



Consommé vom Weideochsen 5,00
Wurzelgemüse | Rindfleisch | Kräuter

Gebackene Brie Ecke 7,90
Salatherzen | Preiselbeeren

Carpaccio vom Rind 12,00
Rucola | Parmesan | Balsamico |
Olivenöl

Caesar Salad 18,00
Römersalat | gekochtes Ei | gebratene
Hähnchenbrust | Bacon | Parmesan

Burger „Sachsenpark Hotel“ 18,00
im Focaccia-Bun vom Bio-Bäcker
Angus Beef Patty 200gr
oder veganer rote Bohnen-Zucchini-
Hafer-Patty | Zwiebelmarmelade |
Bacon | Pommes frites

Violette Glasnudeln 17,50
aus Süßkartoffeln – vegetarisch
Grüner Spargel | Kirschtomaten |
Oliven | gebeiztes Eigelb |
Erdnusssauce

Rahmbraten vom Schweinefilet 18,50
Frische Tagliatelle | Wurzelgemüse |
Kräuteröl | Steinpilzrahmsauce

Wiener Backhähnchen 19,90
Kartoffelsalat mit Essig & Öl | Rucola |
Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“ 19,90
Pommes Frites | gemischter Salat |
Zitrone

Gebratenes Lachsfilet 26,50
Gebratene Quetschkartoffeln |
Babyspinat | Zitrone

Rinderfilet gegrillt 35,50
Pilze | Thymiankartoffeln |
Pfefferrahmsauce

Rehragout 25,00
aus heimischen Wäldern
Rotkraut | Semmelknödel |
Wurzelgemüsejus

Warmer Apfelstrudel 5,50
Vanillesauce

Warmer Schokoladenkuchen 7,50
hausgemachte Eiscreme

**Sollten Sie Allergien/ Unverträglichkeiten oder einen vegetarischen Wunsch haben,
sprechen Sie uns gerne an!**