

# SPEISEN & GETRÄNKE

ÖFFNUNGSZEITEN  
MI-SO 12-21:00

DURCHGEHEND WARME KÜCHE

**KÜCHENSCHLUSS 19:00**



+49 176 26700866



Code scannen,  
auf dem Laufenden bleiben  
und Angebote nutzen

# SPEISEN

GERNE BIETEN WIR AUCH KLEINERE PORTIONEN AN.  
SPRECHEN SIE UNS HIERFÜR BITTE AN.

**SÜPPCHEN NACH ANGEBOT** (bitte erfragen) **5,50 €**  
mit frischem Brot von unserer Lieblingsbäckerei

**2 WIENER** ..... **5,70 €**  
mit frischem Brot von unserer Lieblingsbäckerei,  
dazu Senf

**2 HAUSGEMACHTE SPECKFETTBEMM** ..... **5,90 €**  
mit frischem Brot von unserer Lieblingsbäckerei  
und saurer Gurke

**PORTION POMMES ODER KROKETTEN** ..... **6,90 €**  
dazu Ketchup

**HAUSGEMACHTE FLEISCHSOLJANKA** ..... **6,50 €**  
mit frischem Baguette von unserer Lieblingsbäckerei

**KLEINER GEMISCHTER SALAT** ..... **7,20 €**  
mit Croûtons, Röstzwiebeln und  
unserem Hausdressing (auf Öl-Basis)

*Für davor und zwischendrin*

# SPEISEN

GERNE BIETEN WIR AUCH KLEINERE PORTIONEN AN.  
SPRECHEN SIE UNS HIERFÜR BITTE AN.

**GULASCH** aus „Deutschem Rindfleisch“ ..... **18,50 €**  
dazu Sauerkraut und böhmische Knödel

**SCHWEINESCHNITZEL** ..... **17,90 €**  
bei uns noch frisch aus der Pfanne, mit Salatbeilage,  
wahlweise mit Kartoffeln, Kroketten oder Pommes,  
dazu Ketchup

**GEFÜLLTE PAPRIKA** ..... **15,40 €**  
auf Linsen- und Walnussbasis, Kartoffeln, Zwiebelsoße  
vegan

**BERGBEMM ÜBERBACKEN** ..... **16,60 €**  
Hackbraten auf Brot von unserer Lieblingsbäckerei,  
überbacken mit Gewürzgurken, Tomaten und Käse,  
dazu Salatbeilage

**LINSENEINTOPF MIT KNACKER** ..... **12,90 €**  
wahlweise auch ohne Knacker (vegan)

*Aus Topf und Pfanne*

# SPEISEN

GERNE BIETEN WIR AUCH KLEINERE PORTIONEN AN.  
SPRECHEN SIE UNS HIERFÜR BITTE AN.

**ERZGEBIRGISCHE RUNDE ..... 14,60 €**

Kartoffeln, Zwiebelquark, Leinöl, Leberwurst, Salatbeilage,  
glutenfrei, wahlweise vegetarisch

**SPIRELLI MIT GULASCH ..... 13,90 €**

Gulaschfleisch vom deutschen Rind,  
dazu geriebener Käse

**BLUMENKOHL ÜBERBACKEN ..... 15,70 €**

mit Salzkartoffeln, Käse und Zwiebelsoße,  
glutenfrei, vegetarisch

**BUTTERMILCHGETZN ..... 15,20 €**

dazu Heidelbeeren oder Kräuterdip oder Leinöl  
glutenfrei, vegetarisch

wahlweise mit Speck zuzüglich 2,00 €

**SAISONALES GERICHT**

Wir bieten regelmäßig wechselnde und saisonale Gerichte an.  
Beachten Sie hierfür bitte den Aushang oder fragen Sie bei uns  
nach.

*Aus Topf und Pfanne*

# SPEISEN

*Heißes*

<b>KAFFEE</b> .....	<b>2,90 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b> .....	<b>3,40 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> .....	<b>4,10 €</b>
<b>ESPRESSO</b> .....	<b>3,60 €</b>
<b>WARME SCHOKOLADE</b> .....	<b>4,30 €</b>
<b>TEE</b> verschiedene Sorten .....	<b>3,10 €</b>

*Süßes*

<b>KUCHEN</b> nach Belieben der Küche .....	<b>4,50 €</b>
<b>KAISERSCHMARREN</b> .....	<b>8,70 €</b>
mit Früchten, Apfelmus, Puderzucker und wahlweise mit oder ohne Rosinen (in Rum eingelegt)	
<b>2 APFELKÜCHLE</b> .....	<b>6,90 €</b>
mit Vanilleeis, Sahne, Schokosauce und Haselnusskrokant	

*Kaltes*

<b>EIS-DREIERLEI</b> .....	<b>5,90 €</b>
Schoko-, Vanille- und Erdbeereis mit Streuseln	
<b>SCHWEDENBECHER</b> .....	<b>7,60 €</b>
3 Kugeln Vanilleeis, selbstgemachter Eierlikör, Apfelmus und Sahne	
<b>NUSSKNACKER</b> .....	<b>6,40 €</b>
2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Haselnusskrokant, Walnüsse und Schokosauce	

Für Änderungen der Beilagen sowie Verpackungen berechnen wir eine Pauschale von 1 €.

# GETRÄNKE

*Durstlöscher*

<b>MINERALWASSER</b> still/spritzig .....	<b>0,2</b>	<b>2,20 €</b>
	<b>0,4</b>	<b>3,20 €</b>
<b>VITA COLA PUR</b> .....	<b>0,2</b>	<b>2,70 €</b>
	<b>0,4</b>	<b>3,90 €</b>
<b>LICHTENAUER</b> .....	<b>0,2</b>	<b>2,70 €</b>
<b>ZITRONENLIMONADE</b>	<b>0,4</b>	<b>3,90 €</b>
<b>LICHTENAUER</b> .....	<b>0,2</b>	<b>2,70 €</b>
<b>ORANGENLIMONADE</b>	<b>0,4</b>	<b>3,90 €</b>
<b>LICHTENAUER TONIC</b> .....	<b>0,2</b>	<b>2,70 €</b>
	<b>0,4</b>	<b>3,90 €</b>
<b>SACHSENLAND SAFT</b> .....	<b>0,2</b>	<b>3,10 €</b>
APFEL * BANANE * KIRSCHEN * JOHANNISBEERE	<b>0,4</b>	<b>4,20 €</b>
auch als Saftschorle möglich		

# GETRÄNKE

*Hopten + Malz*

**SPECHT PILSENER** vom Fass ..... 0,3 3,40 €  
 Regionales Bier aus der Privatbrauerei Specht 0,5 4,50 €  
 in Ehrenfriedersdorf, traditionell offene Gärung

**SCHWARZER SPECHT** vom Fass ..... 0,3 3,60 €  
 Regionales Bier aus der Privatbrauerei Specht 0,5 4,80 €  
 in Ehrenfriedersdorf, traditionell offene Gärung

**RADLER** vom Fass ..... 0,3 3,40 €  
 Pils und Zitronenlimonade gemischt 0,5 4,50 €

**DIESEL** vom Fass ..... 0,3 3,40 €  
 Pils und Vita Cola Pur gemischt 0,5 4,50 €

**KLEINE HEILE WELT BRÄU** ..... 0,568 5,40 €  
 Ale-Bier aus dem Nachbarort,  
 bei uns vom Fass, im Pint gereicht

**FRANZISKANER HEFEWEIZEN** hell ..... 0,5 4,80 €  
 aus der Flasche, auch alkoholfrei (0,5 % vol)

**FREIBERGER** ..... 0,5 4,20 €  
 alkoholfrei 0,0 % vol, aus der Flasche

# GETRÄNKE

Weißwein

**RIESLING** – trocken 0,20 4,90 €

Er mag die ländliche Küche ebenso wie die feine Kochkunst. Feinfruchtig und frisch.

Julius Kimmle, Pfalz, 12,5 % vol

**MÜLLER-THURGAU** – halbtrocken 0,20 5,10 €

Der ideale Wein für Genießer.  
Ein harmonischer Wein mit blumig duftendem Bukett, das an heimische Früchte erinnert.

Julius Kimmle, Pfalz, 12 % vol

Rotwein

**SPÄTBURGUNDER** – trocken 0,20 4,90 €

Ein Hauch von Brombeeren und Walderdbeeren.  
Reichhaltig ausbalanciert mit fruchtigem Abgang.

Julius Kimmle, Pfalz, 12 % vol

**PORTUGIESER RUBINROT** – halbtrocken 0,20 5,10 €

Im Glas funkelt unser Portugieser Rubinrot wie ein eleganter roter Edelstein. Mild und fruchtig im Geschmack.

Julius Kimmle, Pfalz, 11,5 % vol

Roséwein

**SPÄTBURGUNDER ROSÉ** – trocken 0,20 5,30 €

Der feinfruchtige, harmonische Spätburgunder ist der Klassiker unter den roten Rebsorten.

Julius Kimmle, Pfalz, 12 % vol

# GETRÄNKE

*Feines*

**KARL-STÜLPNER-SEKT** 0,1 3,90 €  
auch alkoholfrei möglich

**APEROL SPRITZ** 0,3 6,40 €

**GIN TONIC** 0,3 5,80 €  
auch alkoholfrei möglich

**WILDBERRY LILLET** 0,3 6,40 €

*Hochprozentiges*

**ERNST F. ULLMANN (aus der Region)** 2 cl 2,50 €  
4 cl 3,50 €

Kräuterweibl .....	35 %
Williams Christ Birne .....	40 %
Marille .....	34 %
Vuglbeer .....	32 %
Lauterbacher Tropfen .....	40 %
Obstler .....	40 %
Doppelkümmel ungesüßt .....	38 %
Calmus .....	32 %
Kartoffelschnaps .....	32 %
Kümmelikör .....	33 %
Pfirsichlikör .....	20 %

**GRUBENFEUER** wird brennend serviert 60 % 2 cl 3,20 €

**HAUSGEMACHTER EIERLIKÖR** ..... ca. 20 % 2 cl 2,50 €  
4 cl 3,50 €



+49 176 26700866



Code scannen,  
auf dem Laufenden bleiben  
und Angebote nutzen