

DIE OKTOBER-WOCHENKARTE

100 % LIEBEVOLL BIOLOGISCH ZUBEREITET

VORSPEISEN

Kürbis-Kokos-Süppchen mit Kräuter-Crunch



6,50 €

Marinierter Kürbis mit Frischkäse und Nuss-Kern-Krokant

7,50 €

Apfel-Rote Bete Tatar herzhaft-fruchtig abgeschmeckt

6,20 €

HAUPTSPEISEN

Rotwild-Braten*

geschmorter Hirschkeulen-Braten*, Rotkohl

Rotweinsoße dazu Stupperle

(aus dem Zittauer Gebirge - *nicht biologisch)

26,50 €

Steckrüben-Steak

in herzhafter Senf-Marinade gebacken

mit Brokkoli-Kartoffel-Stampf

16,10 €

Schnitzel in Cornflakes-Panade

mit belgischen Pommes frites und Salat

23,20 €

“Rotes Linsen-Dal”

leckeres Pfannen-Gericht mit roten Linsen, Herbstgemüse
abgeschmeckt mit indischen Gewürzen

13,30 €

Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käsche, Görlitz; Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha
Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Berggeistern.

HAUPTSPEISEN

Bratwurst-Kartoffel-Pfanne

mit Paprikawürfel und Zwiebeln, deftig abgeschmeckt

15,10 €



Zweierlei Sülze

vom Rind und Schwein mit Zwiebel-Chutney
und Bratkartoffeln

17,50 €



Veggie-Menü

3-Gang Überraschungsmenü

26,00 €

Alternativ-Menü (nicht vegetarisch)

3-Gang Überraschungsmenü

32,00 €

DESSERT

a Tipp'l Süßes

Vanillegrieß mit Apfel*-Kompott und Crunch

4,20 €

(*aus Oma's Garten, nicht biologisch)



Quarkkälchen

mit Apfelmus und Zimt-Blüten-Mix

5,70 €

Affogato de Caffé

Espresso mit Vanilleeis

4,90 €



Alle Speisen zu 100 % biologisch (DE-ÖKO 021)

Bio-Fleischerei Mörl, bei Bautzen; Ökohof Wobst, Mittelherwigsdorf; Enderhof, Vierkirchen;
Görlitzer Brotschmiede; Käsewerk Maria Käsche, Görlitz; Fischzucht Karsten Ringpfeil, Königswartha
Angaben über Allergene erhalten jederzeit von unseren Service-Bergeistern.