

# 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

