



<b>S</b> UPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 2 €)	
SÄCHSISCHE ZWIEBELSÜPPCHEN Knoblauchkrüstchen / Käse	9,5
WILDRAHMSUPPE Champignons / Preiselbeerschmand	9
STRAUCHTOMATENSUPPE -VEGAN- Reismix / veganer Kräuterschmand	7,5
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE Wurzelgemüse / Speck / Zwiebeln / Croûtons / Kräuter	7,5
LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE -VEGETARISCH- Wurzelgemüse / Croûtons / Kräuter	7,5

## **V**ORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen	
DREIERLEI VON HAUSGEMACHTEN SÜLZEN Geflügelsulz / gelierte Bachforelle / Sauerfleisch vom Tafelspitz / Zwiebelvinaigrette	21,5
VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS Apfel / Sellerie / Zwiebel / Seegrass / Keta-Kaviar	22,5
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN Flugentenbrust / Bachforelle / Landschwein / dreierlei Saucen	20,5
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 Cocktailtomaten / zartbittere Salate –ab 17 Uhr in der Küche zubereitet-	22,5
KALTE KÖSTLICHKEITEN Spezialitäten unserer kalten Küche / ergänzende Beigaben	25

## **S**ALATE IN UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT Gewürzgurke / rote Zwiebel / Comté	17
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Gurke / Tomate / Paprika / Radieschen / Zwiebel	9,5

## **U**NSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – Reibekuchen, gekräuterte Bandnudeln, Reismix oder Kartoffelgratin	
SCHWEINSFILETSTREIFEN jahreszeitliches Gemüse / Rahm	26
RINDERFILETSPITZEN Champignons / rote Zwiebel / Rahm	28
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL Tomate / Zucchini / Spinat / Jus	29

## **B**EILAGEN

DER EINZELNEN GERICHTE KÖNNEN KOSTENFREI AUSGETAUSCHT WERDEN. Bei realisierbaren Änderungswünschen, welche nicht in der Karte stehen, berechnen wir zusätzlich	2,5
---	-----



## TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

### „SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

Wildschweinbraten

Champignonrahm / hausgemachter Rotkohl / Kartoffelklöße  
(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)

19,90

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE Karotte / Gewürzgurke / Speck / Kasseler / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	26,5
SÄCHSISCHER SAUERBRATEN Apfelrotkohl / Champignons / Kartoffelklöße	26,5
SCHWEINEFILET“ALTENBURGER ART“ zwei Schweinelendchen / Pilz-Gurken- Zwiebelragout / Altenburger Ziegenkäse / Rahmnudeln	28
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN junge Gemüse / Reibekuchen	32
SÄCHSISCHES BAUERNSTEAK Schweinsnacken / Pfeffer / Senf / Sauerkraut / Rotweinzwiebeln / Kartoffelgratin	27,5
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE Kraut & Rüben / Champignons / Preiselbeeren / Kartoffelklöße	31
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH Schweinsnackestreifen / Sauerkraut / Champignons / Zwiebeln / Gewürzgurken / Reibekuchen	26,5

### AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmnudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix

GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET Tomate / Zucchini / Spinat / Rotweinzwiebeln / Safran	30,5
GEBRATENES ZANDERFILET Rahmwirsing / Aprikosenchutney / Safran	30,5
LACHS-NUDEL-AUFLAUF Broccoli / Spinat / Zucchini / Tomatenfilets	32

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte kontaktieren Sie unsere Restaurantleitung.

Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel- Informationsverordnung  
EU Nr. 1169/2011 bereit.

Zur Mitnahme von Speisen erhalten Sie für 2 € eine nachhaltige Verpackung.



## SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin	
FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- gebuttertes Gemüse / Rotweinzwiebeln	42
GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- Kraut & Rüben / Jus	38
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- Zitronengarnitur / kleiner Gurkensalat	31
DREIERLEI FILETS „AUERBACHS KELLER“ Rind / Schwein / Lamm / Wirsing / Champignons	38

## VEGETARISCH & VEGAN & GESUND

GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT –VEGETARISCH- Bandnudeln / Mozzarella	22
MARKTFRISCHES SCHREBERGARTENGEMÜSE –VEGETARISCH- Kräutersahne / Kartoffelauflauf	22
„GRETCHENS“ GEMÜSEBOWL IN TOMATENSUD –VEGAN- zartbittere Salate / Aprikosenchutney / Schnittlauchkartoffeln	22
NUDEL-GEMÜSEPFANNE –VEGETARISCH- Tagliatelle / jahreszeitliches Gemüse / Frischkäse / Kräuter	22
„MARTENS“ GARTENSALAT Blattsalate / mariniertes Gemüse / Reissalat / passende Ingredienzien –VEGAN- wahlweise auch mit:	22
HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS oder	27
PANIERTER HÄHNCHENBRUST	25

SORBET DER JAHRESZEIT mit seiner Frucht	6
---	---

## KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten	17
---	----

## NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN Vanillesauce / Zimteis	12
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE Limettenmousse / Himbeersauce	11
KLEINER HAUSGEBACKENER APFELKUCHEN zweierlei Schokoladenmousse / Vanilleeis	13
NACHSPEISENVARIATION feine Naschereien aus unserer Patisserie	19