

## Gerichte mit Zutaten aus der Region

**In Buttermilch gebeiztes Burkhardtsdorfer Wiesenlamm**  
in Buttermilchbeize mit Thymian, Rosmarin und Knoblauch  
mariniertes und anschließend sanft im Backofen  
geschmorter Lamnbraten mit grünen Speckbohnen  
und selbstgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbutter 22,80 €

Wiesenlamm vom Bauer Reh, Burkhardtsdorf  
Buttermilch vom Rößler-Hof, Burkhardtsdorf  
Kartoffeln für unsere Klöße vom Bauer Kermer aus Gornau

**Gebackene Entenkeule**  
knusprig gebackene Entenkeule aus dem Backofen  
mit Apfel-Quitten-Rotkohl  
dazu hausgemachten Klöße mit Semmelbutter 22,90 €

Für unsere Klöße verwenden wir Kartoffeln vom Bauer Kermer, Gornau

**Zander mit buntem Gemüse**  
auf der Haut gebratenes Filet vom Zander,  
mit in der Pfanne geschwenktem Kürbis, Spinat,  
Drillingskartoffeln und Kirschtomaten  
dazu servieren wir Kräuter - Hollandaise 23,90 €

Kürbis aus unserem Garten

Auf Wunsch auch mit Rotkraut und Petersilienkartoffeln 23,90 €

**Ente im Salatnest,**  
knusprig gebratenes Entenfleisch, mit grünen Erbsen, Paprika &  
Sprossen, pikant gewürzt mit Ingwer, Chili & Schwarzkirsch-Balsam  
im bunten Salatnest 21,80 €

Schwarzkirsch-Balsam gereift im Eichenfass, Balema Essigmeisterei

## Gerichte mit Zutaten aus der Region

### **Knuspriges Pilzschnitzel**

saftiges mit Semmelbrösel und Ei paniertes Schweineschnitzel  
aus der Pfanne, mit frisch gebratenen Champignons und  
Petersilienkartoffeln

19,90 €

Kartoffeln vom Bauer Kermer aus Gornau

Unser Schnitzel gibt es auch mit Erbsen (anstatt Pilze)

18,90 €

Auf Wunsch mit Pommes Aufpreis 2,00 €

### **Braten von der Rehschulter**

sanft im Backofen geschmorte Rehschulter,  
in Aroniasoße, mit in Butter gebratenen Rosenkohl  
und selbstgemachten Kartoffelklößen mit Semmelbutter

22,90 €

Reh vom Wildhändler Frank Müller, Chemnitz

Kartoffeln für unsere Klöße vom Bauer Kermer, Gornau

### **Sauerbraten vom Eubaer Weide-Rind**

in Rotwein und Essig mariniertes Sauerbraten vom Eubaer Weide-Rind,  
dazu Apfelrotkohl und selbstgemachten Kartoffelklöße  
mit Semmelbutter

21,90 €

Weide-Rind aufgewachsen auf den Wiesen des Landwirtschaftshofes Euba

Verarbeitung Hirschhof in Euba

### **Burkhardtsdorfer Regenbogenforelle**

Regenbogenforelle aus dem Backofen mit  
Rote Bete-Apfel-Meerrettich-Rahm und Petersilienkartoffeln

21,80 €

Die Forellen sind von der Forellenzucht  
und Räucherei Mario Weber, Burkhardtsdorf

Rote Bete & Äpfel aus unserem Garten

Kartoffeln vom Bauer Kermer aus Gornau

Unsere Regenbogenforelle gibt es auch mit Salat (anstatt Rahm)

21,80 €

## Topmarktscheunen-Spezialität



Alle unsere Burger mit selbstgebackenen Brötchen aus Bio - Mehl von der Rolle Mühle, Waldkirchen

### **Wild - Burger**

Burger von Reh und Wildschwein  
mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Bacon,  
mit Brombeer-Frischkäse-Dipp und Mango-Relisch,  
dazu Pommes Frites

19,70 €

Das Reh und Wildschwein stammt aus dem Erzgebirgswald und wurde uns vom Wildhändler Frank Müller, Chemnitz geliefert

### **Käse - Burger - vegetarisch -**

mit Haferflocken und Kürbis gebackener Kuhkäse nach Feta Art  
auf buntem Salat, mit Himbeer-Orangen-Dressing,  
gerösteten Walnüssen, dazu Süßkartoffelpommes

16,90 €

Käse vom Rößler Hof, Burkhardtsdorf  
Kürbis aus unserem Garten

### **Auflauf mit Kürbis - vegetarisch -**

frisch gebratene Champignons, Kürbis und Spinat  
auf Nudeln mit Kräutersoße und würzigem Bergkäse  
vom Rößler-Hof überbacken

18,90 €

Kürbis & Kräuter aus unserem Garten

### **Knoblauchtopf**

fein geriebene Kartoffeln, Knoblauch, Kasslerstreifen,  
Champignons und Zwiebel in den Topf geschichtet,  
mit Kräutern gewürzt und mit Buttermilch vom Rößler-Hof  
und Dörnthaler Leinöl ca. 30 Minuten gebacken.

- im heißen Tontopf mit selbstgebackenem Bio-Brot serviert -

19,70 €

Kartoffeln vom Bauer Kermer aus Gornau