

Gerichte mit Zutaten aus der Region

Sauerbraten vom Eubaer Weide-Rind

in Rotweinessig mariniertes Sauerbraten vom Weide-Rind, dazu
Apfel-Quitten-Rotkohl und selbstgemachten Klößen
mit Semmelbutter

18,90 €

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

18,90 €

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

Knuspriges Pilzschnitzel

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

16,90 €

Kartoffeln vom Bauer Kermer, Gornau

Unser Schnitzel gibt es auch mit Buttererbsen (anstatt Pilze) 16,90 €

Ente im Salatnest,

knusprig gebratenes Entenfleisch, mit grünen Erbsen, Paprika &
Sprossen, pikant gewürzt mit Ingwer, Chili &
Rote Bete - Honig - Senf Dressing im bunten Salatnest

19,80 €

Rote Bete aus unserem Garten

Gerichte mit Zutaten aus der Region

Filet von der Burkhardtsdorfer Lachsforelle

Lachsforellenfilet mit Meerrettichkruste,
auf Nudelnest und Tomaten- Wirsingkäsesoße

18,90 €

Frisches Lachsforellenfilet von der Forellenzucht und Räucherei
Mario Weber, Burkhardtsdorf

In Buttermilch gebeiztes Burkhardtsdorfer Wiesenlamm

in Buttermilchbeize mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch
marinierter und anschließend sanft im Backofen
geschmorter Lamnbraten mit grünen Speckbohnen
und selbstgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbutter

19,70 €

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

Kaninchenbraten

Kaninchenkeule in Senf-Estragon-Soße
mit Apfel-Quitten-Rotkohl und selbstgemachten Klößen
mit Semmelbutter

18,70 €

Bio-Möhren vom Guido-Hof Uhlsdorf

Nudelpfanne mit würzigem Bergkäse

Nicht nur für Vegetarier!

Spitzkohl, Paprika und Lauch auf einem Nudelnest,
pikant gewürzt, mit Kürbis - Ingwersoße und
Bergkäse im Backofen gebacken und
in der heißen Keramikpfanne serviert

16,70 €

Käse vom der Rößler Hof, Burkhardtsdorf
Kürbis aus unserem Garten

Topfmarktscheunen-Spezialität



Rindfleisch-Burger

saftiger Rindfleisch-Burger mit würzigem Käse,
Salat, roter Zwiebel, Gurke & Tomate,
und Barbecue-Soße, dazu Pommes Frites

14,90 €

Käse vom Rößler Hof, Burkhardtsdorf

Ziegenkäse - Burger - vegetarisch -

mit Haferflocken und Kürbis gebackener Ziegenkäse auf buntem Salat,
mit Himbeer-Orangen-Dressing, gerösteten Walnüssen,
dazu Süßkartoffelpommes

15,70 €

Ziegenkäse von der Hofkäserei Horn in Drebach
Kürbis aus unserem Garten

Wild - Burger

Burger von Reh und Wildschwein
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Bacon,
mit Brombeer-Frischkäse-Dipp und Mango-Relisch,
dazu Pommes Frites

15,90 €

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

Alle unsere Burger mit selbstgebackenen Brötchen aus
Bio - Mehl von der Rolle Mühle, Waldkirchen