



## In erzgebirgische Kuchentöpfe geillert In erzgebirgische Kochtöpfe geschaut

Verehrte Gäste, genießen Sie Besinnlichkeit und herbstliche Stimmung bei ausgesuchten Speisen unserer Heimat



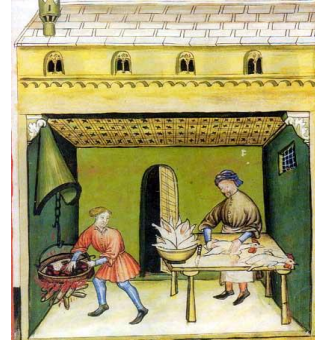
### Linsensupp un Knackwurscht eigebratn

Linsensüppchen mit eingebratener Knackwurst  
4,90 Thaler



### Kartoffel-Schinken-Latschn

Hausgemachte Kartoffelpuffer  
mit rohem Schinken gefüllt und eine Kelle  
Waldpilze dazu.  
13,50 Thaler



### Erzgebirgsforelle

nach Art der Hilde Müller aus Zethau

2 Filets von der Bachforelle mit geschwenkten  
Gartengemüsen und Schnittlauchkartoffeln.  
16,90 Thaler



### Knusprige Keule von der Martinsgans,

nach traditioneller Art zubereitet  
mit Schmorapfelrotkohl und grünen Klößen  
19,90 Thaler



Aus dem Schlettau Kochbuch von 1923

Braten von der "Wilden Sau" in kräftiger Pilztunke, Rosenkohl  
und hausgemachte Kartoffelbällchen.  
16,90 Thaler

### An Spezerei der Herberge „Berghof Bärenstein“ von 1856

Entenkeule mit zweierlei Kraut und böhmischen Knödeln.  
14,90 Thaler

O Erzgebirg, wie bist du schie,  
mit deine Wälder, ihr Wiesen, Barg on Tol,  
in Winter weiß, in Sommer grü.  
O Erzgebirg, wie bist du schie!  
Be Regn on Sonnenschei, öb's stöbert, störm on schneit.  
be Tog on Nacht, obnd oder früh,  
wie haamlich klingst du doch, du deutsche Mottersproch!  
O Erzgebirg, wie bist du schie!  
Anton Günther

Zusatzstoffe, Allergene? befragt die Wirtsleute

