

## Gerichte mit Zutaten aus der Region

### **Sauerbraten vom Eubaer Weide-Rind**

in Rotweinessig mariniertes Sauerbraten vom Weide-Rind, dazu  
Apfel-Quitten-Rotkohl und selbstgemachten Kartoffelklöße  
mit Semmelbutter

18,90 €

Weide-Rind aufgewachsen auf den Wiesen des Landwirtschaftshofes Euba  
Kartoffeln für unsere Klöße vom Bauer Kermer, Gornau  
Äpfel aus unserem Garten

### **Braten vom erzgebirgischen Wildschwein**

sanft im Backofen geschmorter Wildschweinbraten,  
in Aroniasoße, dazu Apfel-Quitten-Rotkohl  
und selbstgemachten Kartoffelklöße mit Semmelbutter

20,60 €

Wildschwein vom Wildhändler Frank Müller, Chemnitz  
Kartoffeln für unsere Klöße vom Bauer Kermer, Gornau

### **Frische Pfifferlinge**

dazu Rührei von drei Bio-Eiern  
und Petersilienkartoffeln

18,80 €

Kartoffeln vom Bauer Kermer, Gornau  
Pfifferlinge liefert uns Vox Terra, Chemnitz

### **In Buttermilch gebeiztes Burkhardtsdorfer Wiesenlamm**

in Buttermilchbeize mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch  
marinierter und anschließend sanft im Backofen  
geschmorter Lamnbraten mit grünen Speckbohnen  
und selbstgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbutter

20,80 €

Wiesenlamm und Buttermilch vom Rößler-Hof, Burkhardtsdorf  
Kartoffeln für unsere Klöße vom Bauer Kermer aus Gornau

## Gerichte mit Zutaten aus der Region

### **Knuspriges Pilzschnitzel**

saftiges mit Semmelbrösel und Ei paniertes Schweineschnitzel  
aus der Pfanne, mit frisch gebratenen Waldpilzen  
und Petersilienkartoffeln

18,90 €

Kartoffeln vom Bauer Kermer, Gornau  
Waldpilze liefert uns Vox Terra, Chemnitz  
Schweinefleisch von der Fleischerei Lämmel, Gelenau

Unser Schnitzel gibt es auch mit Erbsen (anstatt Pilze)

16,90 €

### **Pfifferlingsrahm auf Spaghetti - Nest** - vegetarisch -

frisch gebratenen Pfifferlinge in Rahm mit zartem  
Kohlrabi-Lauch-Gemüse, auf Spaghetti mit Parmesan bestreut

17,90 €

Pfifferlinge liefert uns Vox Terra, Chemnitz

### **Ente im Salatnest,**

knusprig gebratenes Entenfleisch, mit grünen Erbsen, Paprika &  
Sprossen, pikant gewürzt mit Ingwer, Chili & Schwarzkirsch-Balsam  
im bunten Salatnest

19,80 €

Schwarzkirsch-Balsam gereift im Eichenfass, Balema Essigmeisterei

### **Burkhardtsdorfer Regenbogenforelle**

Regenbogenforelle aus dem Backofen mit  
Rote Bete-Apfel-Meerrettich-Rahm und Petersilienkartoffeln

18,90 €

Die Forellen sind von der Forellenzucht  
und Räucherei Mario Weber, Burkhardtsdorf  
Rote Bete & Äpfel aus unserem Garten  
Kartoffeln vom Bauer Kermer aus Gornau

Unsere Regenbogenforelle gibt es auch mit Salat (anstatt Rahm)

18,90 €

## Topfmarktscheunen-Spezialität



**Auflauf mit Pfiff** - vegetarisch -  
frisch gebratene Pfifferlinge, Kürbis und Mangold  
auf Nudeln mit Kräutersoße und würzigem Bergkäse  
vom Rößler-Hof überbacken

18,90 €

Kräuter, Kürbis und Mangold aus unserem Garten  
Pfifferlinge liefert uns Vox Terra, Chemnitz

Alle unsere Burger mit selbstgebackenen Brötchen aus  
Bio - Mehl von der Rolle Mühle, Waldkirchen

### **Rindfleisch-Burger**

saftiger Rindfleisch-Burger mit würzigem Käse,  
Salat, roter Zwiebel, Gurke & Tomate,  
und Barbecue-Soße, dazu Pommes Frites

16,90 €

Käse vom Rößler Hof, Burkhardtsdorf

### **Wild - Burger**

Burger von Reh und Wildschwein  
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Bacon,  
mit Brombeer-Frischkäse-Dipp und Mango-Relisch,  
dazu Pommes Frites

17,90 €

Das Reh und Wildschwein stammt aus dem Erzgebirgswald und  
wurde uns vom Wildhändler Frank Müller, Chemnitz geliefert