

Wir wünschen eine schöne Weihnachtszeit!

Von 11.00 Uhr – 14.00 Uhr

Vorspeisen

- Linsensuppe 5,40 Euro
- Ochsenkraftbrühe mit Kräutereierkuchenstreifen 5,40 Euro
- Kleiner gemischter Salat 6,40 Euro
- Feines Würzfleisch mit Käse überbacken und Toast 7,90 Euro

Hauptgang

- Nudeln mit Bolognese 10,60 Euro
- Schaufele (ca.600g) frisch aus dem Rohr mit Klößen 19,90 Euro
auf Wunsch mit Sauerkraut + 2,50 Euro
- Vogtl. Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Gebackenen Klößen 17,80 €
- Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Klößen 20,60 Euro
- Gepökelte Rinderzunge mit zarten Erbsen, zerlassener Butter
und Kroketten 17,80 Euro
- Zarter Wildbraten mit Speckrosenkohl und Kroketten 19,90 Euro
- Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und Klößen 19,90 Euro
- Zarte Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klößen 24,90 Euro

Frisch aus der Pfanne

- Paniertes Schweineschnitzel
und Pommes frites und Salatbeilage 17,80 Euro
- Schweinemedailon mit Pilzrahmsöße und
hausgemachten Butterspätzle 18,90 Euro



Ohne Fleisch

- „Klieb mit Schwammebrie“ 10,90 Euro
Waldpilzrahmsobe mit vogtländischen Klößen
- 3 hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter
und Parmesanspänen 13,20 Euro
- Hausgemachte Butterspätzle mit Käse überbacken, Pilzen,
und kleinen grünen Salat 15,60 Euro

Fisch aus eigener Zucht

- Gebratenes Bachsaiblingsfilet mit Zitronen-Thymianbutter,
Petersilienkartoffeln und Salatbeilage 24,90 Euro

Für Beilagenänderungen werden zusätzlich 1,50 Euro berechnet.

Weihnachtsmenü



Ochsenkraftbrühe
mit Kräutereierkuchenstreifen

*

Zarte Gänsebrust
mit Apfelrotkohl
und Klöße

*

Zitronengras Creme brullee

Menüpreis 34,20 Euro

Dessert

- Zitronengras Creme brullee 5,90 Euro
- Schokoladensouffle 5,90 Euro
Oder wählen Sie aus unserer Eiskarte

Abendkarte

von 17.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Vorspeisen

- Linsensuppe 5,40 Euro
- Ochsenkraftbrühe mit Kräutereierkuchenstreifen 5,40 Euro
- Kleiner gemischter Salat 6,40 Euro
- Feines Würzfleisch mit Käse überbacken und Toast 7,90 Euro

Hauptgang

- Nudeln mit Bolognese 10,60 Euro
- Vogtl. Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Gebackenen Klößen 17,80 Euro
- Gepökelte Rinderzunge mit zarten Erbsen, zerlassener Butter und Kroketten 17,80 Euro
- Zarter Wildbraten mit Speckrosenkohl und Kroketten 19,90 Euro
- Flugentenkeule mit Apfelrotkohl und Klößen 19,90 Euro
- Zarte Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klößen 24,90 Euro
- Gemischte Kalte Platte mit Wurst, Käse, Butter und Brot 12,30 Euro

Frisch aus der Pfanne

- Paniertes Schweineschnitzel und Pommes frites und Salatbeilage 17,80 Euro
- Schweinerückensteak „Zigeuner Art“ mit Pommes frites 17,80 Euro
- Schweinemedailon mit Pilzrahmsobe und hausgemachten Butterspätzle 18,90 Euro



Ohne Fleisch

- 3 hausgemachte Spinatknödel mit Nussbutter und Parmesanspänen 13,20 Euro
- Hausgemachte Butterspätzle mit Käse überbacken, Pilzen, und kleinen grünen Salat 15,60 Euro

Fisch

- Gebratenes Bachsaiblingsfilet aus eigener Zucht mit Zitronen Thymianbutter, Petersilienkartoffeln und Salatbeilage 24,90 Euro
- Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensauce, Salatbeilage und Kartoffeln 15,90 Euro

Für Beilagenänderungen werden zusätzlich 1,50 Euro berechnet.

Weihnachtsmenü

Ochsenkraftbrühe
mit Kräutereierkuchenstreifen

*

Zarte Gänsebrust
mit Apfelrotkohl
und Klöße

*

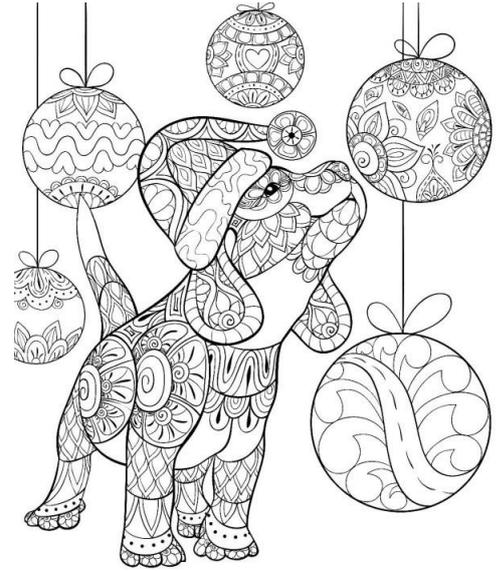
Zitronengras Creme brullee

Menüpreis 34,20 Euro

Dessert

- Zitronengras Creme brullee 5,90 Euro
- Schokoladensouffle 5,90 Euro
- Oder wählen Sie aus unserer Eiskarte





Für unsere kleinen Gäste

- Pommes mit Ketchup 4,70 Euro
- Kinderschnitzel mit Pommes frites 7,60 Euro
- Nudeln mit Bolognese 5,50 Euro
- Hähnchendinos mit Pommes frites 7,60 Euro
- Fischstäbchen mit Rotkohl und Kartoffeln 6,50 Euro

