



SUPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 1,00 €)

SÄCHSISCHE ZWIEBELSUPPE legiert, mit Knoblauchkrüstchen und Reibekäse, gratiniert	4,30 €
TOMATENSUPPE mit Mozzarella, Schinken, Lauch und Kresserahm	4,50 €
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE mit gedünstetem Wurzelgemüse, Speck und Zwiebeln davon	3,90 €
UNSERE SUPPENTERRINE mit Schinkenwürfeln	7,90 €

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen	
DREIERLEI VON HAUSGEMACHTEN SÜLZEN Sauerfleisch vom Tafelspitz, Hähnchenbrustsülz, gelierte Bachforelle mit Zwiebelvinaigrette	10,70 €
HAUSGERÄUCHERTE FLUGENTENBRUST mit Orangen-Chicorée-Feldsalat und karamellisiertem Apfelkompott in Preiselbeerdressing	13,60 €
VARIATION VON LACHS UND BACHFORELLE zu zweierlei Kaviar, Salatherzen und kleinem Crevettensalat	13,60 €
HAUSGEMACHTER SCHINKEN VON DER SCHWEINSLLENDE mit Apfel-Zwiebel-Salat und Wildkräutern	13,60 €
COCKTAIL VON FLUSSKREBSEN UND RIESENGARNELEN mit Orangenspalten in tomatierter Cocktailsauce zu zartbitteren Salaten	12,90 €
UNSERE KALTE SCHLEMMERPLATTE eine Auswahl von Spezialitäten unserer kalten Küche mit ergänzenden Beigaben	13,80 €
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 – ab 18 Uhr in der Küche zubereitet – mit marinierten Cocktailtomaten und Wildkräutersalat	11,90 €

SALATE IN UNSEREN UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSINGS (FÜR ZU HAUSE 200 ML = 3,50 €)

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
CHEFSALAT Blattsalate mit gebratenen Garnelenspießen, Lachsstreifen, Thunfisch und passenden Ingredienzien	12,90 €
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	9,40 €
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSPIESSE MIT LIMONE UND KORIANDER MARINIERT in jahreszeitlichen Blattsalaten mit Orangenfilets, Ananas und Limonen-Orangen-Dressing	12,60 €
KNUSPERBUNTER FITNESSSTELLER ein großer Salatteller mit gebratenen Lachswürfeln, gefüllten Oliven und hausgemachten Kartoffelchips	12,80 €
BACKHÄHNCHENBRUST umkränzt von saisonalen Salaten, Sprossen und Kräutern	12,60 €
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Würfel von Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel	5,90 €

URSÄCHSISCHES ZU FRISCH GEZAPFTEM BIER

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE eine Spezialität, gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler, mit Apfelrotkohl und sächsischen Kartoffelklößen	– erhältlich bis 22.00 Uhr – 11,90 €
EIN TÄGLICH WECHSELNDER BRATEN aus unserer großen Schmorpfanne oder vom Bratspieß	– erhältlich bis 22.00 Uhr – Tagespreise
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE mit Apfelrotkohl, Champignons und sächsischen Kartoffelklößen	– erhältlich bis 22.00 Uhr – 16,90 €
BRATENECKCHEN MIT ALTENBURGER ZIEGENKÄSE GRATINIERT marinierter Schweinsbraten auf Senfbrot mit Apfel-Zwiebel-Salat	8,60 €
ZWEI RÖLLCHEN VOM SÄCHSISCHEM LANDSCHWEIN auf Pilz-Gemüse-Nudeln in Kräuter-Sahnesauce	12,90 €
UR-KROSTITZER SCHWARZBIERFLEISCH gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnackern in Schwarzbiersauce auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen	15,20 €



AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuternudeln mit Pinienkernen, Petersilienkartoffeln oder Reismix	
AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET mit Trauben-Senf-Sauce und Aprikosen-Rahmwirsing	16,70 €
GEGRILLTES ATLANTIK-STEINBUTTFILET in Safransamsauce auf Ratatouillegemüse mit gebratenem Garnelenspieß und Kräuteröl	16,90 €
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET in legiertem Safransud auf Scheiben von in Olivenöl gebratenen Zucchini und Tomaten	16,50 €
GEBRATENES HEILBUTTFILET auf Pernodsauce mit Thymiantomaten, Blattspinat und Mozzarella überbacken	16,70 €
POTPOURRI VON MEERESFRÜCHTEN im Kräutersud mit Lachs, Heilbutt, Zander, Steinbutt, Wolfsbarsch, Garnelen und passenden Beigaben	17,40 €
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET mit Krebsauce und Parmaschinken auf Balsamico-Berglinsen	17,80 €

SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin	
ROSA GEBRATENE BARBARIEENTENBRUST -250g- zu Sauerkirsch-Pfeffersauce und Mandelbroccoli	19,90 €
SCHWEINSNACKENSTEAK PIKANT EINGELEGT -200g- in Röstzwiebelsauce auf Speckbohnen und Rotweinzwiebeln	14,90 €
MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN -160g- mit Preiselbeersauce, Waldpilzen und Marillenkraut	24,80 €
PANIERTE HÄHNCHENBRUST -160g- zu Rieslingsauce auf gegrilltem Tomaten-Zucchinikranz	14,40 €
ENTRECÔTE MIT GESCHMORTEM PILZ-ZWIEBEL-GURKENRAGOUT ÜBERBACKEN -300g- und eingelegten Perlzwiebeln	20,90 €
VOLLKORNSENFGEBEIZTES LAMMRÜCKENFILET -160g- mit Thymianjus auf einem Ragout von Birnen, Bohnen und Speck	22,80 €
ZWEI SCHWEINSLENDCHEN IN DER SPECKHÜLLE -160g- in Sahnesauce zu marktfrischem Blumenkohl	16,20 €
ROSTBRATENWICKEL VOM KALBSSCHLEGEL IM BRUSTSPECKMANTEL -200g- in Sauerrahm, gefüllt mit Rohschinken und Salbei, mit Waldpilzen und Rucolasalat	17,40 €
FILETSTEAK VOM RIND AUF SAUERBRATENRAGOUT -200g/50g- mit Pfeffer-Weinbrandsauce und kleinem Ratatouille und geschmorten Zwiebeln	24,20 €
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- mit Zitronengarnitur und einem gemischten Salat	17,40 €
TOURNEDOS VOM RIND -180g- auf Champignonrahm mit Thymiantomaten und geschmolzenem französischen Blauschimmelkäse	21,50 €



G RATINS UND AUFLÄUFE (Zubereitungszeit 20 min)

ALLE GRATINS UND AUFLÄUFE servieren wir Ihnen auch ohne Fleisch	12,50 €
SÄCHSISCHE BAUERNPFANNE Kartoffel-Sauerkraut-Gratin mit Apfel zu Pfeffer und Senf gebeiztem Schweinsnackensteak	14,90 €
FILETTOPF „AUERBACHS KELLER“ Wirsing-Kartoffel-Gratin mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm auf Waldpilzen	22,70 €
GRATIN VON MARKTFRISCHEM GEMÜSE auf gekräuterten Kartoffelscheiben	12,50 €
LACHS-NUDEL-AUFLAUF mit Broccoli, Spinat, Lauch und Crevetten	16,50 €
GRATIN VON MEDITERRANEN GEMÜSEN MIT BLATTSPINAT auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken und gebratener Poulardenbrust	14,40 €
AUFLAUF VON BLUMENKOHL & BROCCOLI MIT ERDÄPFELN Champignons, Rotweinzwiebeln und zwei gebratenen Schweinsmedaillons	16,20 €

U NSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – gekräuterte Bandnudeln, Reibekuchen, Reismix oder Kartoffelgratin

SCHWEINSFILETSTREIFEN mit buntem Gemüseallerlei in Pfefferrahm	14,10 €
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mit Birnen, Tomatenfleisch und zweierlei Bohnen in Thymiansauce	16,60 €
KALBSGESCHNETZELTES zu Champignon-Lauch-Gemüse in Rieslingsauce	15,40 €
TRANCHEN VON DER HÄHNCHENBRUST mit Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse in Vollkorn-Senf-Sauce	13,90 €
RINDERFILETSPITZEN mit Waldpilzen und Tomatenfilets in Sauerrahm	17,90 €
GARNELENSCHLEMMEREI mit Spinat-Tomaten-Gemüse in Safran-Kräutersud	15,70 €

S ORBET DER JAHRESZEIT	2,40 €
UNSERE SORBETVARIATION	4,50 €

K ÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten	7,90 €
kleinere Portion	5,40 €

N ACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN auf Vanille-Mandel-Sauce mit Zimteis	5,50 €
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE serviert mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce	5,10 €
SÄCHSISCHER GRIESSPUDDING mit kleinem Erdbeersalat und hausgemachtem Fruchtparfait	5,70 €
CRÊPE MIT HEISSEN SCHATTENMORELLEN weißem Schokoladenmousse und Schokoladeneis	6,30 €
DIALOG VON ANANAS UND SCHOKOLADE mit karamellisiertem Ananaskompott und kleinem Schokoladenkuchen	6,50 €
NACHSPEISENVARIATION eine Auswahl feiner Naschereien aus unserer Pâtisserie	7,90 €