

Speisekarte

Vorspeisen und Suppen

WÜRFLEISCH 	6,90 €
zartes Schweinefleisch in herzhafter Soße mit Käse überbacken Baguette	
MATJESTÜRMCHEN „HAUSFRAUEN ART“	7,90 €
auf Holzofenbrot Radieschensalat	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 	10,90 €
mit Dattel-Walnusskruste hausgebackenes Waldbrot Wildkräutersalat	
SALATELLER 	klein 10,20 € groß 16,90 €
Gurke Tomate Paprika Fetakäse Dressing Baguette	


Vegane | vegetarische | leichte Kost


SÜSSKARTOFFEL-KUMPIR 	13,90 €
Gebackene Süßkartoffel gefüllt mit Zwiebel, Knoblauch, Mais, Kidneybohnen, Tomaten, Petersilie und Butter	
VEGETARISCHE KÖTTBULLAR 	14,20 €
Kartoffelpüree und Gurkensalat	
VEGANES GEMÜSE-CURRY 	14,70 €
mit Kartoffeln in Kokossoße	
VEGANE PASTA 	14,90 €
mit Champignons und karamelierten Walnüssen Salatbeilage	
FLAMMKUCHEN 	14,90 €
mit grünem und weißem Spargel Kräuterschmand	

Hauptgerichte

HEILBUTTFILET, gebraten	20,20 €
zerlassene Butter hausgemachtes Kartoffelpüree Salatbeilage	
GANZE SCHOLLE „FINKENWERDER ART“	19,20 €
Petersilienkartoffeln Gurkensalat	
BRAUMEISTERSCHNITZEL, gebraten 	19,50 €
vom Schwein gefüllt mit Salami und Käse Pommes frites Salatbeilage	
DREIERLEI VOM MATJES	18,90 €
Aalrauch Kräutermatjes und Matjessalat Bratkartoffeln oder Steinofenbaguette	

SCHWEINESTIELKOTELETT  22,40 €
vom Wehler Schwein, Bohnen-Champignonngemüse
Steakhousepommes

GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET  20,10 €
mit Champignonrahmsauce und Käse überbacken
Kartoffelkroketten | Salatbeilage

HAUSGEMACHTE SCHWEINSKOPFSÜLZE 15,80 €
Saure Gurke | Remoulade | Bratkartoffeln
Zwiebelringe | Salatbeilage 

Dessert

Empfehlung zur Sommerzeit



„NATIONALPARKTELLER“ 100 % von hier
Steak vom Galloway Rind | Schweinesteak
„Zieglinde“-Ziegenkäse mit Honig aus unserer
eigenen Imkerei | Spindlerhof Sprossen
Champignons | Steinofenbaguette | Salatbeilage

26,50 €

SÄCHSISCHES ROSTBRÄTL
gebratene Zwiebeln | Bratkartoffeln | Salatbeilage


16,90 €

SÄCHSISCHE QUARKKÄULCHEN 11,80 €
Apfelmus | Vanilleeis

HAUSGEMACHTES WALDFRUCHTPARFAIT 10,60 €
mit marinierten Erdbeeren

UNSERE REGIONALEN PARTNER:



- Ziegenhof Lauterbach 
- Eier aus Cotta | Cottaer Spitzbergei
- Staatsbetrieb Sachsenforst
- Carstens Fischerei, Rosenthal-Bielatal
- Agrarproduktion, Niederseidewitz
- Kräuter & Gemüse: aus unserem eigenem Garten
- Nationalparkverwaltung „Sächsische Schweiz“
- Champignonzucht Eichler, Bad Gottleuba
- Honig von unserer hauseigenen Imkerei | PirBee
- 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	
MATIE "HOUSEWIFE STYLE"	7,90 €
on wood oven bread radish salad	
GOAT CHEESE AU GRATIN	10,90 €
with date-walnut crust homemade forest bread wild herb salad	
SALAD PLATE	small 10,20 €
Cucumber Tomato Pepper	large 16,90 €
Feta cheese Dressing Baguette	

Vegan | vegetarian | light food

SWEET POTATO „KUMPIR“	13,90 €
Baked sweet potato stuffed with onion, garlic, corn, kidney beans, tomatoes, parsley and butter	
VEGETARIAN KÖTTBULLAR	14,20 €
mashed potatoes and cucumber salad	
VEGAN VEGETABLE CURRY	14,70 €
with potatoes in coconut sauce	
VEGAN PASTA	14,90 €
with mushrooms and caramelized walnuts	
TARTE FLAMBÉE	14,90 €
with green and white asparagus herb sour cream	

Main courses

HALIBUT FILLET, fried	20,20 €
melted butter homemade mashed potatoes side salad	
WHOLE PLAICE "FINKENWERDER STYLE"	19,20 €
parsley potatoes cucumber salad	
BRAUMEISTERSCHNITZEL, fried	19,50 €
pork stuffed with salami and cheese French fries side salad	
THREE KINDS OF MATIES	18,90 €
eel smoke herb matjes and matjes salad fried potatoes or stone oven baguette	

PORK CHOP 22,40 €
of Wehlen Pork, beans-mushrooms-vegetables
Fsteakhouse fries

FRIED CHICKEN BREAST FILLET 20,10 €
with mushroom cream sauce and cheese au gratin
potato croquettes | side salad

HOMEMADE PORK HEAD CHEESE 15,80 €
gherkin | tartar sauce | fried potatoes
onion rings | side salad

Recommendation for summer time

"NATIONAL PARKTELLER" 100 % from here

**Steak from Galloway beef | Pork steak
"Zieglinde" goat cheese with honey from our own
apiary | Spindlerhof sprouts
mushrooms | stone-baked baguette | salad garnish**

26,50 €

SAXONIAN ROSTBRÄTL

fried onions | fried potatoes | side salad

16,90 €

Dessert

SAXONIAN CURD BALLS 11,80 €
apple sauce | vanilla ice cream

HOMEMADE FOREST FRUIT PARFAIT 10,60 €
with marinated strawberries

Our regional partners are:

- Lauterbach goat farm
- Eggs from Cotta | Cottaer Spitzbergei
- State enterprise Sachsenforst
- Carstens Fishery, Rosenthal-Bielatal
- Agricultural production, Niederseidewitz
- Herbs & vegetables: from our own garden
- National Park Administration "Saxon Switzerland
- Mushroom farm Eichler, Bad Gottleuba
- Honey from our own apiary | PirBee
- Farm store "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.