



Echt erzgebirgischer Landgasthof
Speisenkarte

Frischer Salat: Salate der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing 6,30

Suppen: Soljanka mit Zitronenscheibe und Sahnehäubchen 6,50

Klare Hühnersuppe mit Einlage 6,50

Steinpilz - Rahmsüppchen mit feinen Steinpilzen 1,4 6,50

Vorspeisen:

Knusprige Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse an frischen Salaten der Saison 9,90

Feines Würzfleisch vom Schwein im Töpfchen serviert 4
mit Käse überbacken, dazu Zitrone und Toastecken 7,90

Vegetarisches und Fisch:

Heidelbacher Nudel - Waldpilz - Pfanne mit Käse überbacken 14,50

Purschensteiner Mägdeschmaus

(Frische Möhren, Blumenkohl, Brokkoli auf Bratkartoffeln mit Käse überbacken) 10,90

Panierter, gebackener „Striegisthale Zwerge“ - Camembert

Pommes Frites, Wildpreiselbeeren und Toast 12,90

Filet vom Weißen Wels im Wurzelsud gegart

mit Buttererbsen, Salzkartoffeln und Zitronenecke 18,10

Wildgerichte:

Zarter Hirschbraten mit Rotwein abgeschmeckt

und feinen in Butter gebratenen Waldpilzen, dazu Apfelrotkohl und
Klöße Thüringer Art 20,90

Purschensteiner Wildgeschnetzeltes

Streifen vom Hirsch mit Waldpilzen in pikanter Soße angerichtet,
dazu gebutterter Rosenkohl und Klöße Thüringer Art 19,90

Gern servieren wir Ihnen eine Seniorenportion zu 80 % vom ausgewiesenen Preis

Beilagenänderung 1,00 € // Zusätzlich Ketchup / Senf / Majonaise 1,00 €

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3 = mit Antioxidationsstoff

4 = mit Geschmacksverstärker 5 = mit Phosphat



Echt erzgebirgischer Landgasthof

Speisenkarte

Aus Topf und Pfanne:

Unsere Hausspezialität „Dachsbaudenteller“ :

Medaillons von der Schweinelende mit gebutterten Waldpilzen, garniert mit Wachtelei, dazu Kaisergemüse und Kroketten 19,90

Zartes Putensteak mit Kräuter - Frischkäse gratiniert auf Penne Rigate mit Salatgarnitur 16,90

Rückensteak vom Schwein „au four“ mit feinem Würzfleisch 4 und Käse überbacken, dazu Kartoffelkroketten und Salate der Saison 18,90

Knuspriges paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei dazu Buttererbsen und Pommes Frites 18,90

Rumpsteak (220g Rohgewicht) -medium gebraten - mit Kräuterbutter dazu Westernkartoffeln und kleiner gemischter Salat 27,90

Deftiges Schäufole aus der Schweineschulter (Rohgewicht ca.300g) Krosse Schwarte , saftiges Fleisch am Knochen & feine Soße Klöße Thüringer Art und Sauerkraut, dazu Meerrettich & Senf 18,90

Zarte Ochsenbäckchen in Rotweinsosse mit in Butter gebratenen Waldpilzen und knusprigen Rösti -Talern 21.90

Handgemachte Roulade vom Rind nach Hausfrauenart gefüllt mit Gurke, Zwiebel, Speck, dazu Apfelrotkohl und Klöße Thüringer Art 19,90