



<b>S</b> UPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 1,50)	
SÄCHSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Röstzwiebeln, Schnittlauch und Käse verfeinert	6
WILDRAHMSUPPE mit gebratenen Champignons und Kräuterschmand	7,5
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE mit gedünstetem Wurzelgemüse, Speck, Zwiebeln und Croûtons	6

## **V**ORSPESIEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen	
DREIERLEI VON HAUSGEMACHTEN SÜLZEN Geflügelsulz, gelierte Bachforelle, Sauerfleisch vom Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette	15
VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS zu Apfel, Sellerie und Zwiebel	17,5
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN von Flugente, Forelle und Landschwein mit dreierlei Saucen	17,5
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 mit marinierten Cocktailtomaten und Wildkräutersalat	18
KALTE KÖSTLICHKEITEN eine Auswahl von Spezialitäten unserer kalten Küche mit ergänzenden Beigaben	20

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

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
CHEFSALAT Blattsalate mit marinierten Riesengarnelen, Lachs, Thunfisch und passenden Ingredienzien	20
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	13
JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE MIT WILDKRÄUTERN und paniierter Hähnchenbrust	19
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Würfel von Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel	8,5

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

INKLUSIVE BEILAGEN – Reibekuchen, gekräuterte Bandnudeln, Reismix oder Kartoffelgratin	
SCHWEINSFILETSTREIFEN mit jahreszeitlichen Gemüsen in Rahmsauce	19
KALBSGESCHNETZELTES mit Champignons und roten Zwiebeln in Sahnesauce	21
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mit mediterranen Gemüsen und Portweinsauce	21
RINDERFILETSPITZEN mit zweierlei Bohnen und roten Zwiebeln in Rotweinjus	22



## TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

### „SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

#### Wildschweinbraten

mit Champignonrahm, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen  
(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)

16

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kasseler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	18
SÄCHSISCHER SAUERBRATEN mit Apfelrotkohl, Champignons und Kartoffelklößen	18
MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN -160 g- mit Rotweinsauce, Rahmwirsing, Preiselbeeren und Kartoffelgratin	28
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE mit jungen Gemüsen und Reibekuchen	24
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE mit Sahnesauce, Rotkohl, Champignons, Preiselbeeren und Kartoffelklößen	23
SÄCHSISCHES BAUERNSTEAK mit Senf und Pfeffer marinierter Schweinsnackens mit Rahmwirsing, zweierlei Möhren, Rotweinzwiebeln und Kartoffelgratin	20
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnackens in Schwarzbiersauce auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen	19

## AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmnudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix	
AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET mit Rahmwirsing und Aprikosenchutney	23
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET in Safransauce auf Mittelmeergemüse mit Rotweinzwiebeln	23
LACHS-NUDEL-AUFLAUF mit Broccoli, Spinat, Zucchini und Tomatenfilets	24
POTPOURRI VON MEERES- UND FLUSSFISCHEN im Safranfond mit jungen Gemüsen und Garnelen	23



## SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- mit Portweinsauce, gebutterten Gemüsen und Rotweinzwiebeln	31
GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- mit Rotweinjus auf zweierlei Bohnen und roten Zwiebeln	28
KRAUT & RÜBEN zwei Schweinslendchen mit Altenburger Ziegenkäse gratiniert und Sahnesauce	21
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- mit Zitronengarnitur und einem kleinen Gurkensalat	23
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND MIT KRÄUTER -WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250g- mit geschmorten Zwiebeln und Champignonrahmsauce	29
DREIERLEI FILETS „AUERBACHS KELLER“ Medaillons von Rind, Schwein und Lamm mit Wirsing, Champignons und Portweinsauce	28

## VEGETARISCH & VEGAN

JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE IN PREISELBEERDRESSING –VEGAN- mit gesäuerten Pilzen, Nüssen, Kräutern und Kressen	16,5
GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT –VEGETARISCH- auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken	16,5
MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE –VEGETARISCH- in Kräutersahne mit Kartoffelauflauf	16,5
„GRETCHENS“ GEMÜSEBOWL IN TOMATENSUD –VEGAN- mit Wildkräutern, Aprikosenchutney und Schnittlauchkartoffeln	16,5

## BEILAGEN

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

SORBET DER JAHRESZEIT mit seiner Frucht	4
---	---

## KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten

## NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN auf Vanillesauce mit Zimteis	9
KLEINER HAUSGEBACKENER APFELKUCHEN mit zweierlei Schokoladenmousse und Vanilleeis	11
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE serviert mit Limettenmousse und Himbeersauce	9
NACHSPEISENVARIATION eine Auswahl feiner Naschereien aus unserer Pâtisserie	13

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware. Alle Preisangaben in Euro.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte kontaktieren Sie unsere Restaurantleitung. Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel- Informationsverordnung EU Nr. 1169/2011 bereit.