


Speisekarte


Vorspeisen und Suppen

WÜRZFLEISCH 	6,90 €
zartes Schweinefleisch in herzhafter Soße mit Käse überbacken Baguette	
HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHSUPPE 	6,90 €
mit Baguette	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 	10,90 €
mit Apfelspalten, Honig und Kräuterbrösel dazu Feigensenf und hausgebackenes Baguette	
SALATELLER 	klein 10,20 €
Gurke Tomate Paprika	groß 16,90 €
Fetakäse Dressing Baguette	

Vegane | vegetarische Kost

TAGLIATELLE	15,80 €
Bärlauch-Basilikumpesto Kirschtomaten Grüner Spargel Grana Padano	
GEFÜLLTER WRAP MIT GRAVED LACHS	15,90 €
Cole Slaw Avocado-creme Sriracha Soße Wildkräutersalat	
VEGANE BUNTE GEMÜSESCHÜSSEL	14,70 €
gedünsteter Blumenkohl Zucchini 	
Champignons, Mais, Paprika, Basilikumbaguette	
VEGETARISCHE BUFFALOWINGS 	14,90 €
aus Blumenkohl Steakhousepommes Salatbeilage	


Hauptgerichte

HEILBUTTFILET, gebraten	19,20 €
zerlassene Butter hausgemachtes Kartoffelpüree Salatbeilage	
ZANDERFILET, gebraten	19,20 €
grüner Spargel Petersilienkartoffeln	
BRAUMEISTERSCHNITZEL, gebraten 	19,10 €
vom Schwein gefüllt mit Salami und Käse Pommes frites Salatbeilage	
HÄHNCHENBRUST „ITALIANO“, überbacken	17,50 €
Tomate-Mozzarella Bandnudeln würzige Tomatensoße	
DRESDNER SAUERBRATEN	18,50 €
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	

SCHWEINESTEAK „AU FOUR“ 	18,60 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken Pommes frites Salatbeilage	
KALBSLEBER „BERLINER ART“ 	18,20 €
gebackene Zwiebelringe Kartoffelpüree Salatbeilage	




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 Biogarten
- Kaninchen und Lamm aus unserer eigenen Züchtung
- Champignonzucht Eichler, Bad Gottleuba
- Honig vom Imker, Lohmen
- Hofladen "Zur alten Säge", Wehlen
- Wildverarbeitung Mario Strech, Lohmen
- 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 WILD GARLIC SOUP	6,90 €
with baguette	
GOAT CHEESE AU GRATIN	10,90 EUR
with apple slices, honey and herb crumbs served with fig mustard and homemade baguette	
SALAD PLATE	small 10,20 €
Cucumber Tomato Pepper	large 16,90 €
Feta cheese Dressing Baguette	

Vegan and vegetarian food

TAGLIATELLE	€15.80
wild garlic basil pesto cherry tomatoes green asparagus Grana Padano	
STUFFED WRAP WITH GRAVED SALMON	15,90 €
Cole Slaw Avocado Cream Sriracha Sauce wild herb salad	
VEGAN COLORFUL VEGETABLE BOWL	14.70 €
steamed cauliflower zucchini mushrooms corn peppers, basil baguette	
VEGETARIAN BUFFALOWINGS	14,90 €
of cauliflower steakhouse fries side salad	

Main courses

HALIBUT FILLET, fried	19,20 €
melted butter homemade mashed potatoes side salad	
ZANDER FILLET, roasted	19,20 €
green asparagus parsley potatoes	
BRAUMEISTERSCHNITZEL, fried	19,10 €
pork stuffed with salami and cheese French fries side salad	
CHICKEN BREAST "ITALIANO", au gratin	17,50 €
tomato-mozzarella ribbon noodles spicy tomato sauce	
DRESDEN SAUERBRATEN	18,50 €
apple red cabbage / potato dumplings	

Recommendation for Easter time
BRAISED LEG OF RABBIT
 honey carrots | duchess potatoes
 19,20 €
BRAISED LEG OF LAMB
 bacon beans | dumplings
 19,20 €

PORK STEAK "AU FOUR"	18,60 €
with seasoned meat and cheese au gratin French fries side salad	
CALF'S LIVER "BERLIN STYLE"	18,20 €
fried onion rings mashed potatoes side salad	

Dessert

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

Dear guest, information about ingredients in our dishes and drinks that may trigger allergies or intolerances is available on request from our service staff.

Our regional partners are:

- * Lauterbach Goat Farm
- * Saxony Forest State Enterprise
- * Agricultural production Niederseidewitz
- * Carstens Fishery
- * Herbs & vegetables: from our organic garden
- * Rabbit and lamb from our own breeding
- * Mushroom farm Eichler
- * Honey from the beekeeper, Lohmen
- * Farm shop "Zur alten Säge", Wehlen
- * Game processing Mario Strech, Lohmen
- * 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.