

<b>Tomaten - Buttermilchsüppchen</b>	
leicht pikantes Süppchen von sonnengereiften Strauchtomaten   konfierte Tomate	6,00 €
<b>Würzfleisch</b>	
fein cremiges Ragout   frische Champignons   Käse überbacken   hausgebackenes Brot	7,00 €
<b>Hausgebeizter Färöer Lachs</b>	
Avocado Petersilie   geräucherte Paprika   Wiesenkräuter   Kartoffelrösti	9,00 €
<b>Hausgemachte Landhotel - Sülze</b>	
Remoulade   Zwiebeln   Bratkartoffeln   hausgemachter Gurkensalat	15,00 €
<b>„Caesar Salad“ mit Teriyaki Hähnchen</b>	
knackig frisch   Caesar Dressing   rustikales Baguette	15,00 €
<b>Typisch hausmarinierter sächsischer Sauerbraten</b>	
samtige Rosinensoße   Apfelrotkohl   Kartoffelkloß   Semmelbutter	18,00 €
<b>Fang der Woche unter der Kräuter - Senfkruste</b>	
leichter Pommery Senfschaum   Marktgemüse   Gratin von sächsischen Bauernkartoffeln	20,00 €
<b>Typisch sächsische Quarkkälchen</b>	
hausgemacht   Apfelragout   Sahnnetupfer	6,50 €
<b>Sahnehalfgefrorenes vom Torroncino Nougat</b>	
fein garniert   Vanilleemulsion   rotes Beerenragout   Schoko - Rosmarin - Ganache	7,00 €
<b>Tonkabohnen – Mascarpone - Panna cotta</b>	
mazeriertes Erdbeerragout   Vanille   Minze	7,00 €
<b>Hausgemachtes Sorbet</b>	
Crumble   konfierte Zwergorangen	5,00 €

**„Gut essen ist der Anfang vom Glück“**

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.  
Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

## **Rumpsteak**

Färsen Roastbeef aus dem deutschen Alpen Vorland |

Sauce Bernaise | geschmolzenes Zwiebelgemüse | Champignons | gebratene sächsische Bauernkartoffeln

**25 €**

Als wir den großen und weitläufigen Laufstall betreten, begegnet uns ein frischer Geruch von Stroh, Heu und gesunden Rindern. In der hinteren Ecke der Halle stehen ein paar Dutzend Färsen bis zu den Knöcheln im Stroh und schauen neugierig zu uns hinüber. Das große Stalltor und die Fenster sind ganzjährig offen und täglich wird mehrmals nach den Schützlingen geschaut. Zu Fressen gibt es Gras, Heusilage, ein bisschen Mais und Rapsschrot - alles auf den eigenen 120 Hektar Land angebaut und geerntet.

## **Leber vom Bauernhof Geflügel**

Hähnchenleber | Portweinsoße | Apfel – Zwiebelgemüse | Champignons | Pappardelle

**17 €**

Die Tiere werden nach den Vorgaben des 1-Stern Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes gehalten. Das bedeutet im Vergleich zur konventionellen Haltung dreißig Prozent mehr Platz und dreißig Prozent mehr Zeit zum Wachsen. Wir haben hier die langsam wachsende Rasse „Ranger“.

Es gibt ausreichend Beschäftigungsmöglichkeiten. Den Tieren geht es so viel besser. Sie können spielen, rangeln, scharren, sind sehr robust, bleiben gesund. Alle Rohstoffe im Futter werden aus eigenem Anbau und dem Einzugsgebiet Bayern bezogen. Die Küken kommen aus einer Brüterei bei Regensburg, in der auf Bodenhaltung noch natürlich vom Hahn besprungen wird.

## **Sächsische Forelle aus dem Bielatal**

im Ganzen gebraten | hausgemachter Gurkensalat | sächsische Bauernkartoffeln

**18 €**

Ein Stück regionale Heimat. Frische Forelle aus den Bielataler Quellteichen.

Unsere Forellen kommen aus einer kleinen privaten Fischerei, werden nur auf Bestellung geschlachtet und haben beste Lebensbedingungen und sind somit ein Hochgenuss.

**Unter allen Edelsteinen ist Salz der Kostbarste.**

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.  
Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

## Curry - Cocos - Hähnchen

Brust vom Bauernhof Geflügel | Kalamansi | Marktgemüse | cremiges Carnaroli Risotto

20,00 €

In einem gut belüfteten und geräumigen Stall, hinter dem Hauptgebäude des Bauernhofs, finden wir genau das, was wir suchen. Junge Hühner und Hähne mit weißem Gefieder, energisch gackernd und mit den Krallen im Einstreu scharrend. Der Stall ist gut durchlüftet, Tageslicht fällt hinein. Es herrscht ausreichend Platz für die Tiere, und für die mutigen unter ihnen gibt es sogar einen Wintergarten mit grandiosem Ausblick. Die Tiere werden nach den Vorgaben des 1-Stern Tierschutzlabels des Deutschen Tierschutzbundes gehalten. Das bedeutet im Vergleich zur konventionellen Haltung dreißig Prozent mehr Platz und dreißig Prozent mehr Zeit zum Wachsen. Wir haben hier die langsam wachsende Rasse ‚Ranger‘. Den Tieren geht es so viel besser. Sie können spielen, rangeln, scharren, sind sehr robust, bleiben gesund und brauchen in der Regel keine Behandlung mit Antibiotika. Diese Haltung macht schlicht und ergreifend Sinn.

## „Burger Spezial“

Burger vom Vielanker Auerochsen im rustikalen Brötchen,  
knackiger Salat, Tomaten, Gurken, aromatischer Bacon,  
hausgemachte Burgersoße, Käse

17 €

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!

## Schnitzel „Wiener Art“ vom sächsischen Landschwein

Champignons à la crème | Bratkartoffeln

19,00 €

Unser Schweinefleisch Sachsenglück ist Qualitätsfleisch aus Sachsen. Strenge Kontrollen, bestmögliche Tierhaltung und das alles von der Aufzucht über den Transport bis hin zur Zerlegung. Qualität die man schmeckt!

Nachhaltigkeit, Regionalität und Wertschöpfung.

**Besser zu viel gegessen als zu wenig getrunken.**

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich oder auf Anfrage in schriftlicher Form.  
Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.

# frische Waldpfifferlinge

## **Pfifferlingsrahmsüppchen**

Gartenkräuter | Bacon | Sauerrahm

6,50 €

## **Pfifferlings - Quiche**

Kartoffel - Zucchini - Rösti | Waldpfifferlinge | Sauerrahm

15,00 €

## **Wiener Schnitzel vom Mecklenburger Weidekalb**

Rahmpfifferlinge | Gratin von sächsischen Bauernkartoffeln

25,00 €

Mecklenburger Bio-Kälber. Die Kälber wachsen frei und ursprünglich  
im Herdenverband mit den Mutterkühen auf.

Bis zum Absetzen ernähren sie sich von Milch und Gras. Sie leben fast ausschließlich draußen und haben geschützte Winterquartiere in Waldesnähe. Die ökologisch bewirtschafteten Weiden bieten alles, was die Tiere brauchen: viel Platz und abwechslungsreiches Futter.

## **Pasta mit Pfifferlingen**

Pappardelle | alter Sherry | Lauchzwiebeln | Kirschtomaten | gehobelter Parmesan |

16,00 €

**„Glück lässt sich mit Geld kaufen. Man nennt es Essen!“**

Über enthaltene Allergene in unseren Speisen unterrichten wir Sie gerne mündlich  
oder auf Anfrage in schriftlicher Form.  
Für Beilagenwechsel berechnen wir 1€.