



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

SÄCHSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Knoblauchkrüstchen und Reibekäse, gratiniert	4,40 €
TOMATENSUPPE mit Waldpilzen und Kräutersahne	4,70 €
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 Hähnchenbrustsülz, gelierte Bachforelle, Sauerfleisch vom Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette	11,20 €
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN von der Schweinslende, Bachforelle und Flugentenbrust mit passenden Zugaben	13,60 €
LEIPZIGER INTERPRETATIONEN VOM NORWEGISCHEM LACHS zu Ketakaviar mit Salatherzen	13,70 €
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	13,90 €
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 – ab 18 Uhr in der Küche zubereitet – mit marinierten Cocktailtomaten und Wildkräutersalat	12,50 €

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

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
CHEFSALAT Blattsalate mit gebratenen Garmelenspießen, Lachsstreifen, Thunfisch und passenden Ingredienzien	12,90 €
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	9,90 €
JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE MIT WILDKRÄUTERN und paniierter Backhähnchenbrust	12,70 €
KNUSPERBUNTER FITNESSSTELLER ein großer Salatteller mit gebratenen Meeresfrüchten, gefüllten Oliven und hausgemachten Kartoffelchips	12,90 €
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Würfel von Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel	6,30 €

UNSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – gekräuterte Bandnudeln, Reibekuchen, Reismix oder Kartoffelgratin	
SCHWEINSFILETSTREIFEN mit buntem Gemüseallerlei in Pfefferrahm	15,30 €
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mit Tomatenfleisch, Speck-Bohnenragout und Birnenspalten in Thymiansauce	16,90 €
KALBSGESCHNETZELTES zu Champignons und Wurzelgemüse in Rieslingsauce	15,80 €
RINDERFILETSPITZEN mit Zwiebel-Tomatengemüse und Broccoli in Vollkorn-Senfsauce	17,90 €



URSÄCHSISCHES ZU FRISCH GEZAPFTEM BIER

„AUS UNSERER GROSSEN SCHMORPFANNE“

MITTAGS: HEIMISCHES SCHMORGERICHT (NACH ANGEBOT)
mit hausgemachtem Kraut, Kartoffelklößen und buntem Blattsalat
9,80 €

ABENDS, FEIERTAGS & AN WOCHENENDEN: „SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“
WILD AUS DER DAHLENER UND DÜBENER HEIDE
mit Pilzfrikassee, hausgemachtem Rotkohl, rohen Kartoffelklößen und Kroketten
(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)
- erhältlich bis 22.00 Uhr -
12,90 €

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kasseler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	- erhältlich bis 22.00 Uhr -	12,90 €
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE mit Apfelrotkohl, Champignons und sächsischen Kartoffelklößen	- erhältlich bis 22.00 Uhr -	17,90 €
PANIERTE HÄHNCHENBRUST -160g- auf Pilz-Zwiebel-Gurkenragout mit Schinkennudeln in Kräuter-Sahnesauce		15,30 €
BRATENECKCHEN MIT ALTENBURGER ZIEGENKÄSE GRATINIERT zwei Schweinslendenscheiben auf Senfbrot mit Apfel-Zwiebel-Salat		9,90 €
SÄCHSISCHE BAUERNPFANNE Kartoffel-Sauerkraut-Gratin mit Apfel zu Pfeffer und Senf gebeiztem Schweinsnackensteak		16,20 €
UR-KROSTITZER SCHWARZBIERFLEISCH gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnackensteak in Schwarzbiersauce auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen		15,90 €

AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmnudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix		
AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET mit Trauben-Senf-Sauce und Aprikosen-Rahmwirsing		18,90 €
GRATINIERTES HEILBUTTFILET auf Kräutersauce mit geschmolzenen Tomaten, Spinat und Tomatenöl		18,10 €
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET in Pommery-Senfsauce mit Blattspinat und Rotweinzwiebeln		17,90 €
GEBRATENES ATLANTIK-STEINBUTTFILET in Safransamtsauce mit gebratenen Zucchini, Tomaten, Riesengarnele und Kräuteröl		18,30 €
VARIATION VON MEERES- UND FLUSSFISCHEN im Kräutersud mit Lachs, Heilbutt, Zander, Steinbutt, Garnele und Mandelbroccoli		19,20 €
LACHS-NUDEL-AUFLAUF mit Broccoli, Spinat, Tomatenfilets und Crevetten		17,40 €



SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

ROSA GEBRATENE BARBARIEENTENBRUST -250g- zu Pfeffersauce und Mandelbroccoli	19,90 €
SCHWEINSNACKENSTEAK PIKANT EINGELEGT -200g- in Samsauce auf Speckbohnen mit Rotweinzwiebeln	16,20 €
MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN -160g- mit Portweinsauce, Aprikosenkraut und Waldpilzen	24,80 €
ENTRECÔTE MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN -300g- und Kräuter-Wurzelkruste gratiniert auf Waldpilzsauce	20,90 €
IN KRÄUTERÖL GEBEIZTES LAMMRÜCKENFILET -160g- mit Thymianjus auf einem Ragout von Birnen, Bohnen und Speck	22,80 €
ZWEI GRATINIERTER SCHWEINSLENDCHEN -160g- auf Pilz-Sahnesauce mit Blumenkohl	17,60 €
TRANCHEN VON DER RINDSLENDE -3x60g- mit Waldpilzen und kleinem Feldsalat	21,90 €
FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- mit Pfeffer-Weinbrandsauce, glasiertem Kohlrabigemüse und Rotweinzwiebeln	24,50 €
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- mit Zitronengarnitur und einem gemischten Salat	18,20 €
FILETTOPF „AUERBACHS KELLER“ Wirsing-Kartoffel-Gratin mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm auf Waldpilzen	22,70 €

VEGETARISCH

GROSSER SOMMERSALAT mit Wildkräutern, Cocktailtomaten, gefüllten Oliven und gesäuerten Champignons	12,90 €
GRATIN VON MARKTFRISCHEM GEMÜSE auf gekräuterten Kartoffelscheiben	12,90 €
AUFLAUF VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken	12,90 €

SORBET DER JAHRESZEIT

unsere Sorbetvariation

2,50 €
4,80 €

KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten
kleinere Portion

7,90 €
5,60 €

NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN auf Vanille-Mandel-Sauce mit Zimteis	5,90 €
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE serviert mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce	5,60 €
SÄCHSISCHER GRIESSPUDDING mit kleinem Erdbeersalat und hausgemachtem Fruchtparfait	6,10 €
DIALOG VON KIRSCHEN UND SCHOKOLADE mit Gewürzkirschen, Kirschwasserparfait und knusprigem Krokant	6,60 €
NACHSPEISENVARIATION eine Auswahl feiner Naschereien aus unserer Pâtisserie	7,90 €