

Richtig gut - mal vorneweg

Soljanka^{1,2} mit Zitrone und Baguette 4,70

Gratiniertes Würzfleisch
mit Zitrone und Baguette 5,40
... und dazu passt: Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken

Einfach dazu
nehmen!

Kleiner Salat mit Hausdressing und Parmesan 4,20

„Salatschüssel Pester“ ganz nach unserem Geschmack als Vorspeise 5,90
Bunte Salatschüssel mit Hähnchenbrust als Hauptgang 8,90
Gartenkresse und Hausdressing
... und dazu passt: Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken



Für die Kleinen



Schlawiner Teller 0,00
Du bekommst einen Teller und holst Dir das Beste vom Teller Deiner Eltern

Wickelkloß mit Rotkraut⁷ und Soße 4,30

Eierkuchen „Schneewittchen oder Pechmarie“ 4,20
mit Apfelmus oder Schokoladensoße

Kinderschnitzel mit Pommes frites 5,10

Gebackenes Hähnchen 5,10
mit Pommes frites und Ketchup

In den angebotenen Speisen/Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1 mit Konservierungsstoff Benzolsäure
2 mit Farbstoff
3 koffeinhaltig
4 enthält eine Phenylaminquelle
5 chininhaltig

6 Antioxidationsmittel
7 Natriumnitrit
8 Milcheiweiß
9 mit Süßungsmittel

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Beliebt und lecker



	kleine Portion	normale Portion
Hausgemachte Semmelknödel <i>(vegetarisch)</i> mit gerahmten Waldpilzen und frischen Kräutern		9,10
Schnitzel vom Schweinerücken mit Bio-Spiegelei auf Bauernbrot und Salatgarnitur		7,40
Schnitzel vom Schweinerücken mit gerahmten Champignons, Bratkartoffeln und Salat	7,90	10,50
Steak Strindberg Schweinerückensteak mit Senf und Zwiebeln im Eimantel, dazu frische Pommes und Salat	8,70	11,50
Sächsischer Sauerbraten mit Rotkraut ⁷ und hausgemachten Wickelklößen <i>... sehr gut dazu: Dornfelder Rotwein Classic, trocken</i>	9,90	13,10
Rinderroulade ⁷ mit Wurzelgemüse ⁷ und hausgemachten Wickelklößen		14,90
Geschmorte Hirschkeule mit gerahmten Waldpilzen und Semmelknödeln	13,50	17,90
Lachsfilet aus der Pfanne mit Ratatouille und Tagliarini <i>...Tolle Ergänzung: Weißer Burgunder, halbtrocken</i>	12,70	16,90

Unser Bestes - Steaks

200g Irisches Rumpsteak	24,50
Dry Aged, das Fleisch für Kenner und Genießer!	
200g Entrecôte	29,50
200g Rumpsteak	29,50
200g Filet	34,50

dazu Kartoffelröstis,
Kräuterbutter und Salat

*... wir empfehlen dazu: Xenia - Merlot,
trocken, im Holzfass gereift*



**Besonders
schmackhaft,
da beste
Qualität durch
Trocken-Reife
veredelt**

Alle Preise in €uro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Das passt noch!

Crème brûlée 4,90
(Pochierte Creme, mit Rohrzucker gebrannt)

Panna Cotta 5,40
mit hausgemachter Beerengrütze

Orangen- Mascarpone- Eis 5,70
mit Schokoladen- Nuss- Splitter

NEU

NEU

**Nach dem Essen:
Espresso statt
1,80 € nur 1,30 €.**

... Oder einfach
• Cappuccino
• Kaffee
• Prinz- Obstbrände
im Holzfass gereift



**Unser Eis ist hausgemacht,
frei von Farb- und Konservierungsstoffen!**

Kindereisbecher 3,40
(je eine Kugel Erdbeer- und Schokoeis mit Sahne)

Fruchtsorbet- Variation 4,70
(je eine Kugel schwarze Johannisbeer-,
Mango- und Erdbeersorbet)

Eierliköreisbecher 6,50
(Schoko-, Kaffee- und Vanilleeis
mit handgemachten Eierlikör und Sahne)

Das fängt ja gut an!

**Ab 06. Januar wird unsere Küche
umgebaut!**

Deshalb können wir in dieser Zeit nur eine kleine Auswahl an Speisen bieten, unsere Öffnungszeiten sind zwangsläufig eingeschränkt.

Bis Anfang März haben wir:
Mittwoch und Donnerstag ab 17 Uhr geöffnet,
ab Freitag gelten die normalen Öffnungszeiten.

**Wir hoffen auf Ihr Verständnis & bitten
um Reservierung.**

