

Erzgebirgisch genießen

Unsere aktuelle Küchenzeit ist von 11:30 bis 20:30 Uhr



... aus dem Suppentopf

Sächsische Wild-Kräutersuppe (Hausspezialität) *7,90 €
kräftig, würzige Wildsuppe mit Pfifferlingen & vielen Kräutern



Spargelcremesüppchen mit Bärlauchöl & Kräutercroutons



*7,90 €

Vorspeisen & kleine Gerichte

Ragout fin vom Kalb mit würzigem Käse gratiniert, Champignon & Toast *8,90 €



Gebackene Ecken vom Bergblüten-Kräuterkäse **12,50 €
mit Preiselbeer-Meerrettich-Dipp, saisonaler Salat & deftiges Knoblauchbrot

Grüner Spargel-Tatar mit Avocado dazu Knobi-Ciabatta-Ecken & Salatgarnitur **14,90 €



Kinder bis 12 Jahre bekommen auch...

(Bitte beachten Sie, dass die Kindergerichte nur für unsere kleinen Gäste vergünstigt sind!)

Auf Wunsch können Sie aber auch sonst von fast allen Gerichten kleinere Portionen bekommen:

Seniorengericht -20% / Kinderportion -40%



Nudeln mit Feuerwehersoße Nudeln mit Tomatensoße & gerieb. Käse **7,90 €

Nuggets vom glücklichen Hühnchen mit buntem Kaisergemüse & Pommes Frites **8,90 €

... Frisches aus dem Garten



Kleiner Beilagen-Salat der Saison zum Hauptgericht *6,90 €

Großer Wildkräutersalat mit grünem Spargel & Kartoffeln **16,90 €
pochiertem Ei, Bacon-Chips



Erzgebirgisch genießen

... Veggies & Co.



Kartoffel-Spargelgratin vom frischen weißen & grünem Spargel



**17,90 €



Jackfrucht-Gemüse-Curry verfeinert mit Kokosmilch & dazu Sesamreis

**17,90 €



Portion frischer Spargel mit Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln



**18,90 €

➔ ... zusätzlich mit einer Portion Kochschinken

**21,90 €

... Fischgerichte

In Butter gebratene ganze Forelle von nebenan

ca.350g von der Schmiedeberger Forellenzucht Richter mit hausgemachte Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Salzkartoffeln



**22,90 €

Gebratenes Lachsfilet mit Bärlauchkruste

dazu Ragout vom frischen weißen & grünen Spargel mit Bandnudeln



**25,90 €

...vom lieben Federvieh & Wildgerichte

„Unser Signature-Erzgebirgs-Burger“ auf buntem Salat

**17,90 €

Burger von Hirsch & Wildschwein (150 g), mit hausgemachter **BBQ-Soße**, gegrillten Apfelscheiben, Preiselbeeren und Buttermilch-Getzen

➔ ...auch als **Doppelburger** (oft kopiert, aber nie erreicht!) 😊

**21,90 €

„Hirschedelgulasch nach Art unseres Hauses“

**19,90 €

an Heidelbeer-Rotkohl & original Böhmisches Knödeln

Geschmorte Wildhasenkeule an Dijon-Senf-Soße

**24,90 €

Eierspätzle in Erbspüree & Bärlauchöl, Bacon-Chips

Unser Weintipp zum frischen Spargel:

Gl. 0,2l = 5,90 €

2023-er Meißner Weißburgunder Weißwein trocken

(Winzergenossenschaft Meißen)

Flasche = 19,90 €



Erzgebirgisch genießen



... aus Topf & Pfanne

Hausgemachte mit Kassler gefüllte Kartoffelklöße

**16,90 €

(vom Kasslertier 😊) nach alter Böhmischer Rezeptur, an Sauerkraut & knusprigen Röstzwiebeln



Deftiges Holzfällersteak vom Grill mit Kräutern & Bauernsenf mariniert, dazu Zwiebeln aus der Pfanne, Bratkartoffeln & frisch geriebener Meerrettich

**19,90 €



Gebraten Hähnchenkeule (ohne Arbeit – ohne Knochen)

an Ragout vom frischen weißen & grünen Spargel und Bandnudeln



**23,90 €



Knuspriges Schweineschnitzel an frischem Spargel, Sauce-Hollandaise und Salz-Kartoffeln



**24,90 €

Zarte gekochte Rindszunge an frischer Spargel,

Sauce Hollandaise, & Herzogin-Kartoffeln



**25,90 €

Lamm-Hüftsteaks mit Bärlauchkruste

an Demi-Glace-Soße dazu Prinzessbohnen mit Bacon und Kartoffel-Kürbis-Röstis

**27,90 €

Argentinische Rumpsteak (ca. 250g)

vom Grill kräftig gewürzt mit Kräuterbutter & Rosmarinkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagen-Salat

28,50 €

... zusätzlich ab 17:00 Uhr

„**Steiger-Schnitte**“ geröstetes Brot mit einem würzigen Ragout aus Schweinefleisch Paprika, Tomaten & mit Käse überbacken

**15,90 €

WLAN-Zugang:

„Naturhotel-Gast Netz“

PW = Naturhotel2021

...oder einfach den QR-Code scannen...



Unser Schweinefleisch stammt von zertifiziert. Zucht aus sächsischen Reinst-Ställen!





Desserts & Eis ...Fridos Eis von nebenan aus dem Eiskaffee!

„Kindereisbecher Kasperle“	***5,00 €
Vanille- & Erdbeereis, Waffelhütchen, Sahnetupfen & Schokolinsen	
Überraschungseis mit 3 Kugeln aus saisonalem Angebot	***7,00 €
Eisbecher „Schoko-Kuss“ ☀️ 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne	***7,50 €
Rhabarbereis in Caramel-Kruste auf Sauerkirch-Kompott & Sahne	***8,00 €
Mascarpone-Creme mit Rhabarber-Püree und frischer Minze	***8,00 €
Original Böhmischer Kartoffelknödel mit ganzer Pflaume	***8,00 €
mit etwas Butter & frisch gemahlenem Mohn	
Gebackene Apfelringe mit 1 Kugel Rum-Rosinen-Eis & Sahnetupfen	***8,50 €
Kaiserschmarrn...das Hüttendessert mit Apfelmus, Vanillesoße & Sahne	9,50 €

Weitere Eisvariationen und Kuchen nach Angebot

Tasse Espresso Westhoff-Kaffee	3,50 €	Espresso doppelt Westhoff-Kaffee	4,80 €
Tasse Kaffee Westhoff-Kaffee	3,50 €	Pott Kaffee Westhoff-Kaffee	4,80 €
Ausgesuchte Teesorten von Eilles	4,00 €	Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	4,00 €
Latte Macchiato Westhoff-Kaffee	5,00 €	Großer Pott Milchkaffee Westhoff-Kaffee	5,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €	Chococcino Weiß oder Dark	5,00 €
Weiße, Vollmilch oder Dark Schokolade		(Schoki + Espresso & Milchschaum)	
Holländer Kaffee ☀️	5,90 €	After Eight-Schokolade ☀️	6,50 €
(Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne)		(Schokolade, Kahlua, Pfefferminzlikör, Sahne)	
“Ei-verbibbsch” ☀️	5,90 €	Lumumba Spezial ☀️	7,50 €
Kempes Eierpunsch mit Sahne		(Schokolade, Kaffeelikör, Rum & Sahne)	
Irish-Coffee ☀️ mit Schlagsahne	6,50 €	Russische Schokolade ☀️ & Schlagsahne	6,50 €
Heide Erzgebirgs-Glühwein	4,00 €	Heiße Marille ☀️ 🛎️	4,00 €
weiß, rot oder Pflaumenglühwein ☀️ 🛎️		Heißer Mandarinen-Ingwer-Punsch ☀️ 🛎️	4,00 €
		Hütten-Punsch (Rum-Orange) ☀️ 🛎️	4,00 €

☀️ = mit Alkohol!

☀️ = mit Alkohol! 🛎️ = saisonal erhältlich

