



Speisekarte

Knoblauch-Brotsuppe - 7,50 €

mit pochiertem Ei

(auf Wunsch auch vegan - ohne Ei) 6,50 €



Schälkleeß-Suppe - 7,50 €

Bouillon vom Simmenthaler Rind / Schälklöße / Suppengemüse

Schnitzel-Duo - 23,50 €

panierte Schweineschnitzel in zweierlei Panade, Salat, Bratkartoffeln

Sauerbraten - 22,50 €

vom Simmerthaler Rind, Rotkraut, Stupperle*

(*Oberlausitzer Kartoffelklöße)

Rippchen vom Schwein - 18,50 €

Sauerkraut, Kartoffelmus



Freiland-Butter-Hähnchen - 26,50 €

schonend gegartes Hähnchenfleisch auf Wurzel-Knollen-Stampf

Zweierlei Sülze - 18,00 €

vom Rind und Schwein, Zwiebel-Chutney, Bratkartoffeln



Alle Zutaten aus 100 % biologischen Produkten (DE-ÖKO 021)

Ökohof Fam. Wobst, Mittelherwigsdorf / Bio-Fleischerei Mörl, Diehmen bei Bautzen /
Bio-Enderhof, Vierkirchen bei Weißenberg / Görlitzer Brotschmiede /
Bio-Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha, uvm.

Angaben über Allergene erhalten Sie jederzeit bei unseren Service-Berggeistern.





Speisekarte



100 % VEGETARISCH

Frittierte Calamari (vegan) - 17,50 € 

Lassen Sie sich überraschen.

Pilz-Knödel - 15,50 € 

mit Grünkohl und Senfsoße

Rote-Bete-Steak - 15,50 €  

sous-vide gegart, Zwiebeln, Wurzelgemüse-Stampf

Käse-Kohl-Bällchen - 15,50 €

gebraten, Senf-Rahm-Pasta

NEU:

Veggie-Menü

3-Gang Überraschungsmenü - 26,00 €

Alternativ-Menü (nicht vegetarisch)

3-Gang Überraschungsmenü - 32,00 €



Alle Zutaten aus 100 % biologischen Produkten (DE-ÖKO 021)

Bio-Enderhof, Vierkirchen bei Weißenberg / Görlitzer Brotschmiede / u.v.m.

Angaben über Allergene erhalten Sie jederzeit bei unseren Service-Berggeistern.