

VORNEWEG

KÜRBISCREMESUPPE

verfeinert mit Orange und Kürbiskernöl
(a,d)

€ 7.00

SELLERIE-BIRNEN-SUPPE

cremig mit Gorgonzola und Laugencrunch
(a,c,d,f,h)

€ 7.50

KLEINER SALAT

mit Honig-Senf-Dressing und Erdnüssen
(c,d,f,h)

€ 7.50

GROSSER HERBSTSALAT

mit geröstetem Kürbis, rote Beete, marinierten weißen Bohnen,
karamellisiertem Ziegenkäse und Honig-Senf-Dressing
(c,d,f,g,h)

€ 15.00

CROSTINI

mit Pilzen und Parmesan überbackenes Frischflocken-Julius-Hanfbrot
aus der Bäckerei Helge Sommerwerk in Mücheln
(a,c,d,e,f,h)

€ 14.00

IM BROT

BROTZEIT

geröstetes Kartoffel-Quarkbrot aus der Bäckerei Sommerwerk
belegt mit gekochtem Schinken von der Fleischerei Gallander,
einem Spiegelei, gepickelten roten Zwiebeln, Essiggurke und Chicorée,
verfeinert mit rauchiger Sandwichsauce
(a,c,d,e,f,h)

€ 15.00

KNUSPER-HÄHNCHEN-BURGER

dunkles Kürbiskernburgerbrötchen, knusprig gebackenes Hähnchenfilet,
Salat, Gurke, Tomate und hausgemachte Burgersoße, dazu Süßkartoffelpommes
(a,b,c,d,e,h)

€ 16.00

BERGE BURGER

250 g gemischtes Hackfleisch vom Rind und Schwein, Käse, Bacon
Gurke, Tomate und hausgemachte Burgersoße, dazu Pommes
(1,a,h)

€ 16.00

HAUPTGERICHTE

RINDERROULADE

geschmort, mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen und Traubensauce
(1,2,3,a,f,g)

€ 19.50

FRANKS ROSTER

eine klassische und eine mediterrane Rostbratwurst aus der Metzgerei „Frank Schneider“
in Müncheroda, dazu Zwiebel-Soße und Kartoffel-Püree
(1,2,3,a,c,d,e,f,g)

€ 15.00

WIENER SCHNITZEL

Kalbsschnitzel Wiener Art, klassisch serviert mit Zitrone, Sardelle und Kaper,
dazu geschwenkte Petersilienkartoffeln, Preiselbeer Creme und bunter Salat
(1,3,a,c,d,f,g,h)

€ 23.00

WILDSCHWEINSCHNITZEL

in Haselnusspanade mit mariniertem Rucola, dazu Preiselbeer-Kroketten
(1,3,a,c,d,f,g,h)

€ 21.00

TAFELSPITZ

vom Jungbullen mit geröstetem Apfel und Kartoffelrösti, dazu Meerrettichsauce
(3,b,c,d,f,h)

€ 23.00

BARBARIE ENTENBRUST

an Orangen-Biersoße, geschmortem Spitzkohl und Kartoffelpaunzen
(a,d,f,h)

€ 22.00

ZWIEBELROSTBRATEN

Rumpsteak vom Weiderind mit Zwiebelsauce, Schinkenbohnen und Kartoffel-Ecken
(1,a,f,g)

€ 28.00

FISCH

GANZE FORELLE

aus der Weißenfelser Binnenfischerei, in Panade gebacken,
mit Butterkartoffeln und kleinem Salat
(a,b,d,g,h)

€ 21.00

Zusatzstoffe: 1 Nitritpökelsalz
Allergene: a Glutenhaltiges Getreide

2 Alkohol
b Eier und Eierzeugnisse

3 Sulfide

c Soja und Sojaerzeugnisse
e Schalenfrüchte
g Senf

d Milch, Lactose
f Sellerie und Sellerieerzeugnisse
h Sesam, Nüsse

WELSFILLET

gefüllt mit Urkarotten und gerollt, dazu Spitzkohl
und kleine gebackene Kartoffeln

(a,f,g,h)

€ 21.00

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

KARAMELLISIERTER LAUCH - vegan

mit Ebly Weizen und marinierten weißen Bohnen

(a,c,e,f,h)

€ 14.50

KIBBELINGE – vegan

Würfel auf Reisbasis, im Bierteig ausgebacken, dazu cremiger Rote-Beete-Salat,
knusprige Drillinge und Meerrettich-Apfel-Dip

(a,c,e,f,h)

€ 15.00

KÜRBIS-PASTA - vegan

Linguine in cremiger Soße aus Hokkaido-Kürbis,
verfeinert mit Salbei und Kürbiskernen

(a,c,d,f,h)

€ 14.50

ROTKOHLROULADE - vegetarisch

mit Pilz-Nuss-Füllung und Gorgonzolasoße

(a,c,f,h)

€ 15.00

FLAMMKUCHEN

Jeweils € 13.00

WEISSENFELSER

mit Hackfleisch, Fetakäse und Schnittlauch

(a,b,d)

KLASSISCH

mit Speck, Zwiebeln und Käse

(1,a,b,d)

ZIEGE

mit Honig, Walnüssen, Ziegenkäse und Feldsalat

(a,b,d,h)

KÜRBIS

Hokkaidokürbis, rote Zwiebeln und Gorgonzola

(a,b,d,h)

DESSERTS UND EIS

bieten wir ihnen in einer separaten Karte an.

Alle Preise sind in EURO und inklusive Mehrwertsteuer ausgewiesen.