Preise in Euro

Dachsbaude & Kammbaude
Hotel Restaurant

Echt erzgebirgischer Landgasthof

Salate & Suppen & Vorspeisen

Frischer Salat:

Salate der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing 6,90

Rote Beete – Apfel – Salat mit Walnüssen 6,90

Herbstliche Salate mit mild geräucherter Lachsforelle aus Hallbach
und geröstetem Brot vom Schmieder Bäcker 9,30

Suppen:

Soljanka 3,4,5 mit Zitronenscheibe und Sahnehäubchen 6,90

Steinpilz - Rahmsüppchen mit feinen Steinpilzen und Sahne 7,20

Braune Ochsenschwanzsuppe mit Fleischeinlage und Wein verfeinert 7,20

Vorspeisen:

Feines Würzfleisch vom Schwein im Töpfchen serviert 1,3,4,5
mit Käse überbacken , dazu Zitrone und Toastecken 8,50

Knusprige Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse
an frischen Salaten der Saison 10,80

Zwei knusprige Kartoffelpuffer
mit Kräuterquark und mild geräucherter Lachsforelle
aus Hallbach serviert 11,30

1= mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff 3= mit Antioxidationsstoff
4 = mit Geschmacksverstärker 5 = mit Phosphat
Den Katalog für Allergiker halten wir auf Anfrage bereit

Preise in Euro

Dachsbaude & Kammbaude
Hotel Restaurant

Echt erzgebirgischer Landgasthof

Fisch & Vegetarisches

Fisch:

Filet vom Weißen Wels im Wurzelsud gegart
mit Buttererbsen, Salzkartoffeln und Zitronenecke 18,50

Bandnudel-Lachsforellen-Pfännchen
Bandnudeln, geräucherte Lachsforelle aus Hallbach
und Kräuterfrischkäse in der Pfanne geschwenkt 17,60

Vegetarisches:

Hausgemachte Spinatknödel
mit brauner Butter und geriebenem Parmesan serviert 13,90

Panierter, gebackener Camembert
Pommes Frites, Wildpreiselbeeren und Salate der Saison 14,60

Heidelbacher Nudel - Waldpilz - Pfanne
mit Käse überbacken 14,90

Knusprige Kartoffelpuffer mit Kräuterquark
und Salatbeilage 12,80

Preise in Euro

Dachsbaude & Kammbaude
Hotel Restaurant

Echt erzgebirgischer Landgasthof
Soßengerichte & Wild

Deftige Soßengerichte :

Zarter Hirschbraten mit Rotwein abgeschmeckt
und gebutterten Waldpilzen serviert,
dazu Apfelrotkohl und Klöße Thüringer Art 24,20

Handgemachte Roulade vom Rind nach Hausfrauenart gefüllt
mit Gurke, Zwiebel, Speck dazu Apfelrotkohl und Klöße Thüringer Art 20,60

Deftiges Schäufele aus der Schweineschulter *(Rohgewicht ca. 300g)*
Krosse Schwarte, saftiges Fleisch am Knochen & feine Soße
dazu Klöße und Sauerkraut, Meerrettich und Senf 21,50

Fein gewürzter Wildgulasch
gebutterter Rosenkohl und böhmische Knödel 19,90

Dazu empfehlen wir von den Silberland-Spezialitäten :
Bergwiesen – Kräuterlikör 2 cl 2,90 €

Gern servieren wir Ihnen eine Seniorenportion zu 80 % vom ausgewiesenen Preis
Beilagenänderung 1,00 €

Preise in Euro

Dachsbaude & Kammbaude
Hotel Restaurant

Echt erzgebirgischer Landgasthof

Aus Topf & Pfanne…

„ Dachsbaudenteller “
Medaillons von der Schweinelende mit gebutterten Waldpilzen,
garniert mit Wachtelei, dazu Kaisergemüse und Kroketten 20,80

Deftiges Schweineschnitzel „Böhmischer Art“
mit Senf und gemahlenem Paprika gewürzt, mit braunen Zwiebeln & Bacon 2,3 serviert
dazu Buttererbsen und Pommes Frites 20,10

Bergmanns-Burger
Saftiges Rindfleisch-Patty vom Neuwürschnitzer,
Gewürzgurken, Geschmorte Zwiebeln, knuspriger Bacon 2,3
hausgemachte Burgersoße im Roggenbrötchen vom Schmieder-Bäcker,
dazu würzige Kartoffelspalten 16,90

Zartes Putensteak mit Kräuter - Frischkäse gratiniert
auf Nudeln mit Salaten der Saison 19,60

Rückensteak vom Schwein „au four“
mit feinem Würzfleisch 1,3,4,5 und Käse überbacken,
dazu Kartoffelkroketten und Salate der Saison 20,50

Bergmaurer - Grillpfanne
Zwei Medaillons von der Schweinelende, ein Schweinerückensteak, ein Putensteak
und ein Grillwürstchen mit Bacon garniert,
auf Bratkartoffeln und Rosenkohl angerichtet, mit Kräuterbutter serviert 27,90

Bergmaurer: Spezialisierung im Bergbau
Er war für sämtliche Maurerarbeiten auf der Grube und unter Tage verantwortlich