



## Gruppenmenüs für den Großen Keller

Ab 10 Personen muss ein einheitliches Menü ausgewählt werden.

### Vorspeisen

SÄCHSISCHE KARTOFFELSUPPE  
mit Croûtons und frischen Kräutern  
\*\*\*

KRAFTBRÜHE VOM TAFELSPITZ  
mit Wurzelgemüse und Grießklößchen  
\*\*\*

TOMATENSUPPE  
mit Reis und Kresse  
\*\*\*

GEMISCHTER SALAT  
in Balsamicodressing  
\*\*\*

AUERBACHS KELLER  
Vorspeisendreierlei

### Hauptgerichte

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE  
gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler,  
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
\*\*\*

HEIMISCHER SCHMORBRATEN NACH ANGEBOT  
zu hausgemachtem Kraut und Kartoffelklößen  
\*\*\*

SCHWEINSFILETSTREIFEN  
in Champignon-Weißweinsauce zu Reibekuchen  
\*\*\*

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST  
an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin  
\*\*\*

GEBRATENES FISCHFILET  
zu Blattspinat und Reismix  
\*\*\*

UNSERE KALTE SCHLEMMERPLATTE  
Feine Köstlichkeiten der kalten Küche  
von Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse mit ergänzenden Beigaben  
\*\*\*

GRATIN VON MARKTFRISCHEM GEMÜSE (vegetarisch)  
auf Kartoffelscheiben

### Desserts

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN  
mit Apfelmus  
\*\*\*

LEIPZIGER LERCHE  
mit marinierten Zwergorangen  
\*\*\*

ROTE BEERENGRÜTZE  
mit Vanillesauce  
\*\*\*

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
und braunem Rohrzucker  
\*\*\*

KIRSCHKALTSCHALE  
mit Vanilleeis

Preis pro 3-Gang-Menü/Person 26,10 € bei einheitlicher Auswahl, sonst 27,50 €

Preis pro 2-Gang-Menü/Person 23,10 € bei einheitlicher Auswahl, sonst 24,10 €

Ab 10 Personen muss ein einheitliches Menü ausgewählt werden.

(einheitlich in Vorspeise, Hauptgang und Dessert) \* Gültig bis 31.12.2023

Lieber Gast,

am 13.12.2014 trat die Lebensmittel-Informationsverordnung der EU Nr. 1169/2011 in Kraft. Sie fordert die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene. Als Betroffener kennen Sie wie wir natürlich weitere.

Dieser Informationspflicht kommen wir mit diesen Unterlagen nach. Ebenso wurde die Haftung für jedwede Fehlberatung oder Fehlinformation dem jeweiligen Betrieb (Geschäftsleitung) alleine zugeordnet.

Unsere bisherige Speisenberatung mit Blick auf Allergien müssen wir daher leider einstellen. Mit vorliegenden Informationen zu den einzelnen Gerichten bitten wir Sie Ihre Speisenwahl selbst zu treffen.

Eine angenehme Zeit in Auerbachs Keller wünscht Ihnen

René Stoffregen-Wirt Auerbachs Keller-  
und alle Kellergeister

## Allergene Gruppenmenüs GK

### VORGERICHTE

Komponenten	Allergene
Sächsische Kartoffelsuppe mit Croûtons und frischen Kräutern	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Grießklößchen	Gluten, Eier, Sellerie
Tomatensuppe mit Reis und Kresse	Gluten, Eier, Milch, Sellerie
Gemischter Salat mit Balsamicodressing	Eier, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Auerbachs Keller Vorspeisendreierlei	Gluten, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid

### HAUPTGERICHTE

Komponenten	Allergene
Hausgemachte Rindsroulade gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kassler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	Gluten, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Heimisches Schmorgericht zu hausgemachtem Kraut und Kartoffelklößen	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid
Schweinsfiletstreifen mit Champignon-Weißweinsauce zu Reibekuchen	Gluten, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratene Hähnchenbrust an buntem Gemüseallerlei und Kartoffelgratin	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Schwefeldioxid
Gebratenes Fischfilet zu Blattspinat und Reismix	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid, Weichtiere
Unsere Kalte Schlemmerplatte Feine Köstlichkeiten von Fleisch, Fisch, Geflügel und Käse mit ergänzenden Beigaben	Gluten, Krebstiere, Eier, Fische, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Weichtiere
Gratin von marktfrischem Gemüse auf Kartoffelscheiben	Gluten, Eier, Milch, Sellerie, Senf, Schwefeldioxid

### DESSERTS

Komponenten	Allergene
Leipziger Quarkkälchen mit Apfelmus	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Leipziger Lerche mit marinierten Zwergorangen	Gluten, Eier, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce	Eier, Sojabohnen, Milch
Salat von frischen Früchten mit braunem Rohrzucker	Gluten, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte
Kirschkaltschale mit Vanilleeis	Gluten, Eier, Milch, Schalenfrüchte