



S UPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 1,50)	
WILDRAHMSUPPE mit gebratenen Champignons und Kräuterschmand	7,5
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE mit gedünstetem Wurzelgemüse, Speck, Zwiebeln und Croûtons	6

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen	
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
KALTE KÖSTLICHKEITEN eine Auswahl von Spezialitäten unserer kalten Küche mit ergänzenden Beigaben	20

SALATE IN UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING (FÜR ZU HAUSE 200 ML = 4,50 €)

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	13
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Würfel von Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel	8,5

UNSERE 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 Portweinsauce mit Schwarzwurzeln und Zwiebelsauce	21



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
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE mit jungen Gemüsen und Reibekuchen	24
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnacken in Schwarzbiersauce auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen	19

AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix	
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET mit Safransauce und Aprikosen-Rahmwirsing	23
LACHS-NUDEL-AUFLAUF mit Broccoli, Spinat, Zucchini und Tomatenfilets	24

SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin	
GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- mit Rotweinjus auf einem Ragout von Schwarzwurzeln und roten Zwiebeln	28
KRAUT & RÜBEN zwei Schweinslenden mit Altenburger Ziegenkäse gratiniert und Sahnesauce	21
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- mit Zitronengarnitur und einem kleinen gemischten Salat	23
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND MIT KRÄUTER-WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250g- auf Sahnesauce mit geschmorten Zwiebeln und Champignons	29



VEGETARISCH & VEGAN

JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE IN PREISELBEERDRESSING –VEGAN- mit gesäuerten Pilzen, Nüssen, Kräutern und Kressen	16,5
MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE –VEGETARISCH- in Kräutersahne mit Kartoffelauflauf	16,5

BEILAGEN

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

1,5

SORBET DER JAHRESZEIT mit seiner Frucht

4

KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten

11

NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN 9
auf Vanillesauce mit Zimteis

NACHSPEISEN-VARIATION 13
eine Auswahl feiner Naschereien aus unserer Pâtisserie

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware. Alle Preise in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wichtiger Hinweis für Allergiker:

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