

*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 Uhlsdorf
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

Herbstlicher Salat mit Hausdressing und gerösteten Kürbiskernen
wahlweise

mit gratiniertem Ziegenkäse
mit gebratenem Kürbisspalten 8,90

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

Würzfleisch vom Hausgeflügel
mit Käse gratiniert, dazu Toast und Zitronenecke 6,50

Regionaler Lieferant: Charlottenhof Härtensdorf

Apfel- Birnen Quiche mit Blauschimmelkäse und Walnussöl
dazu etwas Salat 8,50

Regionaler Lieferant: Birnen und Äpfel aus dem eigenen Garten

Carpaccio vom Wittgensdorfer Rind mit Pinienkernen 10,90

Regionaler Lieferant: Landfleischerei Wittgensdorf

Suppe

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Gewürzen verfeinert 6,50

Regionaler Lieferant: Kürbis Gärtner Umland

Geflügelkraftbrühe mit Eistich und Gemüsestreifen 5,90

Regionaler Lieferant: Charlottenhof Härtensdorf

Sellerie- Birnensuppe 6,50

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

Fisch

Gebratenes Lachsfilet auf Spinatnudeln 18,50

Regionaler Lieferant: Lachs aus den Westfjorden Islands

<http://www.transgourmet-ursprung.de/lachs-aus-den-westfjorden-islands>

Meine Getränkeempfehlung: Vin de Saxe trocken, Weingut Vincenz Richter Meißen

Fleischlos

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 12,50

Frische Pasta mit karamellisierten Birnen, Walnüssen und Ziegenkäsesoße 14,50

Regionaler Lieferant: Birnen und Walnüsse aus dem eigenen Garten

Hausgemachte Rote Bete Gnocchi mit in Salbeibutter gebratenen Kürbisspalten 15,90

Lieferant: Rote Bete Robuschka Guidohof Uhlsdorf, Kürbis Gärtner Umland

Klassisches Bauernfrühstück mit Gewürzgurke (fast fleischlos mit Speck) 9,90

Regionaler Lieferant: Eier Biohof Kretzschmar

Fleisch

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

Regionaler Lieferant: Landfleischerei Wittgensdorf

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

Mit frischem Salbei und Schinken ummantelte Hähnchenbrust an Pilzrisotto 18,90

Regionaler Lieferant: Charlottenhof Härtensdorf

Zart geschmorter Rehkeulenbraten mit Rahmpilzen und hausgemachten Spätzle 19,90

Lieferant: Wildhandel Müller Chemnitz, Wild aus heimischem Forst

*Meine Getränkeempfehlung: Dornfelder trocken, Weingut Studier Pfalz
Bio-Weizen von Lammsbräu*

Saftige Roulade vom Wittgensdorfer Rind mit Apfelrotkohl und hausgemachten Wickelklößen 19,90

Lieferant: Wirtschaftshof Sachsenland

*Meine Getränkeempfehlung: Dornfelder trocken, Weingut Studier Pfalz
Bio-Weizen dunkel von Lammsbräu*

Rosa gebratenes Rumpsteak (roh 250 g) vom Wittgensdorfer Rind dazu buntes Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln 26,90

Lieferant: Wirtschaftshof Sachsenland

Meine Getränkeempfehlung: Seck Rot trocken, Weingut Seck Rheinhessen

Dessert

Crème Brûlée mit Pflaumenragout 8,50

Quarktörtchen an Orangenragout 7,90

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.

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

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 €

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

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 €

