

Das Jahr geht zu Ende, danke, dass Sie bei uns zu Gast waren,  
danke, dass wir Ihre Feier ausrichten durften.  
Friedliche, erholsame, genussvolle Feiertage und einen  
Jahresstart 2019 mit Freude und Gesundheit wünschen Ihnen



Ute Striegler  
Inhaberin

und das gesamte Team

### Vorspeisen

Orangen- Fenchelsalat mit leichtem Honig- Senf Dressing  
und hausgebeiztem Lachs 8,20

### Suppe

Birnen- Selleriesüppchen 5,90

Geflügelkraftbrühe mit Eistich und Gemüsestreifen 5,90

### Hauptgang

Gebratenes Saiblingsfilet auf Rotkohl- Kartoffelpüree  
und Blumenkohlröschen 18,50

Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse auf Risotto mit jungem  
Blattspinat 15,90

Zarter Braten vom Wildschwein mit gezupftem Rosenkohl, Maronenbutter  
und hausgemachten Wickelklößen 19,90

Mit Trockenfrüchten gefüllte Hähnchenbrust dazu Spinatrisotto 18,90

Feiner Braten von der Gans an Orangensauce mit Apfelrotkohl und  
hausgemachten Kartoffelklößen 22,50

### Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel an Vanillesauce 5,90

Winterzauber  
Vanille- Schokoeis dazu Schlagsahne, Nüsse und Karamellsoße 4,90

1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeerbalsamico 3,50

### Unsere Lieferanten:

Gans- Charlottenhof Härtensdorf

Wildschwein (erzgeb.Forst)- Wildhandel Müller Chemnitz

Gemüse- Bio Landgarten Burgstädt, Saibling- Teichwirtschaft Förster

Hähnchen Transgourmet in Ursprungsqulität

### Gänsemenü

*Orangen- Fenchelsalat mit leichtem Honig- Senf Dressing  
und hausgebeiztem Lachs*

*~\*\*~*

*Feiner Braten von der Gans an Orangensauce mit Apfelrotkohl und  
hausgemachten Kartoffelklößen*

*~\*\*~*

*Hausgebackener Apfelstrudel mit Vanillesauce*

*Menüpreis: 34,90*

### Vegetarisches Menü

*Birnen- Selleriesüppchen*

*~\*\*~*

*Mit Honig und Rosmarin gratinierter Ziegenkäse auf Risotto  
mit jungem Blattspinat*

*~\*\*~*

*Winterzauber*

*Menüpreis: 26,50*