



Bürgerliche Tafelfreuden des Winters

Kräftig im Geschmack, edel im Gemüt



Vorspeisen

Zur Eröffnung der Tafel - Ehrsame Vorspeisen und kleine Stubenmahlzeiten. Ein feiner Beginn, der Herz und Magen stimmt.

Erzgebirgische Linsensuppe 6,90 Mark

Kräftige Suppe nach Hausfrauenart, mit Wurzelgemüse und Majoran abgeschmeckt, reichlich Linsen darin und gebratene Wurstscheiben obendrauf - wärmt Leib und Seele nach alter Erzgebirgstradition.

Kräftige Waldpilzsuppe „zur Stärkung“ 6,90 Mark

Einst im Herbst auf den Märkten feilgeboten und nun auf unserem Tische, mit Brotwürfeln und Gartenkräutern veredelt.

Schmalzbrot à la Bürgerstube 5,90 Mark

- deftig und von ehrbarer Hand serviert Rustikales Schwarzbrot, bestrichen mit Zwiebel-Schmalz und knackige saure Gurken herzhafte wie in alten Stuben.

Zarte Blätterteigpastete 7,50 Mark

Markgefüllt mit herzhaftem Schweineragout und überzogen von geschmolzenem Käse - ein rustikaler Hochgenuss aus der ehrbaren Wirtshausküche.

Krautsalat - „nach guter alter Sitte“ 6,90 Mark

Fein geschnittenes Weißkraut, dezent mit Essig und Öl angemacht, leicht gesüßt und mit frischen Kräutern garniert. Dazu gebackenes Knoblauchbrot, goldbraun geröstet und aromatisch bestrichen

Salate

Von Garten, Feld & Markt gebracht, in Farbenpracht, die Freude macht.

Gartenfrischer Salat 6,90 Mark

Ein kleiner Strauß der Saison, frisch aus Feld und Beet, mit Essig, Öl und Kräutern nach Hausfrauenart - leicht, bekömmlich und erquickend.

Kartoffel-Gemüse-Fladen „Marktgarten“ 15,90 Mark

Knusprig gebacken aus Kartoffeln und Gemüse, serviert mit bunten Salaten und frischem Sauerrahm. Bodenständig, wie einst in alten Gaststuben.

Bunte Blätter vom Felde und Garten 17,90 Mark

geziert mit Gurke, Tomate und Paprika, mit einem leichten Hausdressing. Darauf zarte Hühnerbruststreifen gebraten, gereicht mit Brot und würzigem Kräuterpesto.

Auch für unsere veganen Gäste sorgt die Küche - auf Wunsch und Nachfrage - mit besonderer Sorgfalt.

Köstlichkeiten der Teigkunst

Aromatisch, leicht und doch bürgerlich fein

Bandnudeln „Gartenlust“ 15,00 Mark

Zarte Bandnudeln, kunstvoll geschwenkt mit frischem Gemüse und einem Hauch von Tomatenpesto.

Pasta „Meeresgruß“ 18,90 Mark

Pasta, geschwenkt mit Knoblauch und frischen Shrimps in Butter.

Aus dem klaren Bache

zubereitet nach ehrwürdiger Art

Forelle Müllerin Art (ohne Gräten) 20,90 Mark

In Butter gebraten, mit Zitronenabrieb und Petersilie, dazu Rotkraut und Salzkartoffeln.

Von der Wirtschaftsflamme geküsst - unsere Braten

Gut gebraten, herzhafte und fein, Gaumenfreuden der Bürgerstube

Sauerbraten nach Art der Freiburger Kaufleute 19,90 Mark

Mit Lebkuchentunke, feinem Rotkraut und grünen Klößen - eine Ehrerbietung an Handel und Handwerk.

Rinderroulade, gefüllt mit einer herzhaften Fleischerei 19,90 Mark

dazu süßlich gedünstetes Rotkraut und böhmische Knödel, - ein bürgerlicher Genuss aus ehrwürdiger Stube.

Stücke von der Grillhaxe (ohne Knochen) 19,90 Mark

Knusprig gebraten, begleitet von Sauerkraut und Kartoffelklößen - wie sie im Wirtshaus nie fehlen durfte.

Lammbraten 21,90 Mark

geschmort nach guter Hausväter Sitte. Aufgetragen mit jungem Bohnengemüse, begleitet von grünen Klößen. Ein Mahl für die Tafel wohlhabender Kaufleute.

Köstlichkeiten aus Böhmens ehrwürdiger Küche

die einst die Tafeln des weitläufigen österreichisch-ungarischen Reiches zierten und Herzen erwärmten.

Böhmischer Gulasch nach alter Meistersitte 17,90 Mark

behutsam mit gutem tschechischem Schwarzbier und aromatischen Zwiebeln geschmort, dazu aufgetragen würziges Sauerkraut und klassische böhmische Knödel, die den Sud gierig aufnehmen - ein herzhaftes Mahl, wie es ehrbare Bürger zu genießen pflegten.

Geräuchertes Schweinefleisch im Kartoffelmantel, eine besondere Spezerei 21,90 Mark

Zartes, fein geräuchertes Schweinefleisch, kunstvoll in feinem Kartoffelteig gebacken. Dazu buntes Gemüse des Marktes und eine wohlbestimmte Soße - ein Gericht von seltener Hausmannskost, wie es einst auf den Tafeln ehrbarer Bürger gereicht ward.

Altböhmischer Paprikahendl - „Zur ehrwürdigen Stube“ 18,90 Mark

Zart geschmortes Hähnchen in würziger Paprika-Zwiebel-Sauce, abgeschmeckt mit einem Schuss Sauerrahm und Majoran. Dazu gereicht: feine Kartoffelknödel und ein Schälchen süßwürziges Rotkraut. - ein ehrbares Mahl, wie es in den guten Stuben Böhmens seit alters her genossen wurde.

Halbe Ente 24,90 Mark

Im Ofen schonend zur goldbraunen Vollendung gebraten, gereicht mit sämigem Rotkraut und einem handgeformten Kartoffelknödel - ein traditioneller Genuss, wie er in den guten Stuben Böhmens und Österreich-Ungarns seit alters her geschätzt wurde.

Aus der Pfanne

Schnitzel & Steaks in ehrbarer Wirtshauskunst

„Fuhrmanns Teller“- Ein ehrliches Gericht - wie einst beim Wirt am Marktplatz. 21,90 Mark

Zart gebratenes Rückensteak vom Schwein, überzogen mit einer würzigen Zwiebel-Senf-Tunke. Belegt mit feinem Schinken und 3 Nürnberger Bratwürstchen. Dazu Kraut aus dem Fass und handgestampfte Erdäpfel - ein kräftig-herzhafter Genuss, wie er einst dem Fuhrmann nach getaner Arbeit in der guten Stube aufgetragen ward.

Schnitzel vom Rind „Bürgerliche Art“ 24,90 Mark

goldgelb in würziger Panade gebraten, gereicht mit einem feinen Preiselbeer-Dip und knusprigen Pommes frites. Dazu frischer Tomatensalat „Hausfrauenart“ - ein leichtes, erfrischendes Beiwerk, das den herzhaften Teller ziert.

Schweineschnitzel „Zur Pfanne“ 22,90 Mark

Fein paniertes Schweineschnitzel, goldgelb gebraten und duftend serviert. Begleitet von handgeformten Kartoffelkräpfen, außen knusprig, innen weich, sowie würzigen Waldpilzen. Ein ehrliches Gericht - schlicht, kräftig und wohlbekömmlich.

Zum süßen Abschluss - erlesene Köstlichkeiten aus ehrwürdiger Hausfrauenkunst

Nonnenfürzchen - Quarkkräpfen 8,00 Mark

Goldbraun ausgebacken. Dazu eine Prise Puderzucker und Schokoladeneis - klassisch und von alter Handwerkskunst zeugend.

Feiner Grießpudding „Hausfrauenart“ 4,50 Mark

Zart gekochter Grießpudding, sämig und mild abgeschmeckt, Dazu eine fruchtige Himbeersauce - ein nostalgischer Genuss, wie er einst gereicht wurde.

Ofenwarmer Pflaumenkuchen „Landfrauenart“ 4,50 Mark

saftig und aromatisch, Serviert mit geschlagener Sahne - herzhafte-süßer Abschluss nach alter Hausmannskost.

Vanilleeis „Kirschgruß“ 7,00 Mark

Zartes Vanilleeis, nach alter Rezeptur cremig bereitet, serviert mit warmen Sauerkirschen und einem Häubchen frischer Schlagsahne. Ein süßer Gruß von Haus und Garten, wie er einst in bürgerlichen Stuben mundete.

Apfelstrudel „Wie aus Mutters Küche“ 7,90 Mark

Zart gebackenes Strudelteiggebäck mit aromatischen Äpfeln und Zimt, serviert mit Vanilleeis und Sahne - ein süßer Abschluss aus ehrwürdiger Stubenart.

Hinweis des Hauses:

Die angegebenen Preise in Mark entsprechen dem heutigen Werte in Euro -zur Ehre alter Zeiten und zum Wohl der Gäste.

Getränke

Erquickung und Wohlbehagen für Reisende und Gäste
der ehrwürdigen Stube

Ein Prost zum Beginn der Tafel

Erquickende Aperitifs zum Auftakt des Genusses.

Glas Prosecco <i>trocken - funkelnd wie die Sterne an der Elbe</i>	0,1 Liter	5,00 Mark
Glas Hugo oder Aperol Spritz	0,2 Liter	6,90 Mark
- Martini - weiß, rot, trocken oder alkoholfrei	0,05 Liter	4,90 Mark

Aus der Oppacher Mineralquelle

Erquickungen und Labungen von natürlicher Reinheit

Mineralwasser <i>classic, medium oder naturell</i>	0,25 Liter	3,00 Mark
	0,75 Liter	6,50 Mark
AquaBio mit Apfel & Birne - <i>wie ein Frühsommernorgen im Glase</i>	0,5 Liter	5,90 Mark
AquaBio mit Schwarzer Johannisbeere & Traube - <i>fruchtiger Schwung der Natur</i>	0,5 Liter	5,90 Mark
Oppacher Rhabarber oder Apfel mit feinstem Direktsaft	0,25 Liter	3,20 Mark
	0,5 Liter	5,90 Mark

Erfrischungen aus der Limonaden-Kunst

Spritzig, süßlich und belebend - für Jung und Alt ein Genuss

Orangen- oder Zitronenlimonade, Cariba Cola	0,2 Liter	2,50 Mark
	0,4 Liter	5,00 Mark
Oppacher Cola-Mix, süß und schelmisch	0,5 Liter	5,50 Mark
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon <i>prickelnde Muntermacher</i>	0,25 Liter	3,20 Mark
„Braumeisters Fassbrausen“ <i>Holunder, Orange oder Zitrone</i>	0,33 Liter	3,90 Mark
Pepsi Cola	0,33 Liter	3,90 Mark

Säfte - Die reine Frucht im Glase

Goldene Gaben der Natur, unverfälscht und erfrischend

Apfelsaft naturtrüb <i>Orangen-, Kirsch-, Mango- oder Bananensaft</i>	0,2 Liter	3,20 Mark
Schorlen aus Orange-, Mango- oder Kirschsafft	0,4 Liter	4,50 Mark

Aus den Kellern der Braukunst

Biere und Gebräue von Wohlgeschmack und alter Tradition	0,3 Liter	0,4 Liter
	3,80 Mark	5,00 Mark

Naturbier *kellertrüb und malzig*

Rotes Lagerbier *rubinrot und mild, mit zarter Karamellnote*

Radler naturtrüb *erfrischend wie ein Sommermorgen*

Privat Pils *prickelnd herb, samtig-weich*

Landbier dunkel *kernig und vollmundig*

Helles *frisch und schön süffig*

Radler Naturtrüb *Erfrischend aus kühlem Bier
Kellerbier und spritziger Zitronenbrause*

Flaschenbiere - von Maisel aus Bayreuth	Flasche	5,50 Mark
	0,5 Liter	

Maisel's Weiße *Kräftig und goldtrüb, mit feiner Hefe
und dem Wohlgeschmack altbayerischer Braukunst.*

Maisel's Weiße alkoholfrei *Vollmundig und erfrischend,
mit dem Charakter der Weißen - auch ohne Gehalt.*

Bayreuther Hell alkoholfrei *Klar, mild und süffig -
wie ein ehrliches Helles, doch frei von Alkohol.*

Radler „Naturtrüb und alkoholfrei“
*Ein erfrischender Trunk aus kühlem Bier und
spritzigem Zitronenmost - vollmundig und leicht*

Wo Handwerk zur Kunst wird - Biere von Maisel & Friends	Flasche	4,90 Mark
	0,33 Liter	

Urban IPA - „Die Stadt ruft Dich“ *Goldgelb, Zitrus und
Grapefruit, erfrischend wie der Wind durch die offene Stube.*

West Coast IPA *Mango und Maracuja, spritzig und klar,
wie ein Sonnenstrahl am Tisch.*

Pale Ale *Goldgelb, süffig, mit feiner Bittere und Zitrus.
Ein Freund des Stammtischs.*

India Pale Ale (American IPA)
*Kräftig gehopft, herb, von Grapefruit getragen.
Für das Herz des Bierfreundes.*

IPA alkoholfrei
*Vollmundig, mit Pfirsich, Mirabelle und Mango.
Edle Bittere - ohne Alkohol.*



Perlende Tropfen und edle Reben

Aus Meißens Hängen, Saale-Unstrut und Elsterlagen -
erlesene Weine und Schaumweine für das gastliche Herz.

Winzergenossenschaft Meißen Bennoschoppen <i>Weiß, trocken.</i>	0,2 Liter	0,4 Liter
<i>Ein klarer, trockener Tropfen seit alter Zeit geschätzt.</i>	8,00 Mark	16,00 Mark

Schloß Proschwitz Meissen
Cuvée weiß, halbtrocken *blumig, fruchtig, herrlich lebendig*
Cuvée Rosé, trocken *Aromen von Weinbeeren und Orangenblüten*
Cuvée Rot, trocken *edel, vollmundig, von natürlicher Ausstrahlung*

Kloster Pforta - Saale-Unstrut
Müller-Thurgau, trocken *Muskataroma, feinsinnig und klar*

Weingut Hanke - Jessen an der Elster
Sächsischer Landwein, rot, trocken
(Spätburgunder, Schwarzriesling, Acolon, Regent)

**Benno von Meissen -
Deutscher Sekt, Weißburgunder** **28,00 Mark**
*extra trocken. Perlend, elegant und fein ausbalanciert
durch traditionelle Flaschengärung -
ein gehobener Genuss für festliche Stunden.*

Unsere Hausweine Weiß - lieblich & trocken, Rot - trocken	0,2 Liter	6,00 Mark
	0,4 Liter	12,00 Mark

Weinschorle, rot oder weiß	0,2 Liter	5,00 Mark
	0,4 Liter	10,00 Mark

Erquickung edler Art - Alkoholfreies für zarte Gaumen“

Belebende Tröpfe, wie sie in ehrwürdigen Stuben
zur leichten Labung gereicht werden.

Träublein Rosé - Sektmanufaktur Vaux Picco **0,2 Liter** **6,90 Mark**
*Perlender, erfrischender Tropfen, zartfruchtig nach Cassis
und reifen Trauben - ein leichter Genuss für beschwingte Stunden.*

Riesling-Brause - **Flasche** **25,00 Mark**
Bio Weingut Beurer Würtemberg **0,75 Liter**
Ein kühler Trunk von feinem Rieslingduft, leicht perlend und erfrischend.

Siegfried Wonderleaf mit Tonic - **0,3 Liter** **6,90 Mark**
Alternative zum Gin-Tonic. Ein belebend-spritziger Trunk ganz ohne Alkohol.

Feine Tropfen aus Destillat, kunstvoll vereint mit spritziger Limonade...”

Gin Tonic, Whisky Cola oder Wodka Cola - **0,3 Liter** **6,90 Mark**
ein Genuss, wie er die Kehlen in ehrwürdigen Stuben erfreut.