



## Erzgebirgisch genießen ...

### Herbstliches aus Wald, Feld und Bach

Preise in Euro

#### **Kulajda – Südböhmisches Eintopfgericht**

Kartoffel-Pilz-Suppe mit Sauerrahm, einem gekochten Ei und Brot 8,90

#### **Mild geräucherte Lachsforellenstücke aus der Fischzucht Hallbach**

auf herbstlichen Salaten, dazu Brot der Bäckerei Schmieder 12,30

#### **Bandnudeln mit mild geräucherten Lachsforellenstücken**

aus der Fischzucht Hallbach, in Kräuterfrischkäse geschwenkt 14,60

#### **Erzgebirgisches Pilzpfännchen**

Frische Pilze nach Omas Art in Butter gebraten, serviert mit Salzkartoffeln und mariniertem Feldsalat 15,30 €

#### **Wilderer Pfanne „Karl Stülpner“**

Würziger Wildspieß, zwei zarte Hirschsteaks und Schinkenspeckstreifen auf frischen gebutterten Waldpilzen mit Westernkartoffeln angerichtet 26,90

#### **Fein gewürztes Wildgeschnetzeltes**

mit Midi - Kräuter - Klößen und mariniertem Feldsalat serviert im Pfännchen 14,90

#### **Zarte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce**

mit frischen Pilzen nach Omas Art in Butter gebraten und knusprigen Röstitalern 23,90

#### **Wild-Burger - Würziges Hacksteak vom Hirsch**

mit Scheiben vom Camembert und Birne überbacken, abgeschmeckt mit Preiselbeer-Mayonnaise im Roggenbrötchen serviert, dazu Westernkartoffeln 16,50

### Ausgewählte Getränke - besonders zu empfehlen:

#### **Olbernhauer Stülpnerbräu**

Hergestellt mit Genehmigung des Ur-urenkels von Karl Stülpner 0,5 L 5,40

#### **Sehmataler Bergwiesen - Kräuterlikör 35 Vol.%**

2 cl 2,90

Oktober 2024

