

Herbstkarte - Karpfenkarte

Beilagen können bei jeder Speise gegen einen Aufpreis von 0,50 € geändert werden.

Hausgemachte Kürbiscremesuppe ^{8, 20}  	5,90 €
mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	
Karpfen Kirchberger Art ^{A, L, A1} 	22,90 €
mit einer Schwarzbiersoße, Klößen und Rotkohl.	
Karpfen blau ^{22, 20, L, M, G} 	22,90 €
in brauner Butter mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	
Karpfenfilet gebacken ^{16, 20, 22, G} 	23,40 €
mit Käse überbacken, dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln	
Karpfenfilet im Bierteig ^{A, C, A1} 	23,40 €
mit Petersilienkartoffeln und einer bunten Salatbeilage	
Wildschweingulasch im Töpfchen ^{20, 22, A1, L, A, G, C}	25,20 €
mit Rahmwirsing und Spätzle	
Kaninchenragout (eigene Aufzucht) ^{A, A1, C, G}	24,40 €
mit gebutterten Karotten und Spätzle	
Thüringer Rostbrät ^{1 M}	20,20 €
mit Röstzwiebeln und Pommes	
Spätzlepfanne mit Kürbis ^{20, 22, A1, G, A, C} 	18,20 €
Apfel und Käse überbacken dazu Beilagensalat	
Beschwipste Pflaumen ^{18, 22, G}	6,90 €
mit Vanilleeis und Sahne	

Vorspeisen / Salate

Tomatencremesuppe ^L 	5,40 €
Soljanka mit Sauerrahm ^{A1, L, M}	5,40 €
Ragout fin ^{16, A1, L}	7,60 €
von der Pute mit Toastbrot	
Kleiner Salat ^C 	6,50 €
Bunter Salatteller mit Kräuterdressing	

Snacks

Ragout fin mit Salat ^{A1, L} von der Pute mit Toastbrot dazu Salatbeilage	11,20 €
Bockwurst mit Brot	3,50 €
1 Paar Wiener Würstchen & Brot	3,50 €
Fischbrötchen mit Bismarckhering, Brathering oder Lachs belegt	3,90 €

Unsere Empfehlung

Beilagen können bei jeder Speise gegen einen Aufpreis von 1 € geändert werden.

Geschmorter Hirschbraten ^{A, L} mit Preiselbeeren Soße dazu Rotkohl und Wickelklöße.	22,80 €
Sächsischer Sauerbraten ^{A, L} mit Rotkohl und Klößen.	20,70 €
Zarte Rinderbäckchen ^{A, M} Zart geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Bratensoße, dazu Speckbohnen und Wickelklöße.	24,50 €
Flugentenkeule ^A Zarte Flugentenkeule mit Rotkohl und Klößen.	23,80 €
Blumenkohl-Käsemedaillons ^{16, 22, 20, A, C}  gekrönt mit Spiegelei und Sauce Hollandaise, dazu Petersilienkartoffeln und ein knackiger Salat mit Dressing.	19,50 €

Fischkarte

Beilagen können bei jeder Speise gegen einen Aufpreis von 1€ geändert werden.

Gebratenes Seehechtfilet	21,80 €
auf geschmortem Ratatouille Gemüse (Zucchini, Tomate, Paprika, Zwiebeln), Sweet Chili-Soße und Jasmin-Reis	
Rotbarschfilet (grätenfrei) ²⁰	20,50 €
auf Blattspinat mit Zitronen-Buttersoße und Herzoginkartoffeln	
Forelle "Müllerin" ^{A, D} 	24,20 €
Cunersdorfer Forelle "Müllerin Art" wird mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln serviert, dazu ein frischer Beilagensalat.	
Karpfenfilet gebacken ^{16, 20, 22, G} 	23,40 €
mit Käse überbacken, dazu Rahmwirsing und Petersilienkartoffeln	
Karpfenfilet im Bierteig ^{A, C, AI} 	23,40 €
mit Petersilienkartoffeln und einer bunten Salatbeilage	

Vom Grill Und Aus Der Pfanne

Schnitzel mit schmackhafter Gemüsebeilage ^{A, C, H}	20,20 €
dazu Pommes	
Schnitzel mit frischen Champignons ^{A, C, M}	20,20 €
und Pommes	
Schweinesteak "au four" ^{A, G, L}	23,70 €
Schweinerückensteak, mit fein würzigem Ragout fin überbacken, Speckbohnen und Kartoffelrösti.	
Auf offener Flamme gegrilltes Roastbeef	
mit Kräuterbutter und BBQ-Soße.	
	200g 24,50 €
	300g 28,50 €
	Speckbohnen +3,50 €
	Grillgemüse +3,50 €
	Champignons +3,00 €
	Pommes Frites +3,50 €
	Rosmarin Kartoffeln +3,50 €
	Bratkartoffeln +3,50 €

Vegetarische / Vegane Gerichte

Veganer Grillteller

20,10 €

Gebratene vegane Grillspezialitäten, darunter Sojaschnitzel in der Art von Hähnchen und Steak auf pflanzlicher Basis, serviert auf Ratatouille Gemüse, ergänzt durch frische Petersilienkartoffeln.

Fitnesssteller

16,80 €

bunt gemischter Blattsalat auf frischen Rohkostsalaten, dazu hausgemachtes Dressing, gekochtes Ei und Falafel Bällchen.

Brotzeit Ab 16.00 Uhr

Beilagen können bei jeder Speise gegen einen Aufpreis von 1 € geändert werden.

Ragout fin mit Salat ^{A1, L}

11,20 €

von der Pute mit Toastbrot dazu Salatbeilage

Hähnchengyros mit hausgemachten Zaziki

16,80 €

Hähnchen-Gyros serviert mit selbstgemachtem Zaziki, einer kleinen Salatbeilage und Jasminreis.

Sülze mit Bratkartoffeln ^{2, C, M}

15,50 €

und Salatbeilage dazu Remouladensoße

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren

14,80 €

dazu Pommes und Salatbeilage

Für Kinder

Spaghetti mit Tomatensauce ^{A, C, L}

6,40 €

Wahlweise mit Käse

2 Klöße mit Bratensoße ^A

6,40 €

mit Rotkohl

Kinderschnitzel mit Pommes ^{A, C}

8,00 €

Chicken Nuggets mit Pommes Frites ^{A, C}

8,30 €

Wiener mit Pommes

6,80 €

Portion Pommes

3,50 €

POWERED BY MENURY

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff	9 = enthält eine Phenylalaninquelle	17 = mit Taurin
2 = mit Konservierungsstoffen	10 = gewachst	18 = alkoholhaltig
3 = mit Antioxidationsmitteln	11 = mit Nitritpökelsalz	19 = Laktose
4 = mit Geschmacksverstärker	12 = Tartrazin	20 = Säuerungsmittel
5 = geschwefelt	13 = koffeinhaltig	21 = Unter Schutzatmosphäre verpackt
6 = geschwärzt	14 = chininhaltig	22 = mit Zucker und Süßungsmitteln
7 = mit Phosphat	15 = genetisch verändert	
8 = mit Süßungsmittel	16 = mit Milcheiweiß	

Allergene

A = glutenhaltiges Getreide	F = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse	H7 = Pistazien
A1 = Weizen	G = Milch und Milcherzeugnisse	H8 = Macadamia- oder Queenslandnüsse
A2 = Roggen	H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse	L = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
A3 = Gerste	H1 = Mandeln	M = Senf und Senferzeugnisse
A4 = Hafer	H2 = Haselnüsse	N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
A5 = Kamut oder Hybridstämme	H3 = Walnüsse	O = Schwefeldioxid und Sulfite
B = Krebstiere	H4 = Cashewnüsse	P = Lupinen und Lupinenerzeugnisse
C = Eier und Eierzeugnisse	H5 = Pecanüsse	R = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
D = Fisch und Fischerzeugnisse	H6 = Paranüsse	
E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse		

Eigenschaften

 = Scharf

 = Vegan

 = Vegetarisch

 = Regional

 = Bio

 = Glutenfrei

 = *)

 = °)

 = *)**)

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. und Bedienung.

Für die Kennzeichnung der Speisen mit Zusatzstoffen und Allergenen übernehmen wir und MENURY keine Haftung.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.