

Erzgebirgisch genießen

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



...aus dem Suppentopf

Feurig scharfer Kesselgulasch vom Borstentier *7,90 €
mit Paprika und Knoblauch-Baguette vom Grill

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



Spargelcremesüppchen mit Zitronenöl *8,50 €
dazu frischer Schnittlauch & Knoblauchcroutons

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

Hausgebeizter Graved Lachs auf warmen Kartoffelröstis **14,90 €
Garniert mit pikanten Frischkäse-Nocken und einer Salatgarnitur

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 Marktgemüse & Pommes Frites **8,90 €

... Frisches aus dem Garten



Kleiner Beilagen-Salat der Saison zum Hauptgericht *6,50 €



Großer Caesar-Salat nach Art des Hauses Eisbergsalat mit frischen Kräutern, Caesar Dressing, gehobelter Parmesan & Knoblauch-Croutons **14,90 €



Mit Honig & Rosmarin gegrillter Ziegenkäse, an buntem Blattsalat mit Balsamico-Dressing, Walnüsse & frischem Knoblauchbaguette **17,90 €



Erzgebirgisch genießen

... Veggies & Co.



Kartoffel-Spargelgratin von grünem & weissen Spargel dazu einen Beilagen-Salat mit Joghurtdressing

**17,90 €



Spinatknödel mit deftiger Gorgonzolasoße

**17,90 €



Jackfrucht-Gemüse-Curry verfeinert mit Kokosmilch & dazu Sesamreis

**17,90 €



Portion frischer Spargel mit Sauce Hollandaise & Butter-Kartoffeln

**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 €

Knusprig gebratenes Zanderfilet im Bacon-Mantel auf feinem Spargelragout und Kartoffel-Kroketten

**25,90 €

...vom lieben Federvieh & Wildgerichte

„Unser hauseigener Erzgebirgs-Burger“ auf buntem Salat

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

**17,90 €

➔ ...auch als **Doppelburger**

**21,90 €

„Hirschedelgulasch nach Art unseres Hauses“

an Heidelbeer-Rotkohl & original Böhmisches Knödeln

**19,90 €

Gegrilltes Perlhuhn-Supreme an feinem Spargelragout, & Kartoffelkroketten

**26,90 €



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 €



Kaninchen-Rollbraten an Thymian-Jus

**23,90 €

Butter-Möhrrchen & gebackene Rosmarinkartoffeln



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

**24,90 €

Zarte gekochte Rindszunge an frischer Spargel,

**25,90 €

Sauce Hollandaise, & feine Butterkartoffeln

Lamm-Hüftsteaks mit Bärlauchkruste an Rotwein-Thymian-Soße dazu Prinzessbohnen mit Speck und Kartoffelröstis

**26,90 €

Argentinische Rinderhüftsteak (ca. 250g) vom Grill kräftig gewürzt mit Kräuterbutter & Rosmarinkartoffeln, dazu ein kleiner Beilagen-Salat

28,50 €

... zusätzlich ab 17:00 Uhr

„Scharfes Bratenbrot“ - Senfbraten vom sächsischen Landschwein

**14,90 €

deftig gewürzt mit Zwiebel, Senf & auf Bauernbrot angerichtet, dazu frischer Meerrettich, rote Zwiebelringe & ein kleiner Haussalat

WLAN-Zugang:

„Naturhotel-Gast Netz“

PW = Naturhotel2021

...oder einfach den QR-Code

scannen...



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



Erzgebirgisch genießen

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 €
Rhabarberkompott mit Vanilleeis und Schlagsahne	***6,90 €
Eisbecher „Schoko-Kuss“ ☀ 2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör & Sahne	***7,50 €
Gute Laune-Kräutereis ☀	***8,00 €
2 Kugeln Fridos Kräutereis, Altenberger Gebirgskräuter und Sahne	
Eisbecher „Malaga“ ☀	***8,00 €
2 Kugeln Rum-Rosineneis mit Malagalikör, marinierten Rosinen & Sahne	
Zitronen-Joghurt Pannacotta mit Rhabarber-Kompott & frischen Erdbeeren	***8,50 €
Kleine böhmische Buchteln mit Vanillesauce & Rhabarberkompott	***8,50 €
Kaiserschmarrn...das Hüttendessert mit Apfelmus, Vanillesoße & Sahne	9,50 €

Weitere Eisvariationen und Kuchen nach Angebot

Tasse Espresso Westhoff-Kaffee	3,20 €	Espresso doppelt Westhoff-Kaffee	4,50 €
Tasse Kaffee Westhoff-Kaffee	3,20 €	Pott Kaffee Westhoff-Kaffee	4,50 €
Ausgesuchte Teesorten von Eilles	3,50 €	Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	4,00 €
Latte Macchiato Westhoff-Kaffee	5,00 €	Großer Pott Milchkaffee Westhoff-Kaffee	5,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €	Chococcino	4,90 €
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 ☀	7,00 €
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 €
Heiße Zitrone	4,00 €	Hütten-Punsch (Rum-Orange) oder Grog ☀ 🍷	4,50 €

☀ = mit Alkohol! 🍷 = saisonal erhältlich

