

*Liebe Gäste,
genießen Sie bei uns nach dem „Slow Food“-Konzept: Genuss mit Verstand.*

*Carlo Petrini, der Begründer der Slow-Food-Bewegung hat gesagt:
„Essen ist ein politischer Akt, der schon beim Einkaufen beginnt.“*

*Eingekauft haben wir für Sie:
Obst und Gemüse aus dem Umland: z.Bsp. Biolandgarten Burgstädt, Gärtnerei Starke
Lamm bei der Schäferei Götze in Altmittweida,
Wild geschossen im Erzgebirge - gekauft bei Wildhandel Müller in Chemnitz,
Eier vom Biohof Kretzschmar aus Gersdorf,
Honig von unseren eigenen Bienen,
Schokolade bei Zotter in Österreich – bio, fair und sehr lecker
Choco del Sol, Rochsburg
Gemüse, Milch, Käse..... Guidohof Uhlendorf
Kaffee von der Kaffeefee aus Wüstenbrand
Transgourmet Ursprung
Demeter Weine in Deutschland und Italien
Brauerei Fiedler,*

Gluten-, Laktose-, ... unverträglichkeiten wir beraten Sie gern bei Ihrer Wahl.

*Für Ihre Familienfeiern oder Firmenveranstaltungen steht Ihnen das Kaminzimmer,
der Salon Dorothea von S oder unser Saal zur Verfügung.*

*Zu Hause feiern, ganz stressfrei: unser Küchenteam macht es möglich –
beste Qualität als Abhol- oder Lieferservice.*

*Es fehlt noch der Wein für den Abend oder ein kleines Präsent (Grappa, Schokolade,
Kaffee....) auch dies bieten wir Ihnen an in unserem Delikat im Bock. Leckerer für
zu Hause oder to go.*

*In unserem Delikat im Bock - Leckerer für zu Hause oder to go.
Honig aus unserer eigenen Imkerei 500g Glas 5,00 € 250 g Glas 3,90 €*

Regional, frisch und lecker -
mit Herz und Verstand seit 2008 und so soll es bleiben!

Ute Striegler
Inhaberin

und das ganze Team vom „Bock“

Vorspeisen

Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse auf buntem Salat 8,90

*Regionaler Lieferant: u.a. Bio Landgarten Burgstädt, Guidohof, Gärtnerei Starke,
Honig eigene Imkerei*

Duett vom Burrata

(eine Art Mozzarella aus Apulien, wird aber überwiegend aus Kuhmilch hergestellt)

Marinierter Burrata als Caprese und getrüffelter Burrata an mit Honig
karamellisiertem Apfel 11,90

*Regionaler Lieferant: Honig eigene Imkerei, Äpfel eigener Garten
Tomaten Gärtner aus dem Umland*

Frisch gebackene Tomatentarte mit Mozzarella verfeinert an
Kräuterfrischkäse und Salatbukett 7,90

Regionaler Lieferant: u.a. Bio Landgarten Burgstädt, Guidohof, Gärtnerei Starke

Würzfleisch vom Hausgeflügel in der Blätterteigpastete
mit Käse gratiniert, dazu Toast und Zitronenecke 7,20

Regionaler Lieferant: Charlottenhof Härtensdorf

Suppe

Pfifferlingrahmsüppchen mit Sherry verfeinert 6,50

Feines Samtsüppchen vom Bio Mais und Lammsbräu Weizenbier 5,90

Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf Zitronenbutternudeln und glacierten
Zucchiniestreifen 17,90

Regionaler Lieferant: Aquakultur Norwegen, Zucchini Gärtner Umland

Bratwelsfilet nach „Brathering Art“ mit gerösteten Zwiebeln und
Kartoffelpüree 14,90

Lieferant: Welszucht Abtshagen (Transgourmet- Ursprung)

Pastagericht

Hausgemachte Kräutergnocchi in Salbeibutter geschwenkt mit gebratenen
Pfifferlingen und Zwiebeln 15,90
als veganes Gericht mit Öl geschwenkt und gebraten

In leichtem Soja-Chilli - Rahm geschwenkte Pasta mit gebratenen
Hähnchenbruststreifen und Mango verfeinert 17,50

Lieferant: Bio-Geflügel Mecklenburg GmbH (Transgourmet- Ursprung)

Fleischlos

Gebratene Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachten Semmelknödel 14,50
Pfifferlinge Ursprungsland Russland

Fleisch

Saftiges Schnitzel „Wiener Art“ vom Strohschwein
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat 16,90

Lieferant: Lübchiner Strohschwein (Transgourmet- Ursprung)

*Meine Getränkeempfehlung: Grauburgunder trocken, Weingut Seck,
Rheinhessen Bioland oder Fiedler Kupfer aus Oberscheibe*

Klassisches Bauernfrühstück mit Gewürzgurke 9,90

Regionaler Lieferant: Eier Biohof Kretzschmar

Meine Getränkeempfehlung: Fiedler Kupfer aus Oberscheibe, Bio-Weizen von Lammsbräu

Sächsischer Mutzbraten mit Sauerkraut und hausgemachten Semmelknödeln 15,90

Lieferant: Lübchiner Strohschwein (Transgourmet-Ursprung)

*Meine Getränkeempfehlung: Fiedler Pils oder Kupfer aus Oberscheibe,
Bio-Weizen von Lammsbräu*

Rosa gebratenes Rumpsteak (Bio) mit Kräuterbutter auf Grillgemüse
dazu Rosmarinkartoffeln 24,90

Lieferant: www.transgourmet-ursprung.de/almweiderind-aus-oesterreichischen-bergregionen, Gemüse Gärtner der Region

Piccata von der Mecklenburger Bio-Pute an leichter Martini- Sauce
mit geschmortem Paprikagemüse und Kräuterbandnudeln 18,50

Lieferant: Bio-Geflügel Mecklenburg GmbH, Paprika Gärtner der Region

Meine Weinempfehlung: Grauburgunder trocken Weingut Seck, Rheinhessen

Streifen vom Roastbeef und Hähnchen an Rahmpfifferlingen mit
hausgemachten Semmelknödeln und Weinbrandjus 23,90

Lieferant: Weiderind Österreich, Bio-Geflügel Mecklenburg(Transgourmet-Ursprung)

Cesar Salat nach Art des Hauses mit Pinienkernen, Croutons und
hausgemachtem Ceasardressing 11,50

Wahlweise mit: - gebratenen Streifen vom Freilandhähnchen 15,20

- gebratenem Roastbeef 20,90

Es fehlt noch der Wein für den Abend oder ein kleines Präsent (Grappa, Schokolade,
Kaffee, Honig....) auch dies bieten wir Ihnen an.

In unserem Delikat im Bock - Leckerer für zu Hause oder to go.

Honig

aus unserer eigenen Imkerei auch für zu Hause

Honig Frühjahrs- oder Sommerblüte 500g Glas 5,00 € 250 g Glas 3,90 €

Honig mit Walnuss 250 g Glas 4,50 €

Süße Köstlichkeiten

Eine Kugel hausgemachtes Hugosorbet mit Minze und Secco 3,50

Limetten- Quarkküchlein an Mangoragout und Sahne 6,50

Eisspezialitäten

Unsere Eisspezialitäten werden ganz nach unserem Konzept der Regionalität und Frische, im Erzgebirge in der Firma EisTraum in Thum, hergestellt. Natürlich mit frischen Zutaten.

Johannisbeersorbet mit marinierten Waldbeeren in Fruchtsecco 4,50

Kalt und Heiß

3 Kugeln Sahneeis „Moskauer Art“ mit heißen Himbeeren und Sahne 4,90

Schwarzwaldbecher

Sahneeis „Moskauer Art“, Schokoladeneis, Kirschen und Sahne 5,40

Schweden-Becher

Eierliköreis, Vanilleeis dazu Apfelmus, Eierlikör und Sahne 5,90

Hausgemachtes Sorbet nach Angebot 1,30

Portion Sahne 1,00

Kaffee und Kaffeespezialitäten

Wir servieren Kaffee der Kaffeerösterei Kaffeefee Sachsen aus Wüstenbrand. In unserem „Delikat“ können Sie verschiedene Sorten gern auch für zuhause kaufen.

Tasse Kaffee 2,20

Cappuccino 2,60

Espresso einfach 2,00

Espresso doppelt 2,90

Espresso Macchiato 2,00

Heiße oder Kalte Schokolade von Zotter 3,00

verschiedene Geschmacksrichtungen

Brände, Geiste, Kräuter und Liköre

Dirker Williams Birne 2cl 2,80

Dirker Haselnussgeist 2cl 3,50

Grappa und Kräuter von Marzadro aus Trentin

Amaro oder Olivengrappa 2cl 2,50

Grappa Anfora 2cl 2,80

Grappa Le Diciotto Lune 2 cl 2,50

Preise verstehen sich in €