

Suppen

Graupeneintopf wie Großmutter ihn kocht 6,90 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch ^{4,6,8} mit Tilsiter gratiniert 6,80 €

Tatar vom geräucherten Forellenfilet ⁶ mit Paprika, Gurke und Zwiebel
auf Rote Bete Carpaccio anbei Orangen-Senf-Dressing 9,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Balsamicovinaigrette ^{4,10} 7,30 €

Bunter Wintersalat mit gegrillter Hähnchenbrust und
Balsamico- Dressing ^{4,10} 13,90 €

Vegetarisch

Semmelknödel in Steinpilzragout ⁶ mit Parmesan gratiniert 12,90 €

Pasta

Schweinefilet-Geschnetzeltes mit Steinpilzen, roten Zwiebeln
in Sahnerahm anbei Kräuterspätzle ^{5,6,8} 18,90 €

Grünkohlaufauf mit Gorgonzola und Kräuterspätzle 14,80€

Unsere Empfehlung vom Küchenchef

Hirschlebergeschnetzeltes in Wachholderjus mit Champignons
und Zwiebeln, anbei ein Speck-Käse-Kartoffelstampf ⁶ 17,20 €

Fisch

*Gegrillter Wolfsbarsch⁸ auf hausgemachtem Grünkohl
anbei Röstkartoffeln*

18,90 €

Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

<i>Argentinisches Rinderfilet</i>	<i>200 g</i>	<i>21,00 €</i>	<i>oder 300 g</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Schweinefiletmedaillons</i>	<i>200 g</i>	<i>14,00 €</i>	<i>oder 300 g</i>	<i>18,00 €</i>
<i>gegrillte Hähnchenbrust⁸</i>	<i>200 g</i>	<i>13,00 €</i>		

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinsosse.

Gemüsebeilagen je 4,00 €

Schmorzwiebeln

Schwarzwurzel Ragout

Prinzessbohnen mit Speck und Zwiebeln

gegrillte Wiesen - Champignons

Sättigungsbeilagen je 4,00 €

Bergkäse- Rösti -Bällchen

Steakhouse Pommes

Rösti Sticks

Kräuter Spätzle

Hauptgerichte

<i>Kaninchenrollbraten auf Schwarzwurzelragout anbei Rotweinjus und Speck-Käse-Kartoffelstampf^{4,6}</i>	17,90 €
<i>Pizzahackbraten mit Salami und Gouda auf Rotweinsosse an Schinkenspeckbohnen und Röstisticks^{4,6}</i>	15,80 €
<i>Knusprige Gänsekeule oder Brust an einer Orangensoße mit hausgemachtem Rotkraut und Thüringer Klöße^{4,7}</i>	19,50 €
<i>Spareribs unter einer rauchigen Marinade mit Röstisticks und Sour Creme⁶</i>	18,80 €
<i>Knusprige Entenkeule auf Orangenjus mit hausgemachtem Grünkohl und Thüringer Klößen^{4,7}</i>	18,80 €
<i>Rothirschgulasch mit Kirschrotkraut und Semmelknödel^{5,6,8}</i>	18,90 €
<i>Pfefferspießbraten an Rotweinsosse mit Speckbohnen und Bergkäsebällchen^{4,7}</i>	16,90 €
<i>Hirschkalbskeule auf Wildjus, anbei hausgemachtes Blaukraut und Thüringer Klöße^{4,7}</i>	19,80 €
<i>Schnitzel „Normal“, Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salatgarnitur</i>	13,50 €
<i>Grünkohlpfanne mit einer Scheibe Kasslernacken und einer Kümmelknacker auf Grünkohl dazu Bratkartoffeln</i>	14,90 €

Dessert

Tiroler Apfelstrudel auf einem Vanillesoßenspiegel 8,90 €

Eisräume

Fürst-Pückler-Eis / Der Klassiker

cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne^{5,6} 6,40 €

Süßer Traum

cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne^{5,6,8} 6,90 €

Schoko-Nussbecher

zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne^{3,5,6} 6,70 €

Rote Grütze Eisbecher

erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne^{5,6} 6,80 €

Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität aus unserer Kaffeekarte

Allergene: 1

Soja, 2 Lupine, 3 Nüsse, 4 Sellerie, 5 Eier, 6 Milch, 7 Sulfite, 8 Getreide mit Gluten, 9 Erdnüsse, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Fisch, 13 Weichtiere, 14 Schalentiere

Deklarationspflichtige Stoffe:

15 Farbstoff, 16 Konservierungsmittel, 17 Geschmacksverstärker, 18 Antioxidanten, 19 Geschwärzt, 20 Phosphate, 21 Milcheiweiß, 22 Koffein haltig, 23 Chinin haltig, 24 Süßungsmittel, 25 Pheylalinquelle, 26 Gewachst, 27 Taurin

Werte Gäste,

unsere Speisen werden ausschließlich frisch zubereitet, deshalb bitten wir bei Verzögerungen um Ihr Verständnis!