

Restaurant „Zum Gebergrund“

im Landhotel Dresden

Suppen & Vorspeisen

Sächsische Kartoffelsuppe

Süppchen aus wohlschmeckenden sächsischen Bauernkartoffeln

Bauchspeck | Majoran | Landbrot 6 €

Rahmsüppchen vom schweizer Bergkäse

Bergkäse | Weißburgunder | Lauch | Kräutercroutons 7 €

Würzfleisch

Ragout vom Landschwein | Champignons | Käse überbacken 6 €

Rilette von der Ente

Freiland Ente | Kürbis – Orangengelee | Maronen | Landbrot 7 €

Gegrillte Grönlandgarnelen

Orangenpfeffer | Tomaten | marinierter Algensalat | Baguette 8 €

Vitello tonnato

Zartes Kalbsfleisch | Thunfisch - Rauchmayonnaise

Kapernäpfel | Avocado - Petersilie | Landbrot 9 €

*Vernunft verhält sich zum Verstande,
wie ein Kochbuch zu einer Suppe.*

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form.

Restaurant „Zum Gebergrund“

im Landhotel Dresden

Hauptspeisen

„Spätzle Pfanne“

Hausgemachte Spätzle | Schinken | Gruyère Käse | Röstzwiebeln 15 €

Frischei Pasta

Birne | Walnüsse | Kirschtomaten | Gorgonzolarahm 16 €

Leber vom Weidekalb

Balsamico - Portweinsosse | Püree von sächsischen Bauernkartoffeln
in steirischem Hirschbirnenessig | geschmolzenes Apfel – Zwiebelgemüse 17 €

Typisch Sächsischer Sauerbraten

Hausmariniertes Weiderind | Balsamico – Portweinsosse
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß 18 €

Hähnchenbrustfilet vom Bayrischen Bauernhofgeflügel

Kalamansi Espuma | Marktgemüse | Buttergnocchi 19 €

Forelle aus den Bielathaler Quellteichen

leichter Weißer Balsamico - Pommery Senfsosse
Marktgemüse | Püree von sächsischen Bauernkartoffeln 18 €

Zweierlei vom konfierten Island Lachs und Zander

Gewürz - Kräuteröl | Morchel - Rahmwirsing | Buttergnocchi 21 €

Die Soße ist der Triumph, des Geschmacks in der Kochkunst.

Restaurant „Zum Gebergrund“

im Landhotel Dresden

Hauptspeisen

Schnitzel vom Lübchiner Strohschwein

Marktgemüse | Bratkartoffeln 19 €

Halbe junge Freiland Ente

Pikante Pflaumensoße | Rotkohl | Kartoffelkloß 20 €

Steak vom Pommern Rind

Morchelrahm | geschmolzenes Zwiebelgemüse | Bratkartoffeln 25 €

Filet vom Linumer Weidekalb

Sous Vide | Meerrettichrahm | Wildkräuterkruste | Marktgemüse

Bratkartoffeln 27 €

Braten vom sächsischen Hirsch

Barolosöße | Preiselbeeren | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß 23 €

Gulasch vom sächsischen Wildschwein

im Thymian – Barolo – Sauerkirsch Sud geschmorrt | Rotkohl

hausgemachte Spätzle 20 €

**Die meisten Menschen hasten so sehr nach Genuss,
dass Sie an ihm vorbeirennen.**

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich
oder auf Anfrage in Schriftlicher Form.

Restaurant „Zum Gebergrund“

im Landhotel Dresden

„Unsere beliebte Rinderroulade von der deutschen Färse“

Klassisch von Hand gefüllt, von bestem deutschem Rind,

eine Soße vom feinsten, Rotkohl & Kloß

22 €

Im deutschen Alpenvorland, an der Donau, werden unsere Färsen natürlich gehalten und stressfrei geschlachtet. Mit mehr Platz zum Leben und Futter vom eigenen Hof wachsen die Tiere gesund heran. Ein zartes, feinmarmoriertes und geschmacks- intensives Fleisch ist das Ergebnis.

Ein Fleisch für Kenner.

„Burger Spezial“

*Burger vom Vielanker Auerochsen im rustikalen Brötchen,
knackigem Salat, Tomaten, Gurken, aromatischem Bacon,*

Burgersoße & Käse

15 €

*Die Auerochsen sind gleich in mehreren Dimensionen besonders nachhaltig:
Artgerechte Tierhaltung auf höchstem Niveau. 100% grasbasiertes Futter, kein
Einsatz von Kraftfutter. Erhalt einer alten Rasse. Ganzjährig auf der Weide.*

= Bester aromatischer Fleischgenuss!

Nach einem vortrefflichen Essen ist man geneigt, allem zu verzeihen.

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form.

Restaurant „Zum Gebergrund“ im Landhotel Dresden

Nachspeisen

Zweierlei von Quark – Mandelcreme und Nougat Parfait

Kürbismus | Marsala Kirschen 7 €

Tonkabohnen Creme Brûlée

Pistazie | Cassis | Vanille 8 €

Sächsische Quarkkäulchen

Hausgemachtes Apfelmus | Vanille 6 €

Satt heißt nicht, dass keine Schokolade mehr rein passt...

Liebe Gäste!

**Unter folgendem QR Code sehen Sie wissenswertes und informatives
rund um den Ursprung unserer Produkte!**



Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in Schriftlicher Form.