

### Suppen

<i>Sächsische Soljanka mit Sahnehaube und Zitrone</i>	3,40 €
<i>Knoblauchcremesuppe mit frittierter Petersilie und und Bauernbrotcroustons</i>	3,90 €
<i>Geräucherte Erbsensuppe mit Baconchips</i>	4,60 €

### Salate und Vorspeisen

<i>Kleiner gemischter Gartensalat mit Joghurtdressing</i>	3,80 €
<i>Großer gemischter Gartensalat mit Joghurtdressing und Hähnchenbruststreifen</i>	7,80 €
<i>Caprese Tomate-Mozzarella mit griechischem Olivenöl und gereiftem Balsamico</i>	6,80 €
<i>Bornaer Zwiebelkuchen mit hausgemachtem Weinkäse, Bauernbrot und frischem Salat</i>	7,70 €
<i>Scheiben vom Räucherlachs auf hausgemachten Röstis, Honig-Senf-Dressing und frischem Salat</i>	8,10 €

*Zu allen Suppen und Salaten reichen wir Ihnen frisches Baguette <sup>1A</sup>.*

### Die Klassiker im „Stübl“

*Hausgemachtes Würzfleisch vom Rind  
mit frischem Ofenbaguette* 4,30 €

*Hackepeter mit frischem Bauernbrot,  
Zwiebelwürfeln, und Butterecken* 5,50 €

*Bauernfrühstück mit Salatbeilage* 6,30 €

*Hausgemachte Sülze mit Remoulade oder Essig und Öl,  
Bratkartoffeln und Salatbeilage* 7,70 €

*Sächsisches Rostbrätl mit geschmolzenen Zwiebeln  
und Bratkartoffeln sowie Salatbeilage* 8,50 €

*Schnitzelplatte* 10,50 €  
*Drei kleine Schnitzel mit Rahmchampignons,  
Letscho und Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln*

### Hauptgerichte

*Knusprige Haxe vom Sächsischen Landschwein* 12,50 €  
*mit Schwarzbiersauce, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln*

*Steak au four / Schnitzel au four* 11,40 € / 12,40 €  
*mit Würzfleisch und Käse überbacken  
dazu Pommes Frites und Salatbeilage*

<i>„Der Dicke Fritz“</i>		10,50 €
<i>Klassischer Burger von 180g Black Angus Rindfleisch mit Cheddar-Käse, Bacon, hausgemachter Honig-Barbequesauce und Pommes Frites</i>		
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Kirschtomaten in Weißweinsauce mit frischem Feldsalat und hausgemachtem Semmelknödel</i>		13,70 €
<i>Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln und kleinem Gartensalat</i>		14,80 €
<i>Rumpsteak vom Neuseeländischen Black Angus Rind mit gratinierter Tomate, Kräuterbutter und Ofenkartoffel mit Knoblauchcreme</i>		
<i>Lady's Cut</i>	200 g	17,90 €
<i>Gentleman's Cut</i>	350 g	23,80 €

### *Fischgerichte*

<i>Forelle „Müllerin“</i>		12,40 €
<i>gebratene Forelle, praktisch grätenfrei, mit frischen Kräutern und Zitrone gefüllt, Petersilienkartoffeln und kleinem Gartensalat</i>		
<i>Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten mit buntem Pfannengemüse und Limetten-Kartoffelstampf</i>		15,90 €
<i>Black Tiger Shrimps in Kräuteröl geschwenkt mit Parpadelle und Hummerbisque</i>		12,90 €

### *Pasta und vegetarische Gerichte*

<i>Gebackener Fetakäse mit buntem Pfannengemüse, und Rosmarinkartoffeln</i>		10,50 €
<i>Gratin von Makkaroni mit Champignons, Strauchtomaten und gebratenen Hähnchenbruststreifen mit Käse überbacken</i>		8,50 €

### Desserts

<i>Gebackener Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne</i>	4,50 €
<i>Mit Vanillecreme gefüllte Baiser-Törtchen , Schlagsahne, Haselnusseis</i>	5,90 €
<i>Warmes Schokoladensoufflee mit Kirschgrütze, Schlagsahne und Vanilleeis</i>	6,50 €
<i>Krokant-Eisbecher</i>	4,50 €
<i>Eine Kugel Vanilleeis und zwei Kugeln Nusseis mit Krokant, Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	
<i>Schweden-Eisbecher</i>	5,20 €
<i>Zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Schokoeis, Apfelmus und Eierlikör mit Schlagsahne</i>	
<i>Eiskaffee mit Schlagsahne</i>	3,90 €
<i>Eisschokolade mit Schlagsahne</i>	3,90 €

*Wir bieten Ihnen auch gern weitere  
wöchentlich wechselnde Dessertkreationen an.  
Bei Interesse wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.*