



MINESTRE (PANE DA INZUPPARE CON BURRO A PERSONA 1,00 €)

ZUPPA DI CIPOLLE SASSONE legata, con croste d'aglio e formaggio grattugiato, al gratin	4,40 €
MINESTRA DI SELVAGGINA ALLA PANNA con funghi di bosco e panna al mirtillo rosso	4,70 €
MINESTRA DI PATATE AL BURRO ALLA LIPSIA con radici commestibili saltati, lardo e cipolle di questo	3,90 €
NOSTRA ZUPPIERA con cubetti di prosciutto	7,90 €

ANTIPASTI E PIATTI FREDDI

INCLUSO – burro e baguette o frittelle di patate	
TRE TIPI DI GELATINE CASERECCIE gelatina di petto di pollo, trota di fiume alla gelatina e carne all'agro del manzo bollito con vinaigrette di cipolle	10,90 €
SPECIALITÀ SASSONI AFFUMICATI lombata di maiale, trota di fiume e petto d'anatra con ingredienti intonati	13,60 €
FANTASIA DI SALMONE NORVEGIA con il suo caviale e cuori di insalata	13,70 €
COCKTAIL DI GAMBERI DI FIUME E GAMBERETTI con fette d'arance in salsa di cocktail raffinata con pomodori e con insalate leggermente amare	12,90 €
NUESTRA SCORPACCIATA DI ASSAGINI MISTI FREDDI DELLA CASA una scelta di specialità fredde della nostra casa con ingredienti intonati	13,90 €
GRATTUGIATO PICCANTE SECONDO L'ANTICA RICETTA DI 1876 - dalle 18 - con pomodorini ciliegia marinati e insalata di erbe di campo	11,90 €

INSALATE CON I NOSTRI CONDIMENTI DI CASA INCONFONDIBILE (PER LA CASA 200ML=3,50 €)

INCLUSO – burro e baguette	
INSALATA DELLO CHEF insalate diverse con spiedi di gamberetti, fette di salmone, tonno e ingredienti intonati	12,90 €
INSALATA DI SALSICCIA CASERECCIA con cetriolo sottaceto, cipolla rossa e formaggio Comté, piccante	9,60 €
SPIEDINI DI PETTO DI POLLO ARROSTI con insalate stagionali e con fette d'arance e ananas	12,70 €
PIATTO FITNESS RICCO insalata grande con frutti di mare arrostiti, olive ripiene e patatine caserecce	12,90 €
INSALATA ALLA CAMPAGNA CON FORMAGGIO DI PASTORE cubetti di pomodoro, cetriolo, peperone e cipolla	6,10 €

INOSTRI CLASSICI DALLA PADELLA

CONTORNI INCLUSI – tagliatelle alle erbe, frittelle di patate, riso misto o patate al gratin	
FILETTINI DI MAIALE con una mistura di varie verdure in panna alla pepe	14,50 €
STRISCIOLINE DI VITELLO con champignoni in salsa di Riesling	15,60 €
TRANCE DAL PETTO DI POLLO con scorzonera e pomodori in salsa di semi di senape	13,90 €
PUNTI DI FILETTO DI MANZO con funghi di bosco, broccoli e filetti di pomodori in panna acida	17,90 €
FILETTO DALL'ARISTA DI AGNELLO A CUBETTI GLASSATI con polpo di pomodori, ragù di fagiolini e lardo, fette di pera in salsa al timo	16,80 €



PIATTI TIPICI SASSONI ALLA BIRRA ALLA SPINA

„DALLA NOSTRA CASSERULA GRANDE“

IL MEZZOGIORNO: STUFATO LOCALE (SECONDO OFFERTA)

con cavolo casereccio, gnocchi di patate e insalata mista
9,80 €

DI SERA, I GIORNI FESTIVI & I FINI SETTIMANA: „SCODELLE SULLA MESA“

SELVAGGINA DALLA LANDE DI DAHLENER E DI DÜBEN

con fricassea di funghi, cavolo rosso casereccio, gnocchi di patate e crocchette
(a partire da 2 persone servito in scodelle)

– fino alle 22 ore –

12,90 €

INVOLTINO DI MANZO DELLA CASA ripiena di carote, cetriolo sottaceto, speck e Kasseler con cavolo rosso alla mela e gnocchi di patate	– fino alle 22 ore –	11,90 €
COSCIOTTO DI CAPRIOLO DALLA LANDA DI DÜBEN con cavolo rosso alla mela, champignons e gnocchi di patate sassoni	– fino alle 22 ore –	16,90 €
DUE INVOLTINI DI MAIALE DAL CAMPO SASSONE su stufato di cetriolo, cipolle e funghi con pasta al prosciutto in salsa alla panna e alle erbe		12,90 €
ARROSTO CON FORMAGGIO DI CAPRA DI ALTENBURG AL GRATIN due fette di lombata di maiale su pane di senape con insalata di cipolle e mela		9,90 €
SÄCHSISCHE BAUERNPFANNE gratin di crauti e patate con mela e con bistecca di nuca di maiale marinata con pepe e senape		15,60 €
CARNE ALLA BIRRA NERA DI UR-KROSTITZER trance marinate e arrostite di nuca di maiale in salsa di birra nera su crauti con champignons, cipolle, cetrioli sottaceto e frittelle di patate		15,40 €

DAL MARE E DAL FIUME

CONTORNI INCLUSI – pasta alle erbe, patate al prezzemolo o riso misto		
FILETTO DI LUCIOPERCA ARROSTO SULLA SUA PELLE con salsa di senape e uva e con verza alla panna e albicocca		18,70 €
FILETTO DI ROMBO DALL'ATLANTICO ARROSTITO in salsa di zafferano legata su spinaci in foglia con spiedi di gamberetti e olio d'erbe		17,70 €
FILETTO DI SALMONE STUFATO O ARROSTITO in salsa di zafferano legata su fette di zucchini e pomodori arroste in olio d'oliva		17,90 €
FILETTO D'IPPOGLOSSO ARROSTITO su salsa di Pernod gratinato con pomodori al timo e mozzarella		17,50 €
VARIAZIONE DI PESCI DI FIUME E DI MARE in brodo d'erbe con salmone, ippoglossi, lucioperca, rombo, gamberetti e broccoli alle mandorle		18,90 €
SALMONE E PASTA AL GRATIN con broccoli, spinaci, filetti di pomodori e gamberetti		16,80 €



S CALOPINE, BISTECCH E FILETTI SUGOSI

CONTORNI INCLUSI – patate al prezzemolo, pasta alle erbe leggermente legata o patate al gratin

PETTO DI ANATRA MUTA AL SANGUE -250g- con salsa al pepe e broccoli alle mandorle	19,90 €
BISTECCA DELLA NUCCA DI MAIALE MARINATA PICANTE -200g- in salsa vellutata su fagioli allo speck e cipolle al vino rosso	15,60 €
MEDAGLIONI DALLA SELLA DI CAPRIOLO -160g- con salsa di porto, cavolo alla albicocca e funghi di bosco	24,80 €
PETTO DI POLLO IMPANATO -160g- in salsa panna acida su zucchini e pomodori alla griglia	15,30 €
COSTATA CON CIPOLLE STUFATI -300g- con costra d'erbe al gratin su salsa di funghi di bosco	20,90 €
FILETTO DALLA SELLA D'AGNELLO MARINATO CON SEMI DI SENAPE -160g- con sugo al timo su stufato di pere, fagioli e lardo	22,80 €
DUE LOMBATINE DI MAIALE RICOPERTE DI LARDO -160g- in salsa di funghi alla panna con cavolfiore	16,90 €
INVOLTINO D'ARROSTO DALLA COSCIA DI VITELLO RICOPERTO DI PANCETTA -200g- in salsa di Riesling, ripieno con prosciutto crudo e salvia, con funghi di bosco e cavolini di Bruxelles	17,60 €
BISTECCA DI FILETTO DI TORO GIOVANE -200g- con salsa di acquavite al pepe, scorzonera e cipolle al vino rosso	24,50 €
SCALOPPINA DI VITELLO IMPANATA -200g- con guarnizione di limone e insalata mista	17,60 €
FILETTI AL „AUERBACHS KELLER“ gratin di verza e patate con medaglioni di manzo, maiale e agnello su funghi di bosco	22,70 €

V EGETARIANO

VERDURE FRESCHE AL GRATIN su fettine di patate alle erbe	12,90 €
POMODORI E ZUCCHINI CON E SPINACI IN FOGLIE AL GRATIN su tagliatelle con mozzarella al gratin	12,90 €

S ORBETTO STAGIONALE

LA NOSTRA VARIAZIONE DI SORBETTI 4,80 €

F ORMAGGI

SELEZIONE di formaggi nazionali ed internazionali
porzione mignon 7,90 €
5,60 €

D OLCI

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN CON FLAN DI MELA auf Vanille-Mandel-Sauce mit Zimteis	5,70 €
LEIPZIGER LERCHE CONGELATA servita con mousse di crema di ricotta e limetta e con salsa di lampone	5,30 €
BUDINO DI SEMOLINO SASSONE con ciliege marinate e semifreddo di frutta casereccio	5,80 €
BIS DI ARANCIA E CIOCCOLATO con kumquat marinati e croccante	6,30 €
VARIAZIONE DI DOLCI una scelta di dolciumi squisiti dalla nostra pasticceria	7,90 €