

## Klassische Gasthaus-Gerichte

Kleiner gemischter Salat mit  
Honig-Senf-Dressing



6,90 €

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

18,90 €

Geschmorte Rinderroulade mit frischen Champignons,  
Rotkohl und Kartoffelklößen

19,90 €

Sous-Vide gegartes Kalbshaxen Osso-Bucco mit  
Bohnen-Pilz-Gemüse und Kartoffelstampf

22,90 €

Geschmorte Ochsenbacke mit kräftiger  
Rotweinjus, Rotkohl und Semmelknödel

19,90 €

Hirschbraten aus der Niederlausitz  
mit Preiselbeeren,  
frischen Champignons, Rotkohl und Klößen



24,90 €

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

18,90 €

# Frische Herbstgerichte

Kürbissuppe aus Hokaido vom Biohof Werenzhain mit  
Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

5,50 €

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 €



Hausgemachter Seitan aus Vollkornmehl vom Biohof  
Werenzhain, geschmort als Gulasch  
mit gebratenem Gemüse und Salzkartoffeln

17,90 €



BBQ-Burger mit Dinkelbrötchen  
von der Biobäckerei Graf in Herzberg  
Bratling aus Wildschwein und Duroc-Schwein,  
geschmorten Zwiebeln, Gurke und  
Süßkartoffelpommes

13,90 €