

Speisekarte

Vorspeisen und Suppen

WÜRZFLEISCH 	6,90 €
zartes Schweinefleisch in herzhafter Soße mit Käse überbacken Baguette	
HAUSGEMACHTE SPARGELKREMSUPPE 	6,90 €
mit Baguette	
CHILI-ZIEGENFRISCHKÄSE 	10,90 €
auf lauwarmen Spargelsalat hausgebackenes Baguette	
SALATTELLER 	klein 10,20 €
Gurke Tomate Paprika	groß 16,90 €
Fetakäse Dressing Baguette	

Vegane | vegetarische | leichte Kost

GEBACKENE CRÊPES MIT SPARGEL	16,80 €
Kochschinken Holländische Soße Grana Padano	
TAGLIATELLE MIT GRÜNEM SPARGEL 	16,90 €
Kirschtomaten Bärlauch-Basilikumpesto Grana Padano	
SPARGEL BOWL 	15,90 €
Grüner und weißer Spargel Quinoasalat Kichererbsen Cole Slaw Sesamgurke eingelegte Karotten Sriracha-Soße	
VEGETARISCHE BUFFALOWINGS 	14,90 €
aus Blumenkohl Steakhousepommes Salatbeilage	

Hauptgerichte



HEILBUTTFILET, gebraten	20,20 €
zerlassene Butter hausgemachtes Kartoffelpüree Salatbeilage	
2 WÜRZIG MARINIERTER HÄHNCHENKEULEN	18,90 €
im Cornflakes-Knuspermantel, Salatbett  Kräuterbaguette	
BAUERNFRÜHSTÜCK 	14,20 €
Bratkartoffeln Schinken und Ei Salatbeilage	
SCHWEINESTEAK „AU FOUR“ 	18,90 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken Pommes frites Salatbeilage	
BRAUMEISTERSCHNITZEL, gebraten 	19,50 €
vom Schwein gefüllt mit Salami und Käse Pommes frites Salatbeilage	

Empfehlung des Küchenteams zur Spargelzeit



GEKOCHTE RINDERZUNGE MIT DEUTSCHEM SPARGEL	
Petersilienkartoffeln, Holländische Soße	
	22,80 €
GEBRATENES STEAK VOM WILDEN OSTSEELACHS	
MIT DEUTSCHEM SPARGEL	
Rosmarinkartoffeln Holländische Soße	
	24,80 €
HÄHNCHENSCHNITZEL MIT DEUTSCHEM SPARGEL	
Petersilienkartoffeln Holländische Soße	
	21,90 €
ÜBERBACKENES STEAK MIT DEUTSCHEM SPARGEL	
vom Lohmener Schwein Bacon Spargelsoße Zapfenkroketten	
	22,80 €
PORTION DEUTSCHER SPARGEL	
mit Petersilienkartoffeln Holländische Soße	
	14,50 €

Dessert

SÄCHSISCHE QUARKKÄULCHEN 	11,80 €
Apfelmus Vanilleeis	
2 HAUSGEMACHTE EIERKUCHEN 	9,90 €
Apfelmus Zucker	

UNSERE REGIONALEN PARTNER MIT DEM SIEGEL

- Ziegenhof Lauterbach
- Eier aus Cotta | Cottaer Spitzbergei
- Staatsbetrieb Sachsenforst
- Carstens Fischerei, Rosenthal-Bielatal
- Agrarproduktion, Niederseidewitz
- Kräuter & Gemüse: aus unserem eigenen Garten
- Spindlerhof | Gemüsehof aus Döbra bei Liebstadt
- Champignonzucht Eichler, Bad Gottleuba
- Honig von unserer hauseigenen Imkerei | PirBee
- Hofladen "Zur alten Säge", Wehlen
- Bäckerei Falk Burkhardt, Pirna

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gern auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Dear guest, information about ingredients in our food and beverages that may cause allergies or intolerances is available to you upon request from our service staff.



Starters and soups

SPICED PORK	6,90 €
tender pork in hearty sauce gratinated with cheese baguette	
HOMEMADE ASPARAGUS CREAM Soup	6,90 €
with baguette	
CHILI GOAT CREAM CHEESE	10,90 €
on lukewarm asparagus salad homemade baguette	
SALAD PLATE	small 10,20 €
Cucumber Tomato Pepper	large 16,90 €
Feta cheese Dressing Baguette	

Vegan | vegetarian | light food

BAKED CRÊPES WITH ASPARAGUS	16.80 €
cooked ham Dutch sauce Grana Padano	
TAGLIATELLE WITH GREEN ASPARAGUS	16,90 €
cherry tomatoes wild garlic basil pesto Grana Padano	
ASPARAGUS BOWL	15.90 €
Green and white asparagus quinoa salad chickpeas cole slaw sesame cucumber pickled carrots sriracha sauce	
VEGETARIAN BUFFALOWINGS	14,90 €
of cauliflower steakhouse fries side salad	

Main courses

HALIBUT FILLET, fried	20,20 €
melted butter homemade mashed potatoes side salad	
2 SPICY MARINATED CHICKEN LEGS	18,90 €
in cornflakes crispy coating, bed of lettuce herb baguette	
FARMER'S BREAKFAST	14,20 €
fried potatoes ham and egg side salad	
PORK STEAK "AU FOUR"	18,90 €
with seasoned meat and cheese au gratin French fries side salad	
BRAUMEISTERSCHNITZEL, fried	19,50 €
pork stuffed with salami and cheese French fries side salad	

Recommendation of the kitchen team for the asparagus season

BOILED BEEF TONGUE WITH GERMAN ASPARAGUS	
parsley potatoes, Dutch sauce	
	22,80 €
ROASTED STEAK OF WILD BALTIC SALMON	
WITH GERMAN ASPARAGUS	
rosemary potatoes Dutch sauce	
	24,80 €
CHICKEN SCHNITZEL WITH GERMAN ASPARAGUS	
parsley potatoes Dutch sauce	
	21,90 €
GRATINATED STEAK WITH GERMAN ASPARAGUS	
from Lohmen pork bacon asparagus sauce cone croquettes	
	22,80 €
PORTION GERMAN ASPARAGUS	
with potatoes Dutch sauce	
	14,50 €

Dessert

SAXONIAN CURD BALLS	11,80 €
apple sauce vanilla ice cream	
2 HOMEMADE EGG TARTS	9,90 €
applesauce sugar	

Our regional partners are:

- * Lauterbach Goat Farm
- * Eggs from Cotta | „Cottaer Spitzbergei“
- * Saxony Forest State Enterprise
- * Agricultural production Niederseidewitz
- * Carstens Fishery
- * Herbs & vegetables: from our organic garden
- * Spindlerhof | vegetable farm from Döbra near Liebstadt
- * Mushroom farm Eichler
- * Honey from our own apiary | PirBee
- * Farm shop "Zur alten Säge", Wehlen
- * Bakery Falk Burkhardt, Pirna

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gern auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Dear guest, information about ingredients in our food and beverages that may cause allergies or intolerances is available to you upon request from our service staff.