

Gerichte mit Zutaten aus der Region

Burkhardtsdorfer Regenbogenforelle

Regenbogenforelle aus dem Backofen mit
Rote Bete-Apfel-Meerrettich-Rahm und Petersilienkartoffeln 21,80 €

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) 21,80 €

Gebackene Entenkeule

knusprig gebackene Entenkeule aus dem Backofen
mit Apfel-Quitten-Rotkohl
dazu hausgemachten Klöße mit Semmelbutter 22,90 €

Für unsere Klöße verwenden wir Kartoffeln vom Bauer Kermer, Gornau

Knuspriges Pilzschnitzel

saftiges mit Semmelbrösel und Ei paniertes Schweineschnitzel
aus der Pfanne, mit frisch gebratenen Champignons und
Petersilienkartoffeln 19,90 €

Kartoffeln vom Bauer Kermer aus Gornau

Unser Schnitzel gibt es auch mit Erbsen (anstatt Pilze) 18,90 €

Auf Wunsch mit Pommes Aufpreis 2,00 €

Kaninchenbraten

Braten von der Kaninchenkeule in Senf-Estragon-Soße
mit Schwarzwurzel-Möhren-Gemüse und
selbstgemachten Kartoffelklößen 19,80 €

Auflauf mit Spinat - vegetarisch -

frisch gebratene Champignons, Kürbis und Spinat
auf Nudeln mit Kräutersoße und würzigem Bergkäse
vom Rößler-Hof überbacken 18,90 €

Kräuter und Kürbis aus unserem Garten

Gerichte mit Zutaten aus der Region

In Buttermilch gebeiztes Burkhardtsdorfer Wiesenlamm
in Buttermilchbeize mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch
mariniertes und anschließend sanft im Backofen
geschmorter Lamnbraten mit grünen Speckbohnen
und selbstgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbutter 22,80 €

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

Sauerbraten vom Eubaer Weide-Rind
in Rotweinessig marinierter Sauerbraten vom Weide-Rind, dazu
Apfel-Quitten-Rotkohl und selbstgemachten
Kartoffelklöße mit Semmelbutter 19,90 €

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

Braten von der Rehschulter
sanft im Backofen geschmorte Rehschulter,
in Aroniasoße, mit in Butter gebratenen Rosenkohl
und selbstgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbutter 22,90 €

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

Strohfeuer - pikanter Nudelteller
in Olivenöl in der Pfanne geschwenktes Lauch-Möhren-Paprika- Gemüse
mit kross gebratenen Schinkenstreifen auf Nudeln,
pikant gewürzt mit Ingwer, Chili und Knoblauch
mit Parmesan bestreut 18,40 €

Auf Wunsch auch ohne Schinkenstreifen.

Ente im Salatnest,
knusprig gebratenes Entenfleisch, mit grünen Erbsen, Paprika &
Sprossen, pikant gewürzt mit Ingwer, Chili & Schwarzkirsch-Balsam
im bunten Salatnest 21,80 €

Schwarzkirsch-Balsam gereift im Eichenfass, Balema Essigmeisterei

Topfmarktscheunen-Spezialität



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

18,60 €

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

19,70 €

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