

Speisekarte / Menu

V Vorspeisen / Starters

Saisonale Blattsalate, knackige Radieschen,
geröstete Kerne^(l), und Croûtons^(A,l)
mit frischem Joghurt-Kräuter dressing^(H) klein 4,50 €
*Salad in season with radishes, roasted seeds^(l),
croutons^(A,l) and yoghurt-herb dressing^(H)* groß 8,90 €

auf Wunsch zusätzlich mit: / on request, with additional: klein 6,90 €
groß 12,90 €

gebratenen Hähnchenstreifen
roasted, sliced chicken

Hausgemachtes Würzfleisch mit Champignons^(A,D,H)
mit zart schmelzendem Käse überbacken^(H),
dazu Zitrone und frische Weißbrotscheiben^(A) 6,90 €
*Homemade spicy beef stew with mushrooms^(A,D,H), gratinated with cheese^(H)
and served with lemon and white bread^(A)*

S Suppen / Soups

Linsensuppe^(A) mit Speck, Wurzelgemüse^(J)
und Kartoffelwürfel 5,90 €
Lentil soup^(A) with bacon, root vegetables^(J) and potatoes cubes

Soljanka mit Zitrone und Sauerrahm^(H) 5,90 €
Solyanka with lemon and sour cream^(H)

H

Hauptgerichte / Main courses

Bandnudeln in feinem Kräuteröl ^(A,I) mit frischem Marktgemüse und geriebenem Käse ^(H) <i>Broad noodles in herb oil^(A,I) with vegetables fresh from the market and grated cheese^(H)</i>	11,90 €
„Bauernteller“ Deftige Sülze von der Fleischerei Schaarschmidt mit Remouladensauce ^(H) , Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat ^(A,H,I) <i>Solid brawn with remoulade sauce^(H), fried potatoes and small salad^(A,H,I)</i>	12,90 €
Bratwurst ^(A) mit Sauerkraut ^(A) und Petersilienkartoffeln <i>Sausage^(A) with pickled cabbage^(A) and parsley potatoes</i>	12,90 €
Waldpilze in Rahm ^(H) mit Semmelknöde ^(A,D,H) <i>Woodland mushrooms in cream^(H) with bread dumplings^(A,D,H)</i>	13,90 €
„Klosterkaas“ Panierter, gebackener Hirtenkäse ^(A,D,H,I) mit Marktgemüse dazu Kartoffelwedges mit Kräuterschmand ^(H) <i>Breaded, baked herder's cheese^(A,D,H,I) with vegetables fresh from the market served with potato wedges and herbed sour cream^(H)</i>	13,90 €
Gebackenes Schollenfilet ^(A,D,E,H) mit Kräutern und frischer Zitrone, Marktgemüse und Butterkartoffeln <i>Baked fillet of plaice^(A,D,E,H) with herbs and lemon, vegetables fresh from the market and buttered potatoes</i>	14,90 €
„Bergmannsteller“ Gepökelter Kasselerkamm mit getrüffeltem Rahmsauerkraut ^(H) , Meerrettich ^(H) und hausgemachten Kartoffelpuffern ^(A,D,H) <i>Cured, smoked neck of pork with truffled creamed sauerkraut^(H), horseradish^(H) and homemade potato pancakes^(A,D,H)</i>	14,90 €
Sächsischer Sauerbraten vom Erzgebirgsrind ^(A,J,K) mit hausgemachtem Apfelrotkohl ^(A) und Kartoffelklößen ^(2,3,4,A) <i>Marinated braised beef in the Saxon style^(A,J,K) with homemade red cabbage with apple^(A) and potato dumplings^(2,3,4,A)</i>	15,90 €
Schweineschnitzel ^(A,D,H,I) mit frischer Zitrone und kleinem Salat, dazu wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes frites <i>Pork escalope^(A,D,H,I) with lemon and a small salad, optionally with fried potatoes or French fries</i>	15,90 €
Schweinefilet im Baconmantel, dazu Grillgemüse und Röstitaler ^(1,2,3,A,D,H) <i>Pork fillet, rolled in bacon, grilled vegetables and Swiss potato patties^(1,2,3,A,D,H)</i>	17,90 €
Hausgebeizter Lachs ^(E) , kalt aufgeschnitten, mit Honig-Senfsauce ^(K) hausgemachten Kartoffelreibekuchen ^(A,D,H) und kleinem Salat mit Joghurt-Kräuter dressing ^(A,H,I) <i>Homemarinated salmon^(E), cold sliced, with honey-mustardsauce^(K), homemade potato pancakes and small salad with yoghurt-herb dressing^(A,H,I)</i>	17,90 €
Zarter Wildgulasch ^(A,H) mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl und Semmelknöde ^(A,D,H) <i>Game goulash^(A,H) with cranberries, Brussels sprouts with bacon and bread dumplings^(A,D,H)</i>	18,90 €

Unsere Spezialität aus der historischen Küche

Roulade vom Erzgebirgsrind nach „Oma Höppner“ Art^(A,D,H,I)
mit hausgemachtem Apfelrotkohl^(A) und Kartoffelklößen^(2,3,4,A) 16,90 €
*Beef olive "Grandma Höppner" style^(A,D,H,I)
with red cabbage with apple^(A) and potato dumplings^(2,3,4,A)*

Dieses Familienrezept der „Oma Höppner“ stammt aus dem alten Hotelrestaurant zum Wilden Mann in Annaberg. Sie erlernte hier im Jahre 1899 das Kochhandwerk, um, wie damals üblich, als junges Mädchen für die Ehe gerüstet zu sein. Einzigartig ist die Füllung der Roulade: zu Gurke, Speck und Zwiebel hat man noch geriebene Semmel und frische Hühnereier gemengt.

This family recipe of the "Grandma Höppner" comes from the old hotel restaurant "Zum Wilden Mann" in Annaberg. She learned the craft of cooking here in 1899 in order to be prepared for marriage as a young girl, as was customary at the time. The filling of the roulade is unique: grated rolls and fresh chicken eggs have been mixed with cucumber, bacon and onion.

Desserts / Desserts

"Kleiner Italiener" 4,90 €
~ Espresso mit Vanilleeis^(H) ~
Espresso with vanilla ice cream^(H)

Gemischtes Eis^(D,H,I) ~ Vanille, Schoko, Erdbeere ~ mit Sahne^(H) 5,90 €
Assorted ice-cream^(D,H,I) ~ vanilla, chocolate, strawberry ~ with cream^(H)

Sächsische Quarkkeulchen^(1,2,3,4,A,D,H) mit Apfelmus^(2,3,A) und Sahne^(H) 6,50 €
*"Quarkkeulchen"^(1,2,3,4,A,D,H) with apple purée^(2,3,A,I) and cream^(H)
(Saxon dish made from dough containing mashed potatoes, quark cheese, eggs and flour)*

Apfelstrudel^(A,D,H) mit Vanillesauce^(1,2,3,4,A,D,H,I), Vanilleeis^(H) und Sahne^(H) 6,90 €
Apple strudel^(A,D,H) with vanillasauce^(1,2,3,4,A,D,H,I), vanilla ice cream^(H) and cream^(H)

Käseplatte / Cheeseboard

Französische Käseauswahl^(H)
mit Feigensenf^(K) und Salzgebäck^(A,I) 9,90 €
*Selection of French cheese^(H)
with fig mustard and savoury biscuits^(A,I)*

Gern servieren wir Ihnen auch einige Gerichte als kleinere Portionen.
Fragen Sie unser Servicepersonal.
We are happy to serve you some dishes as smaller portions. Ask our staff.

Zusatzstoffe / additives

Folgende ausweisungspflichtige Zusatzstoffe und Zutaten sind bei den jeweiligen Speisen und Getränke vermerkt:

The following expulsion requiring additives and ingredients are in the respective

Food and Drink noted :

Additives and ingredients

1	mit Farbstoff / <i>with dye</i>
2	mit Konservierungsstoff / <i>with preserve</i>
3	mit Antioxidationsmitteln / <i>with antioxidants</i>
4	mit Geschmacksverstärker / <i>with flavor enhance</i>
5	geschwefelt / <i>sulphuretted</i>
6	mit Süßungsmittel / <i>with sweetener</i>
7	mit Phosphat / <i>with phosphate</i>
8	geschwärzt / <i>blackened</i>
9	gewachst / <i>waxed</i>
10	chininhaltig / <i>quinine</i>
11	koffeinhaltig / <i>with caffeine</i>
12	Pökelsalz / <i>pickling salt</i>

Folgende deklarierungspflichtige Ernährungsmittel und Zusatzstoffe für Allergiker sind bei den jeweiligen Speisen und Getränke vermerkt:

The following declarable food and additives for allergy sufferers

are noted in the respective food:

A	glutenhaltiges Getreide / <i>gluten-containing cereals</i>
B	Krebstiere / <i>crustaceans</i>
C	Weichtiere / <i>molluscs</i>
D	Eier / <i>eggs</i>
E	Fische / <i>fish</i>
F	Erdnuss / <i>peanut</i>
G	Soja / <i>soy</i>
H	Milch / <i>milk</i>
I	Nüsse / <i>nuts</i>
J	Sellerie / <i>celery</i>
K	Senf / <i>mustard</i>
L	Sesam / <i>sesame</i>
M	Schwefeldioxid / <i>sulfur dioxide</i>
N	Lupine / <i>lupine</i>