



SUPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 2 €)

STRAUCHTOMATENSUPPE -VEGAN- Reismix / veganer Kräuterschmand	7,5
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE Wurzelgemüse / Speck / Zwiebeln / Croûtons / Kräuter	7,5

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE INKLUSIVE – Butter und Baguette

VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS Apfel / Sellerie / Zwiebel / Seegras / Keta-Kaviar	22,5
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT Gewürzgurke / rote Zwiebel / Comté	17
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE –VEGETARISCH- Gurke / Tomate / Paprika / Radieschen / Zwiebel	9,5

UNSERE KLASSIKER - 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
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN Rahmwirsing / Reibekuchen	32
SÄCHSISCHES BAUERNSTEAK Schweinsnacken / Pfeffer / Senf / Sauerkraut / Rotweinzwiebeln / Kartoffelgratin	27,5
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE Apfelrotkohl / Champignons / Preiselbeeren / Kartoffelklöße	31
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH Schweinsnackenstreifen / Sauerkraut / Champignons / Zwiebeln / Gewürzgurken / Reibekuchen	26,5
KALBSGESCHNETZELTES Champignons / rote Zwiebel / Rahm	28
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET Rahmwirsing / Safran / Kräuterrahmnudeln	30,5
GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT –VEGETARISCH- Bandnudeln / Mozzarella	22
„GRETCHENS“ GEMÜSEBOWL IN TOMATENSUD –VEGAN- zartbittere Salate / Aprikosenchutney / Schnittlauchkartoffeln	22

NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN Vanillesauce / Zimteis	12
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE Limettenmousse / Himbeersauce	11