dumplings

GROSSES KOTLETT VOM MEISSNER LANDSCHWEIN (d, g, j, m) **29,00**
garniert mit Tomaten-Gin-Butter, serviert mit Bratkartoffeln
und gebratenen Champignons
large cutlet of local pig, garnished with tomato butter,
served with baked potatoes and fried mushrooms



EDLER HIRSCHGULASCH (a, b, j, g) **22,80**
garniert mit Wildpreiselbeeren in Williams-Birne,
serviert mit Gnocchi und Steinpilzchampignons
venison goulash, garnished with cranberries in a pear,
served with gnocchi and mushrooms

MAISPOULARDENBRUST - GOLDGELB GEGRILLT (a, d, e, g, j, m) **24,50**
serviert auf Kürbis-Tortellini mit Pfannengemüse
corn chicken breast – grilled golden yellow
served on pumpkin tortellini with vegetables

Unser Nachtisch / dessert

KARAMELISIERTER MOHN-GRIESSPUDDING (a, d, j) **9,50**
nach Großmutter's Rezept – mit warmem Schokoladen-Kirschen
caramelized poppy seed-semolina pudding,
served with warm chocolate-cherry compote

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit.