

## ***Suppen, Vorspeisen und kleine Gerichte***

*Knoblauchsuppe „Tatra“  
darin geriebener Käse und Schwarzbrotcroutons*

6,70 €

*Kokos-Currysüppchen  
mit Hähnchenfleisch,  
Shiitakepilzen und Gemüse*

8,20 €

*Pikante Tomatencremesuppe „Pöhlantis“  
natürlich hausgemacht,  
mit Johannisbeer-Balsamico und Crème fraiche*

6,80 €

*Leckeres hausgemachtes Würzfleisch  
seit Jahrzehnten der Klassiker  
vom Schweinchen,  
mit Käse überbacken,  
dazu Toast und  
Worcestersoße*

7,80 €

*„Vitaminstoß“  
Kleine Salatschüssel mit  
Blattsalat, Gurke, Paprika, Tomate  
und dazu hausgemachtes  
Joghurtdressing*

7,40 €

*Gurkensalat asiatisch  
mit Dill, Chili, Knoblauch und Erdnüssen*

7,90 €

*Frühlingsrollen (5 Stück)  
mit Salat und Dip*

13,50 €

*Es gibt drei Dinge, die eine Frau aus dem Nichts zaubern kann:  
einen Hut, einen Ehekrach und einen Salat*

## **Das ging uns in's Netz**

### *Saßnitzer Pfannenhering*

*Heringe aus der Pfanne,  
mit Schinken<sub>2)</sub>- und Zwiebelwürfelchen,  
Frühkartoffeln (Drillinge)*

16,50 €

*Barramundifilet aus der Pfanne,  
mit Rahm-Steinpilzen, Butter-Basmatireis*

21,20 €

### *Heilbuttsteak „Strindberg“*

*in Senf-Gurken-Eihülle  
angeschwenkte Zwiebelringe,  
deftige Bratkartoffeln*

22,20 €

*Saiblingsfilet aus der Pfanne,  
auf Fenchel-Zucchini-Kirschtomaten in Weißwein,  
dazu kräftiges Kartoffel-Selleriepüree*

22,80 €

### *Ganze gebratene Forelle*

*Wirsing-Speck<sub>2)</sub>-Kartoffelstampf,  
Lauchgemüse*

22,80 €

*Forellen und Saiblinge beziehen wir frisch von der  
Fischwirtschaft Schröder in Kirchberg/Cunersdorf*

*Wir filetieren die Fische im Haus mit größter Sorgfalt.*

*Trotzdem kann es vorkommen, dass einzelne Gräten vorhanden sind.*

*Wir bitten um entsprechende Vorsicht.*

*Wir geben zu beachten, dass nur Fische, die als Filet ausgewiesen sind, auch filetiert werden.*

## **Aus der guten, alten Zeit**

*Tafelspitz mit Meerrettichsoße<sub>3)</sub>,  
hausgemachte böhmische Semmelknödel*

19,60 €

*Bei Fischen und Weibern ist der Bauch das Beste*

*Vogtländischer Sauerbraten,  
hausgemachtes Rotkraut und Klöße<sup>1)</sup>*

19,80 €

*Rinderroulade,  
hausgemachtes Rotkraut und Klöße<sup>1)</sup>*

23,50€

*Gepökelte Rinderzunge<sup>2)</sup>,  
feines Schwarzwurzelgemüse,  
gebutterte Kartoffeln*

21,00 €

### ***Fleischlos glücklich***

*8 Riesengarnelen  
auf Linguine schwarz-weiß, mit Olivenöl, Knoblauch und  
Chili angeschwenkt, etwas Grana Padano  
-Achtung, leichte Schärfe-*

22,20 €

*Mediterrane Pasta  
feine Rieser Pasta mit in Olivenöl  
geschwenktem mediterranem Gemüse,  
Pesto und etwas Tête de Moine*

18,70 €

### ***Frisch aus der Pfanne***

*Vitaminschnitzel  
Schweineschnitzel aus der Oberschale  
mit verschiedenen frischen Salaten  
und Joghurtdressing*

19,80 €

*Schweinerückensteak „au four“;  
mit feinem Würzfleisch und  
Edamer Käse überbacken, Pommes Frites*

21,40 €

**Rumpsteak**  
mit Rotweinzwiebeln und Rosmarienkartoffeln

28,90€

**Schnitzel „Dubarry“**  
Schweineschnitzel aus der Oberschale,  
mit Blumenkohl und Käse überbacken,  
auf knusprigen Bratkartoffeln,

21,40 €

## **Gerichte ab 17 Uhr**

**Bauernfrühstück**  
Bratkartoffeln ,Schinken und Ei

15,80€

**„Brückenbauers Abendschmaus“**  
verschiedene Schinken<sup>2)</sup> und Käsesorten mit Butter und  
Brot und Meerrettich

12,90 €

**Großer Salat**  
Wahlweise mit Hähnchenstreifen oder  
Frittierten Garnellen

18,90€

## **Leckerer für Kinder**

**Für Kinder gibt's ´ne Extrakarte!**  
**Natürlich gibt's auch ein Räubergedeck**  
**(Messer und Gabel zum Stibitzen von Muttis Teller)**

*Änderungen an den Speisenzusammenstellungen sind  
möglich, wir berechnen dafür nur 1,50 Euro pro Änderung  
Wir reichen gerne zusätzliche Soßen und berechnen  
dafür nur 1,50 Euro*

*Sollten Sie eine Ladyportion oder eine Seniorenportion wünschen,  
so vermindert sich Ihr Hauptspeisenpreis um 1,50 €.*

1) geschwefelt  
2) Nitritpökelsalz

3) Antioxidationsmittel