



Mittagskarte

-Vorspeisen-

Suppe nach Tagesangebot 4,80

Portion Champignons
mit Zwiebeln in Butter gebraten, dazu Brot 5,80

Kleiner Salatteller
aus verschiedenen Rohkostsalaten 5,80

Räucherlachs-Matjes-Tatar
(mit Meerrettich, saurer Gurke und Paprika)
auf knusprigem Kartoffelpuffer 5,90



-Seniorengerichte auf Anfrage-

Mittagskarte -Hauptgerichte-

Eintopf nach Tagesangebot 9,80

Schweineschnitzel
mit Buttergemüse und Salzkartoffeln 16,50

Schweineschnitzel mit Frischkäse-Pilz-Füllung
dazu Kartoffelspalten und Salatbeilage 17,50

Talsperrenschnitzel XXL
- für den größeren Appetit! --- Vorbestellung empfehlenswert -
mit Kartoffelspalten, hausgemachtem Knoblauchdip und Salatbeilage
- ab der 3. Person erheben wir eine Pauschale von 2,50€ - 32,50

Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons
dazu Pommes frites und Salatbeilage 17,80



-Seniorengerichte auf Anfrage-

Rinderzunge mit zerlassener Butter
dazu Buttergemüse und Salzkartoffeln 17,20

Feuertopf
(mit Zwiebeln und Paprika gebratene Schweinefleischstückchen, scharf)
dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage 15,80

Sauerbraten
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 17,50

-Wildgerichte-

Hirschedelgulasch
mit Preiselbeeren an Fruchtfächer und Sahnehäubchen
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 18,20

Hirschkeulenbraten
mit Preiselbeeren an Fruchtfächer und Sahnehäubchen
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 18,90



-Seniorengerichte auf Anfrage-

-Fischgerichte-

***Regenbogenforelle** (ohne Mittelgräte) **nach Müllerinart**
mit Mandelbutter,
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln*

17,80

***Regenbogenforelle** (ohne Mittelgräte) **nach Müllerinart**
mit Mandelbutter,
mit Räucherlachs gefüllt
dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage*

18,80

***Marinierter Hering nach Hausfrauenart**
mit Salzkartoffeln
und Salatbeilage*

13,20



-Seniorengerichte auf Anfrage-

-Vegetarische Gerichte-

Portion Champignons

*mit Zwiebeln in Butter gebraten,
dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage*

12,80

Kräuterquark

mit Salzkartoffeln und Salatbeilage

10,50

Gemüseschnitzel

*(aus Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen und Dinkelkörnern)
dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen,
hausgemachter Knoblauchdip und Salatbeilage*

11,80

Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung

dazu Pommes frites und Salatbeilage

11,80

Zwei, mit Apfelkompott gefüllte Eierkuchen

dazu Schlagsahne und Früchte

9,80



Für unsere Kleinen

Mit Apfelkompott gefüllter Eierkuchen

dazu Schlagsahne und Früchte

4,60

Fischstäbchen

mit Pommes frites und Salatbeilage



4,70

Kartoffelkloß

mit Bratensauce

dazu Rotkohl oder Buttergemüse

3,80

Kleines Schnitzel

mit Pommes frites und Salatbeilage

5,80

Kartoffelpuffer

mit Apfelmus und Zucker



3,90

Portion Pommes frites

mit Ketchup oder Mayonnaise

3,80



Abendkarte -Vorspeisen-

Suppe nach Tagesangebot 4,80

Portion Champignons
mit Zwiebeln in Butter gebraten, dazu Brot 5,80

Ragout fin mit Toastbrot 6,30

Kleiner Salatteller
aus verschiedenen Rohkostsalaten 5,80

Räucherlachs-Matjes-Tatar
(mit Meerrettich, saurer Gurke und Paprika)
auf knusprigem Kartoffelpuffer 5,90



-Seniorengerichte auf Anfrage-

Abendkarte -Hauptgerichte-

Eintopf nach Tagesangebot 9,80

Großer Salatteller aus verschiedenen Rohkostsalaten
mit Frischkäse gefüllten Kartoffeltaschen 13,20

Strammer Max
(Brot, belegt mit verschiedenen Schinken
und zwei Spiegeleiern)
dazu ein kleiner Salatteller 8,90

Kalte Platte
von verschiedenem Käse und hausgeräuchertem Schinken
dazu Butter, Brot,
und ein kleiner Salatteller 13,80

BratklöÙe
und Pilzragout, dazu Salatbeilage 12,50



- Seniorengerichte auf Anfrage -

*Zu diesen Gerichten reichen wir nach Ihrer Wahl
Pommes frites, Kartoffelspalten,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Brot oder
mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen!*

Bauernsülze nach Art des Hauses

*mit hausgemachter Remouladensauce oder Essig/Öl/Zwiebeln,
dazu Salatbeilage*

12,50

Wildsülze nach Art des Hauses

*mit hausgemachter Remouladensauce oder Essig/Öl/Zwiebeln,
dazu Salatbeilage*

13,50

Sülzplatte nach Art des Hauses

mit verschiedenen hausgemachten Sülzen

(Bauern-, Wild- und Rinderzungensülze)

*mit hausgemachter Remouladensauce oder Essig/Öl/Zwiebeln,
dazu Salatbeilage*

13,80

Feuertopf

(mit Zwiebeln und Paprika gebratene Schweinefleischstückchen, scharf)

dazu Salatbeilage

15,80



-Seniorengerichte auf Anfrage-

*Zu diesen Gerichten reichen wir nach Ihrer Wahl
Pommes frites, Kartoffelspalten,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Brot oder
mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen!*

Schweineschnitzel

mit Salatbeilage

16,50

Schweineschnitzel

mit Räucherlachs und Meerrettich gefüllt

dazu Salatbeilage

18,20

Schweineschnitzel Cordon bleu

(gefüllt mit verschiedenem Käse

und hausgeräuchertem Lachsschinken, paniert)

dazu Salatbeilage

17,80

Talsperrenschnitzel XXL

- für den größeren Appetit! --- Vorbestellung empfehlenswert -

mit hausgemachtem Knoblauchdip und Salatbeilage

- ab der 3. Person erheben wir eine Pauschale von 2,50€ -

32,50

Schweinerückensteak au four

(mit Ragout fin und Käse überbacken)

dazu Salatbeilage

18,30



-Seniorengerichte auf Anfrage-

*Zu diesen Gerichten reichen wir nach Ihrer Wahl
Pommes frites, Kartoffelspalten,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Brot oder
mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen!*

-Fischgerichte-

Regenbogenforelle (ohne Mittelgräte) ***nach Müllerinart***
*mit Mandelbutter,
dazu Salatbeilage* *17,80*

Regenbogenforelle (ohne Mittelgräte) ***nach Müllerinart***
*mit Mandelbutter,
mit Räucherlachs gefüllt
dazu Salatbeilage* *18,80*

Marinierter Hering nach Hausfrauenart
mit Salatbeilage *13,20*



-Seniorengerichte auf Anfrage-

-Vegetarische Gerichte-

Portion Champignons

*mit Zwiebeln in Butter gebraten,
dazu Salzkartoffeln und Salatbeilage*

12,80

Kräuterquark

mit Salzkartoffeln und Salatbeilage

10,50

Gemüseschnitzel

*(aus Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen und Dinkelkörnern)
dazu mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen,
hausgemachter Knoblauchdip und Salatbeilage*

11,80

Vegane Hackrolle mit Tomatenfüllung

dazu Pommes frites und Salatbeilage

11,80

Zwei, mit Apfelkompott gefüllte Eierkuchen

dazu Schlagsahne und Früchte

9,80



Für unsere Kleinen

*Mit Apfelkompott gefüllter Eierkuchen
dazu Schlagsahne und Früchte*

4,60

*Fischstäbchen
mit Pommes frites und Salatbeilage*



4,70

*Kleines Schnitzel
mit Pommes frites und Salatbeilage*

5,80

*Kartoffelpuffer
mit Apfelmus und Zucker*



3,90

*Portion Pommes frites
mit Ketchup oder Mayonnaise*

3,80



Heiße Getränke

<i>Espresso</i>	2,40
<i>Doppelter Espresso</i>	3,80
<i>Tasse Kaffee *</i>	2,30
<i>Kännchen Kaffee *</i>	3,80
<i>Pott Milchkaffee *</i>	3,40
<i>Latte Macchiato</i>	3,90
<i>Pott Cappuccino</i>	3,60
<i>Pott Kakao</i>	2,70
<i>Pott Milch</i>	2,20
<i>Glas Tee</i> (Früchte, Hagebutte, Fenchel, Kamille, Pfefferminz, Rotbusch, Kräuter, Schwarzer, Grüner)	2,10
<i>Zitronenwasser</i>	2,10
<i>Glühwein</i> (hausgemacht-mit einem Schuss Amaretto)	3,80
<i>Grog</i> (mit 0,04l Rum -Flasche)	4,20
<i>Jagertee</i>	4,50
<i>Irish Coffee *</i> (Whisky, Zucker, Kaffee und Sahnehäubchen)	5,30
<i>Pharisär *</i> (Rum, Zucker, Kaffee und Sahnehäubchen)	5,20
<i>Russische Schokolade</i> (Rum, heißer Kakao und Sahnehäubchen)	5,20

* diese Kaffeeprodukte sind auch koffeinfrei möglich



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2l	2,20
<i>Bad Brambacher</i>	0,4l	3,00
Mineralwasser spritzig, medium oder still	0,7l-Fl.	4,80
<i>Bad Brambacher</i>		
Heide's-Säfte		
<i>Grapefruit, Tomate</i>	0,2l-Fl.	2,80
<i>Orange, Apfel, Banane, Kirsch, schwarze Johannisbeere</i>	0,2l	2,80
	0,4l	4,00
Coca-Cola, Fanta, Sprite	0,3l	2,80
	0,5l	4,00
Coca-Cola light	0,33l-Fl.	2,80
Himbeerbrause	0,2l	2,40
<i>Lichtenauer – kalorienarm</i>	0,4l	3,30
Grapefruitlimonade	0,2l	2,40
<i>Lichtenauer – kalorienarm</i>	0,4l	3,30
Zitronenlimonade	0,2l	2,40
<i>Bad Brambacher</i>	0,4l	3,30
Tonic <i>Bad Brambacher</i>	0,25l-Fl.	2,80
Ginger Ale <i>Bad Brambacher</i>	0,25l-Fl.	2,80
Bitter Lemon <i>Bad Brambacher</i>	0,25l-Fl.	2,80
Spezi (<i>Cola – Fanta</i>)	0,3l	3,00
	0,5l	4,20
Schorle (<i>Fruchtsaft – Mineralwasser</i>)	0,3l	3,00
	0,5l	4,20



Fassbier

Wernesgrüner Pils <i>Legende</i>	0,3l	3,00
	0,5l	3,90
Erdinger Weißbier <i>Urweiße, hell</i>	0,3l	3,00
	0,5l	3,90
Treuener Bock oder Hutzenbräu <i>saisonabhängig</i>	0,3l	3,00
<i>dunkel, Privatbrauerei Blechschmidt</i>	0,5l	3,90
Biermischgetränke	0,3l	2,80
<i>(Bier mit Limonade, Saft oder Sirup nach Wahl)</i>	0,5l	3,60

Flaschenbier

Sternquell Pils	0,5l	3,20
Köstritzer <i>Schwarzbier</i>	0,5l	3,50
Erdinger Weißbier <i>alkoholfrei, <0,5% vol.</i>	0,5l	3,70
Bitburger Pils <i>alkoholfrei, 0,0% vol.</i>	0,33l	2,90



Weißweine

Kerner trocken, Qualitätswein

ausgewogener, mündiger Elbtalwein mit viel Charakter

0,25ℓ 6,90

Weingut Jan Ulrich, Seußlitzer Heinrichsburg, Sachsen

0,75ℓ 17,40

Riesling trocken, Qualitätswein, vom Buntsandstein

Aromen nach zartem Pfirsich und frischem Apfel

0,25ℓ 5,60

Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz

0,75ℓ 13,60

Weißer Burgunder trocken, Qualitätswein

feinduftiger Wein mit Tiefe, starke Präsenz am Gaumen

0,25ℓ 5,60

Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz

0,75ℓ 13,60

Bacchus halbtrocken, Qualitätswein

Aromen von Holunder und Papaya, weiche Säure, exotische Süße

0,25ℓ 5,90

Erzeugerabfüllung Winzer Sommerach, Franken

0,75ℓ 14,90

Huxelrebe lieblich, Spätlese

vollsüßer Wein mit zartem Duft

0,25ℓ 5,80

Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz

0,75ℓ 14,50

Rotling

Rotling aus Müller-Thurgau und Spätburgunder

halbtrocken, Qualitätswein

fruchtig, angenehme Restsüße

0,25ℓ 5,60

Heinrich Basten, Mosel

0,75ℓ 13,60



Rotweine

Regent trocken, Qualitätswein

kräftig, körperreich, Aromen nach Kirschen und Johannisbeeren 0,25l 7,60
Weingut Jan Ulrich, Seußlitzer Heinrichsburg, Sachsen 0,75l 19,60

Cabernet Sauvignon trocken

jugendliche Frucht mit würziger Note, sehr ausgewogen 0,25l 5,80
ein raffinierter Rotwein aus Südafrika 0,75l 13,80

Dornfelder trocken, Qualitätswein

vollmundig, herzhaft, duftet nach Waldfrüchten 0,25l 5,30
Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz 0,75l 13,30

Schwarzriesling halbtrocken, Kabinett

Aromen von Erdbeere und Süßkirsche, harmonisch 0,25l 5,90
Erzeugerabfüllung Käsbergkeller Mundelsheim, Württemberg 0,75l 14,90

Rotwein lieblich, Qualitätswein

milder, zarter Wein mit ausgeprägter Restsüße 0,25l 5,30
Hainfelder Ordensgut, Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz 0,75l 13,30

Roséwein

Spätburgunder Blanc de Noir, trocken, Qualitätswein

vollmundiger Weißherbst, Aromen von Apfel, Mandel und Himbeer 0,25l 5,90
Gutsabfüllung Borell-Diehl, Pfalz 0,75l 14,90



Wein & Sekt

Weinschorle

trocken, halbtrocken oder lieblich
rot oder weiß

0,2l 4,50

Cinzano – Wermut weiß

0,2l 5,80

Rotkäppchen weiß

halbtrocken oder trocken

0,75l 14,10

Rotkäppchen - Piccolo-Flasche weiß

halbtrocken oder trocken

0,2l 3,90

Whisk(e)y 4cl

Glenfiddich -12 Jahre Single Malt Scotch Whisky, 40%vol.

6,50

Jim Beam Bourbon Whiskey, 40%vol.

5,20

Jack Daniels Tennessee Whiskey, 40%vol.

5,30

Johnnie Walker Red Label, 40%vol.

5,50

Weinbrände 4cl

Asbach uralt 36%vol.

5,20

Wilthener Goldkrone 28%vol.

4,40



Kräuterspezialitäten 4cl

Fichtelberger Tropfen 40% vol.
grüner, ungesüßter Magenbitter 4,80

Carlsfelder Sapperlandtrops'n 35% vol.
Kräuterlikör, Max Sonntag, Sehmatal-Neudorf 4,50

Carlsfelder Talsperren-Kräuter 35% vol.
herber Kräuterlikör, Max Sonntag, Sehmatal-Neudorf 4,70

Wilthener Boonekamp 45% vol.
Magenbitter 4,80

Underberg 44% vol. - 2cl-Flasche - 2,80

Liköre 4cl

Baileys 17% vol. 4,80

Kümmel - Likör Lautergold 32% vol. 4,50

Schwarzbeerlikör Grenzwald 20% vol. 4,80

Eierlikör 14% vol. 4,20



Klare Schnäpse 4cl

Nordhäuser Doppelkorn 38%vol. 4,80

Haselnuss - Destillat mit Kornbrand 30%vol. 4,80

Max Sonntags Vogelbeerspirituose 40%vol. 4,80
ungesüßt, Max Sonntag, Sehmatal-Neudorf

Aquavit Malteserkreuz 49%vol. 4,90

Pircher Williams 40%vol. 5,50

Mixgetränke 0,3l

Rum - Cola 6,20

Tequila Sunrise (Tequila mit Orangensaft und Grenadine) 6,80

Wodka-Cola, Wodka-Orange oder Wodka-Lemon 6,20

Whiskey - Cola 7,80

Gin - Tonic 6,20

Campari - Orange 6,50

Aperol Sprizz 6,50



Sehr geehrte Gäste,

*alle Speisen werden stets frisch zubereitet,
daher bitten wir um Verständnis,
wenn es zu Wartezeiten kommen kann.*

*Sollten Sie auf bestimmte Lebensmittel
oder Stoffe allergisch sein, sagen Sie uns bitte
Bescheid, wir helfen Ihnen gerne weiter.*



Zusatzstoffe

- 1 *mit Farbstoff*
- 2 *mit Konservierungsmittel*
- 3 *mit Antioxidationsmittel*
- 4 *mit Geschmacksverstärker*
- 5 *geschwefelt*
- 6 *geschwärzt*
- 7 *gewachst*
- 8 *mit Phosphat*
- 9 *mit Süßungsmittel*
- 10 *enthält eine Phenylalaninquelle*
- 11 *kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken*
- 12 *koffeinhaltig*
- 13 *chininhaltig*
- 14 *mit Säuerungsmittel*

*Für Allergiker halten wir eine
separat deklarierte Karte bereit.
Bitte fragen Sie uns.*