

Erzgebirgisch genießen

Unsere aktuelle Küchenzeit ist von 11:30 bis 20:30 Uhr



...aus dem Suppentopf

Sächsische Wild-Kräutersuppe (Hausspezialität)
kräftig, würzige Wildsuppe mit Pfifferlingen & vielen Kräutern

*7,90 €



Geeiste Tomaten-Suppe mit Mozzarella Perlen und Basilikum-Pesto

*7,90 €

Vorspeisen & kleine Gerichte

Ragout fin vom Kalb mit würzigem Käse gratiniert, Champignon & Toast

*8,90 €



Gebackene Ecken vom Bergblüten-Kräuterkäse
mit Preiselbeer-Meerrettich-Dipp, saisonaler Salat & Knoblauch-Ciabatta

**12,50 €

Hausgebeizter Graved Lachs auf warmen Kartoffelröstis
mit Honig-Senf-Soße & einer Salatgarnitur

**16,90 €

Kinder bis 12 Jahre bekommen auch...

(Bitte beachten Sie, dass die Kindergerichte nur für unsere kleinen Gäste vergünstigt sind!)

Auf Wunsch können Sie aber auch sonst von fast allen Gerichten kleinere Portionen bekommen!

Seniorengericht -20% / Kinderportion -40%

Nudeln mit Feuerwehrsoße Nudeln mit Tomatensoße & gerieb. Käse

**7,90 €

Nuggets vom glücklichen Hühnchen

mit buntem Marktgemüse & Pommes Frites

**8,90 €

... Frisches aus dem Garten



Kleiner Beilagen-Salat der Saison zum Hauptgericht

**6,90 €



Cremige Burrata an genovesischem Basilikumpesto
an marinierten Tomatenscheiben & knusprig warmes Knoblauch-Ciabatta

**13,90 €



Gegrillter Ziegenkäse Walnuss-Crunch, Honig & Rosmarin,
auf buntem Wildkräutersalat & knusprig warmes Knoblauch-Ciabatta

**17,90 €



Erzgebirgisch genießen ... Veggies & Co.



Gebackener Blumenkohl mit Kräuterkruste,
mit hausgemachter Remouladensoße & Salzkartoffeln

****17,90 €**



Spinatknödel in einer cremigen, kräftig abgeschmeckten Gorgonzolasoße

****17,90 €**



Exotisches Jackfrucht-Gemüse-Curry Marktgemüse & knackiger
Jackfrucht in würziger Currysauce, an feinem Sesam-Basmatireis

****17,90 €**

... Fischgerichte

In Butter gebratene ganze Forelle ca.350g aus der Region
mit hausgemachte Kräuterbutter, buntem Marktgemüse und Salzkartoffeln

****22,90 €**



Kräuter-Lachs auf Tagliatelle verfeinert mit knuspriger Kräuterhaube
an grünen Bandnudeln und geschmolzenen Cherry-Tomaten, serviert mit
feiner Dillhollandaise.

****24,90 €**

...vom lieben Federvieh & Wildgerichte

„Unser Signature-Erzgebirgs-Burger“ auf buntem Salat
Burger von Hirsch & Wildschwein (150 g), mit hausgemachter **BBQ**-Soße,
gegrillten Apfelscheiben, Preiselbeeren und Buttermilch-Getzen

****17,50 €**

...auch als Doppelburger

****21,90 €**

„Hirschedelgulasch nach Art unseres Hauses“
an Heidelbeer-Rotkohl & original Böhmisches Knödeln

****19,90 €**

Überbackene Hähnchen-Involtini - Zart ausgelöstes Hähnchen-
schenkelfleisch, knusprig gratiniert, an lila Gnocchi in einer feinen
Gorgonzolarahmsauce.

****23,90 €**

Zusatzstoffe und Allergene weisen wir in einer gesonderte Karte aus!
Beilagen-Änderungen = 1,00 €



Erzgebirgisch genießen



... aus Topf & Pfanne

Hausgemachte mit Kassler gefüllte Kartoffelklöße

**16,90 €

(vom Kasslertier 😊) nach alter Böhmischer Rezeptur, an Sauerkraut & knusprigen Röstzwiebeln

Hausgemachte Sülze vom Eisbein

**17,90 €

serviert mit Kräuter-Remoulade und Bratkartoffeln

Deftiges Holzfällersteak vom Grill

**20,90 €

mit Kräutern und Bauernsenf mariniert, dazu Zwiebeln aus der Pfanne, Bratkartoffeln, frisch geriebener Meerrettich & kleinen Haussalat



Deftige BBQ-Spare-Ribs (vom Schwein Rohgewicht ca.750 g)

**22,90 €

mit hausgemachter Barbecue-Soße, Black-Pepper-Waves & Coleslaw



Schweineschnitzel an frischen Pfifferlingen, dazu Black-Pepper-Wave

**24,50 €



gegrilltes Schweinefilet vom sächsischen Landschwein,

**26,90 €

an frischen Pfifferlingen, mit knusprigen Gemüsepommes



Argentinische Rumpsteak (ca. 250g) vom Grill an kräftiger

28,50 €

hausgemachter Demi-Glace, dazu Black-Pepper-Waves & ein kleiner Beilagen-Salat

... zusätzlich ab 17:00 Uhr

„Scharfes Bratenbrot“ - Senfbraten vom sächsischen Landschwein

**15,90 €

deftig gewürzt mit Zwiebel, Senf & auf Bauernbrot angerichtet, dazu frischer Meerrettich, rote Zwiebelringe, saure Gurke & ein kl. Haussalat



„Steiger-Schnitte 2.0“ geröstetes Brot mit einem würzigen Pullet-Pork

**16,90 €

Paprika-Relish, Jalapenos & Cheddar-Käse überbacken

WLAN-Zugang:

„Naturhotel-Gast Netz“

PW = Naturhotel2021

...oder einfach den QR-Code scannen



Unser Schweinefleisch stammt von zertifiziert. Zucht aus sächsischen Reinst-Ställen!



Erzgebirgisch genießen

Desserts & Eis ...Fridos Eis von nebenan aus dem Eiskaffee!



„Kindereisbecher Kasperle“ ***5,00 €

Vanille- & Erdbeereis, Waffelhütchen, Sahnetupfen und Schokolinsen

Überraschungseis mit 3 Kugeln aus saisonalem Angebot ***7,00 €

Eisbecher „Schoko-Kuss“ ☀ ***7,50 €

2 Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Schlagsahne

Rhabarbereis in Caramel-Kruste auf Sauerkirschkompott & Sahne ***8,00 €

White Tartufo mit extrafrischen Limoncello-Kern ***8,00 €

auf Himbeerspiegel mit frischer Minze

Eisbecher „Malaga“ ☀ ***8,00 €

2 Kugeln Rum-Rosineneis mit Malagalikör, marinierten Rosinen & Sahne

Original Böhmischer Kartoffelknödel mit ganzer Pflaume ***8,50 €

mit etwas Butter & frisch gemahlenem Mohn

Kaiserschmarrn ... das Hüttendessert Apfelmus, Vanillesoße, Sahne 9,50 €

Weitere Eisvariationen und Kuchen nach Angebot

Tasse Espresso Westhoff-Kaffee	3,20 €	Espresso doppelt Westhoff-Kaffee	4,50 €
Tasse Kaffee Westhoff-Kaffee	3,20 €	Pott Kaffee Westhoff-Kaffee	4,50 €
Ausgesuchte Teesorten von Eilles	3,50 €	Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	4,00 €
Latte Macchiato Westhoff-Kaffee	5,00 €	Großer Pott Milchkaffee Westhoff-Kaffee	5,00 €
Heiße Schokolade	4,00 €	Chococcino	4,90 €
Weißer, Vollmilch oder Dark Schokolade		(Schoki + Espresso & Milchschaum)	
Holländer Kaffee ☀	5,90 €	After Eight-Schokolade ☀	6,50 €
(Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne)		(Schokolade, Kahlua, Pfefferminzlikör, Sahne)	
“Ei-verbibbsch” ☀ 🍷	5,90 €	Lumumba Spezial ☀	7,00 €
Kempes Eierpunsch mit Sahne		(Schokolade, Kaffeelikör, Rum & Sahne)	
Irish-Coffee ☀ mit Schlagsahne	6,50 €	Russische Schokolade ☀ & Schlagsahne	6,50 €
Heide Erzgebirgs-Glühwein	4,00 €	Heiße Marille ☀ 🍷	4,00 €
weiß, rot oder Pflaumenglühwein ☀ 🍷		Heißer Mandarinen-Ingwer-Punsch ☀ 🍷	4,00 €
Heiße Zitrone	4,00 €	Hütten-Punsch (Rum-Orange) oder Grog ☀ 🍷	4,50 €

☀ = mit Alkohol! 🍷 = saisonal erhältlich

