



orspeisen

Tagessuppe

7,00 €

Süß-Saure Linsensuppe

8,00 €

mit gerösteten Knackerwürfeln

Klare Rinderbrühe

7,00 €

mit Fadennudeln und bunten Gemüsewürfeln

gebackener Camembert

8,00 €

mit Preiselbeer-Dip und Salatbeilage

Feines hausgemachtes Würzfleisch

aus Pute und Schwein, mit Champignons,

Klein 7,50 €

überbacken mit Gouda

Groß 8,50 €

Bunter Salat der Saison

Klein 7,50 €

Variation bunter Blattsalate

Groß 9,50 €

mit Balsamico- Orangendressing

zusätzlich wählbar:

** gegrillte Hähnchenbrust*

6,00 €

** gebackene Mozzarellasticks*

5,00 €

** gebackene Briespitzen*

5,00 €

** Rösti-Bergkäsezapfen*

5,50 €



hauptspeisen

Knusprige Entenkeule 22,50 €

zarter Sauerbraten 24,00 €

deftige Rinderroulade 22,50 €

dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

Schwarzbiergulasch 18,00 €

dazu pikantes Sauerkraut und Böhmisches Knödel

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 20,00 €

an Steakhousepommes und Salatbeilage

Hähnchenbrustfilet 22,00 €

mit Pesto bestrichen, Mozzarella überbacken, dazu Karotten-
Pastinakengemüse und Knoblauchdippers

Rostbrät'l 21,00 €

an gebräunten Zwiebeln mit Bratkartoffeln und Salatbeilage

geschmorter Wildschweinbraten 24,00 €

dazu Kroketten und rauchiger Rosenkohl

aus'n Meer

gebratenes Lachsfilet 24,00 €

auf Tagliatelle, geschwenkt in Rahmblattspinat

typisch Arzgebergisch

Buttermilchgetzen

16,00 €

Wahlweise: * mit Kräuterdip und Dörnthaler Leinöl

* mit Apfelmus und Zucker/Zimt

* mit einer Lachsrose, dazu Kräuterknoblauchdip +4,50 €

Neuwürschnitzer Sülze

17,00 €

mit Remouladensoße dazu Bratkartoffeln und Salatbeilage

für de' Vegetarier

Spinatknödel

16,00 €

in Kräutersoße mit Rucola und gehobeltem Parmesan

was mer mit de' Finger isst...

Klassischer Bacon Cheeseburger „Waldgasthof“

20,00 €

saftig gegrilltes Rindfleisch, Hausdressing & BBQ-Sauce, Bacon, knackiger Salat, Tomaten, Gewürzgurken, Käse und Röstzwiebeln, dazu Steakhouse-Pommes

Eine Beilagenänderung ist bei allen Gerichten selbstverständlich gern machbar!

Dafür erheben wir ein Entgelt von 2,00 €





desserts

Für de' Süßen

*Grütze aus frischem Beeren
auf Keksboden, mit Vanillesoße*

6,50 €

erzgebirgischer Rosinenstollen

4,90 €

*warmer Apfelstrudel aus gezogenem Teig
auf Vanillesoße, garniert mit Bratapfeleis und Sahne*

7,50 €

*Schokoküchlein
mit halbflüssigem Kern und frischen Beeren*

6,00 €