

Herzlich Willkommen

von Familie Saupe und Team.

Uns freut es sehr, Sie hoffentlich noch lange persönlich bei uns im Haus bewirten zu dürfen!

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden in gemütlicher Atmosphäre in unserem Restaurant und im Felsenkeller bei gutem Essen und edlen Getränken.

Wir richten Feierlichkeiten aller Art für Sie aus und liefern Ihnen Büffets ins Haus.

Sie können auch weiterhin unseren Abholservice nutzen.

Nach dem Motto:

Bei uns wird noch gekocht mit Herz und von Hand und nicht vom „laufenden“ Band 😊

unsere nächsten Veranstaltungen:

Feiertags Öffnungszeiten 2025

19.04. Karfreitag	15 bis 22 Uhr
20.04. Ostersonntag	11 bis 14 Uhr und 15 bis 22Uhr
21.04. Ostermontag	11 bis 14 Uhr und 15 bis 22Uhr
01.05. Tag der Arbeit	15 bis 22 Uhr
11.05. Muttertag	11 bis 14 Uhr und 15 bis 22Uhr
29.05. Männertag	15 bis 22 Uhr
08.06. Pfingstsonntag	11 bis 14 Uhr und 15 bis 22Uhr
09.06. Pfingstmontag	15 bis 22 Uhr
11.11. Martinstag	11 bis 14 Uhr und 15 bis 22Uhr
24.12. Weihnachten	nur Abholung nach Absprache
25.12. 1. Feiertag	11 bis 14 Uhr und 15 bis 22Uhr
26.12. 2. Feiertag	geschlossen
31.12. Silvester	nach Vorbestellung
01.01. Neujahrstag	geschlossen
14.02. Valentinstag	15 bis 22 Uhr

Martinsganswoche

Vom 10.11. bis 16.11.2025



Vorreservierung erwünscht 😊.

Wir würden uns sehr über Ihre Reservierung freuen.

Herzlichst Ihre Familie Saupe.

Ihre Rechnung können Sie in BAR oder mit der Karte (auch Apple- oder Google Pay) bezahlen.

Ihr Trinkgeld bitten wir in Bar zu entrichten.

Griechischer Abend

am 24.5.2025



Liste der Allergene (Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

A = Glutenhaltiges Getreide (AW=Weizen, AH=Hafer, AR=Roggen, AG=Gerste, AD=Dinkel) B = Krebstiere C = Eier
D = Fische E = Erdnüsse, F = Soja G = Milch / Laktose H = Schalenfrüchte (Alle geschälten Nüsse) I = Sellerie J = Senf K = Sesam L = Schwefeldioxid und Sulphite
M = Lupinen N = Weichtiere

Eine ausführliche Speisekarte mit den enthaltenen Allergenen erhalten Sie auf Wunsch von unserem Servicepersonal.

Liste der Zusatzstoffe (Änderungen und Irrtümer vorbehalten)

1 = mit Farbstoff, 104 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen,
2= mit Konservierungsstoffen/ 21=mit Nitritpökelsalz/ 22=mit Nitrat, 3= mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5= mit Phosphat,
6=geschwärzte, 7=geschwefelt, 8= mit Süßungsmittel(n), 9=enthält eine Phenylalaninquelle, 10= koffeinhaltige, 11=chininhaltig, 12=gewachst,



Mojito

**Der Geschmack kubanischer Lebensfreude!
Erfrischend, spritzig und einfach unwiderstehlich –
der Mojito ist der Klassiker unter den Sommerdrinks.**

Frische Minze, saftige Limetten und ein Hauch
von Rohrzucker treffen auf sprudelndes Soda
und feinen weißen Rum. Das Ergebnis?

*Ein belebender Cocktail mit karibischem Flair,
der bei jedem Schluck Urlaubsfeeling aufkommen lässt.
Ob als stilvoller Sundowner,
Party-Highlight oder entspannter Genuss im Erzgebirge*
– der Mojito begeistert mit seiner perfekten
Balance aus Süße, Säure und Frische.

Jetzt probieren und jetzt schon den Sommer schmecken!

8 €

Sie können die meisten Gerichte auch als Senioren-Portionen bestellen.

Bitte fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!

Bei den mit einem „*“ gekennzeichneten Gerichten erfolgt bei HP eine Zuzahlung von 5,00 € p. P.

Mit einem „~“ gekennzeichnete Gerichte **sind nicht** im Abholservice verfügbar.

Frühjahrsmenü

Spargel-Erbsenterrine (9€)
mit Wildkräutersalat und Himbeerdressing⁽²⁾

* * *

Auf der Hautseite gebratener Seesaibling(28€)
Bärlauch-Erdapfelpüree⁽⁶⁾ | mediterran gebratener grüner Spargel |
Weißwein - Rahmjus ^(1,7)
oder

Ochsenfilet (180gr.) vom irischen Weiderind (28€)
Bärlauch-Erdapfelpüree⁽⁹⁾ | mediterran gebratener grüner Spargel |
Pfeffersauce ^(1,7)

* * *

belgische Waffel
mit Vanilleeis, frische Erdbeeren und Schlagreme^(A,G,C) (9€)

Als Menü 38€ pro Person.

(Gerne können Sie die Gerichte auch einzeln bestellen,
Zuzahlung für das Menü im Rahmen der HP 19€ oder als Hauptgericht 9€ pro Pers.)

Unsere Weinempfehlung zum Menü

Zum Lamm empfehlen wir **Fortant de France**
Merlot Languedoc-Roussillon Frankreich 2017 IGP trocken 25€
Alkoholgehalt: 13,5% Restsüße:1,7g/l Säuregehalt: 5,87g/l
Enthält Schwefeldioxid und Sulfite Produzent Weingut Fortant de France

Zum Kabeljau empfehlen wir **Riesling Robert Weil**
Riesling, Rheingau Deutschland 2019 QW trocken 34€
Alkoholgehalt: 12% Restsüße:6,6 g/l Säuregehalt: 7,8 g/l
Enthält Schwefeldioxid und Sulfite Produzent Weingut Robert Weil

Sie können die meisten Gerichte auch als Senioren-Portionen bestellen.

Bitte fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!

Bei den mit einem „*“ gekennzeichneten Gerichten erfolgt bei HP eine Zuzahlung von 5,00 € p. P.

Mit einem „~“ gekennzeichnete Gerichte **sind nicht** im Abholservice verfügbar.

Suppe



Ukrainische Soljanka^(12,3,7,AW) mit Sahne^(G), Zitrone und Weizentost 6,40€~

Vorspeisen

kleiner Salatteller (vom Büffet) 5,50€~

Feines Würzfleisch^(12,4,1,G,AW,I) mit Käse^(G) überbacken,
mit Weizentost, Zitrone 7,90€



Leicht und Lecker



Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse^(G),
Walnüssen, Trauben, Honigsenf-Dressing^(L) 15,90€

Veggie Burger 14,00€
mit 150gr. Gemüse Paddie mit Marcs Burger Sauce, Cheddar,
Salat, Tomaten- und roter Zwiebel

überbackener Blumenkohl mit Käse^(G), Sahnesoße^(1,4,G)
und Kartoffeln 16,20€

Knoblauch-Spaghetti mit Cocktailtomaten^(AW,C,G) 14,50€
und Parmesanspäne

Sie können die meisten Gerichte auch als Senioren-Portionen bestellen.

Bitte fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!

Bei den mit einem „*“ gekennzeichneten Gerichten erfolgt bei HP eine Zuzahlung von 5,00 € p. P.

Mit einem „~“ gekennzeichnete Gerichte **sind nicht** im Abholservice verfügbar.

Empfehlung aus Topf, Pfanne und vom Grill

Schweinerückensteak "au four" (mit Würzfleisch _(AW,G,I) und Käse _(G) überbacken) und Pommes frites	18,80€
ERZ-Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln (ERZ= mit Schiebböcker Käse, Zwiebelringen und Gewürzgurke belegt)	21,80€*
Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersauce _(G,1,7) , Pommes frites und Kräuterbutter _(G)	25,80€*
gebratene mehlierte Kalbsleber _(AW) mit goldgelben Zwiebeln und Kartoffelpüree _(G)	16,80€
gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf _(AW,C,G) Knoblauch-Spaghetti und Parmesanspäne _(G)	16,80€
erzgebirgischer Sauerbraten mit Soße _(G,1,1) , Rotkraut _(3,G) und Klöße _(AW, L,3,7)	18,80€
Rindsroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel, Gurke und Senf _(G,J,7) mit Soße _(G,1,1) , Rotkraut _(3,G) und Klöße _(AW, L,3,7)	23,80€*
Adners Burger im Weizenbrioche-Bun _(AW,GM;GL,K) Burgerpaddie (200gr.) mit Marcs Burger Sauce _(C) , Bacon ₍₂₁₎ , Cheddar	16,00€
ERZ Burger im Weizenbrioche-Bun _(AW,GM;GL,K) Burgerpaddie (200gr.) mit Barbecue Soße, Klitscher, eingelegter Zwiebel, Salat, Gewürzgurke, Bacon und Schiebböcker	18,00€*
Alle Burger werden mit Pommes serviert, auch möglich als Doppelburger dann plus 6€ oder ohne Pommes minus 2€)	
650gr. Hausmarinierte Spareribs _(J,L,1,.) , pommes frites BBQ-Dip _(J,L,1,.) , Coleslaw-Salat _(C,J)	21,80€*

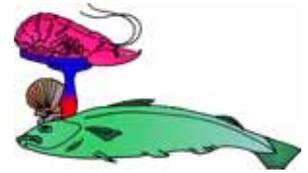
Sie können die meisten Gerichte auch als Senioren-Portionen bestellen.

Bitte fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!

Bei den mit einem „*“ gekennzeichneten Gerichten erfolgt bei HP eine Zuzahlung von 5,00 €p. P.

Mit einem „~“ gekennzeichnete Gerichte **sind nicht** im Abholservice verfügbar.

Fischgerichte



gebratenes selbstmariniertes Lachsfilet mit Wildkräutersalat und Petersilienkartoffeln	26,40€*
gebratenes mehliertes Rotbarsch-Fischfilet ^(AW) Knoblauch-Spaghetti und Parmesanspäne _(G)	16,50€
gebratene Forelle (grätenfrei) „Müllerin Art“ ^(AW) (mehliert) mit Wildkräutersalat in Honigsenf-Dressing _(L) und Petersilienkartoffeln	19,80€*

Dessert

1 Stück Kuchen nach Tagesangebot	3,50€
1 Stück Torte nach Tagesangebot	3,90€
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesoße _(G, A,3,1,4)	6,90€
Buttermilch- Heidelbergetzen _(G, A,3,1,4)	6,90€

Sie können die meisten Gerichte auch als Senioren-Portionen bestellen.

Bitte fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!

Bei den mit einem „*“ gekennzeichneten Gerichten erfolgt bei HP eine Zuzahlung von 5,00 €p. P.

Mit einem „~“ gekennzeichnete Gerichte **sind nicht** im Abholservice verfügbar.

Abendkarte

ab 17 Uhr zusätzlich:

<i>Hausmacher Brotzeit mit kleiner Knacker und Käse_{(G,(2,7))} Brot_(AW,AH,AR,AD,AG) (Hausmacher Leberwurst, Blutwurst₍₂₁₎, Sülze_(2,3,5))</i>	<i>13,80 € ~</i>
<i>Erzgebirgische Landsülze_(2,3,5) mit Bratkartoffeln mit Speck₍₂₁₎, Remouladensoße_(G) und Schnittlauch, oder Essig_(L) und Öl und Zwiebel</i>	<i>15,80€</i>
<i>Rostbrätl (in Senf mariniert) mit gebratenen Zwiebeln auf Brot_(AW,AH,AR,AD,AG) oder mit Bratkartoffeln mit Speck₍₂₁₎</i>	<i>13,80€ 15,80€</i>

Für zu Hause 😊

Unsere Hausmacherwurst gibt es jetzt für Sie zum Mitnehmen😊



Hausmacherleberwurst
Jagdwurst
Schmalzfleisch
Hausmacher Blutwurst
einzeln im Glas 3,50€

alle 4 Sorten als Set (je 1 Glas) 12,50€



Sie können die meisten Gerichte auch als Senioren-Portionen bestellen.

Bitte fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!

Bei den mit einem „*“ gekennzeichneten Gerichten erfolgt bei HP eine Zuzahlung von 5,00 € p. P.

Mit einem „~“ gekennzeichnete Gerichte **sind nicht** im Abholservice verfügbar.



Eiskarte

Eisbecher



alle Eisbecher servieren wir mit Weizenwaffel(G,F,C,) *Schlagsahne* (C) *und Streusel*(AW,1,12,)
 Wir verwenden **Schokoladeneis**(G,GL) **Vanilleeis**(G,GL,1) **Erdbeereis**(G,GL,1)

Pfirsich Melba

2 Kugeln Vanilleeis mit Pfirsichhälfte und Himbeersauce

8,40€

Eierlikörbecher (

2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis und Eierlikör)(C,G)

8,40€



Heiß und Kalt

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren

8,40€

Mandarinen-Becher

2 Kugeln Schoko + 1 Kugel Vanilleeis garniert mit Mandarinen

7,40€

Tutti-Frutti (

3 versch. Kugeln Eis mit gemischten Früchten, Himbeersauce)(2)

7,40€

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanille Eiskrem mit Schokoladensoße)(G)

8,50€

Walnussbecher (

2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Vanilleeis, Walnüsse und Kaffeelikör)(10)

8,90€



Eis Biene

Je eine Kugel Vanille- und Erdbeereis

4,90€

Eisgetränke

Eis-Kaffee

Eiskalter Schwarzer Kaffee)(10) mit Vanilleeis und Schlagsahne)(C)

4,90€

Eis-Schokolade

Kühle Schokoladenmilch mit Vanilleeis und Schlagsahne)(C)

4,90€



Sie können die meisten Gerichte auch als Senioren-Portionen bestellen.

Bitte fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!

Bei den mit einem „*“ gekennzeichneten Gerichten erfolgt bei HP eine Zuzahlung von 5,00 € p. P.

Mit einem „~“ gekennzeichnete Gerichte **sind nicht** im Abholservice verfügbar.

Kinderkarte

Liebe Erwachsene die Kinderkarte ist ausschließlich für Kinder gedacht!
Bei Bestellung durch Erwachsene berechnen wir den doppelten Preis.

3 Pancakes^(C,3) mit Ahornsirup und Früchten	7,50 €
Milchreis^(G) mit Zimt und Zucker oder mit Früchten⁽⁴⁾	7,50 €
1 Kloß^(AW, L,3,7) mit Sauerbraten mit Soße^(G)	7,50 €
4 Fischstäbchen^(AW) und Kartoffelbrei^(AW,C)	7,50 €
Chicken Finger^(AW,I,4) mit Pommes	7,50 €
Spaghetti^(AW,C) mit Jagdwurst^(I,J,3,22) und Käse^(G)	7,50 €
Kinderschnitzel^(AW,C) und Pommes	7,50 €
2 Mini Burger^(AW,C) und Pommes (1x Hamburger und 1x Cheeseburger) mit Marcs Burgersoße, belegt mit Salatblatt, Tomatenscheibe und Burgerpaddie	8,50 €

Sie können die meisten Gerichte auch als Senioren-Portionen bestellen.

Bitte fragen Sie einfach beim Servicepersonal nach!

Bei den mit einem „*“ gekennzeichneten Gerichten erfolgt bei HP eine Zuzahlung von 5,00 € p. P.

Mit einem „~“ gekennzeichnete Gerichte **sind nicht** im Abholservice verfügbar.