

## Klassische Gasthaus-Gerichte



Soljanka mit hausgebackenem Roggenbrot  
5,50 €

Bauernfrühstück mit Speck, Gartensalat  
und Spreewald-Gurke  
10,90 €

Matjes „Hausfrauen Art“ mit Gurke, Zwiebel, Apfel  
und Bratkartoffeln  
13,90 €

Schnitzel „Cordon Bleu“ vom Duroc-Schwein  
mit gebratenen Champignons, Spitzkohlsalat, Rahmjus  
und Pommes Frites  
18,90 €

Schnitzel vom Duroc-Schwein mit hausgemachtem  
Paprikaletscho, Spitzkohlsalat, Dijon-Senf-Schmand und  
Pommes-Frites  
18,90 €

Rip Eye Steak mit geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter,  
Spitzkohlsalat und Rosmarinkartoffeln  
26,90 €

## Schmorgerichte

Sous- Vide geschmorte Ochsenbacke mit kräftiger  
Rotweinjus, Rotkohl und Semmelknödel  
19,90 €

Geschmorte Rinderroulade mit frischen Champignons,  
Rotkohl und Kartoffelklößen  
19,90 €

# Frische Herbstgerichte

Kürbissuppe aus Hokaido vom Biohof Werenzhain mit  
Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

5,50 €

Tafelspitz von der Rinder-Färsse mit frischem  
Meerrettich, Rahmkraut und Salzkartoffeln

18,90 €

Gebratenes Zanderfilet mit  
Herbstgemüse vom Biohof Werenzhain  
Dijonsenfsoße und Kartoffelstampf

24,90 €

Hausgemachte Pasta mit Kürbis, Pilzen,  
gebackenem Brie, getrockneten Tomaten und  
Grana Padano

16,90 €



Kohlrabi-Schnitzel mit gebratenen Champignons, Gemüse  
vom Biohof Werenzhain

Gemüse-Rahmjus und Kartoffelstampf

17,90 €



BBQ-Burger mit Dinkelbrötchen  
von der Biobäckerei Graf in Herzberg

Bratling aus Wildschwein und Duroc-Schwein, geschmorten  
Zwiebeln, Gurke und Süßkartoffelpommes

15,90 €

Hausgemachter Seitan aus Vollkornmehl vom Biohof  
Werenzhain, geschmort als Gulasch

mit gebratenem Gemüse und Salzkartoffeln

17,90 €

