

Unsere Menüempfehlungen für Reisegruppen 2021
Our menu recommendations for tour groups 2021

Sächsisches Menü/ saxony menu

Sächsische Kartoffelsuppe
mit Wurzelwerk und frischen Kräutern
*Saxony potato soup with a lot of vegetables
and fresh herbs*

Hausgemachte Bratwurst
mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln
Homemade sausage with sauerkraut and potatoes

Dresdner Quarkkäulchen
mit Apfelmus und Sahne
*Dresdner curd dumpling
with applesauce and whipped cream*

19,50 €

Deftiges Menü/ hearty menu

Hausgemachte Soljanka mit Kräuterschmand
Homemade soljanka

Rindsroulade mit Speck, Zwiebel-
Gurkenfüllung,
Apfelrotkohl und Treberkloß
*Beef roulade with bacon, onion-cucumber filling,
apple-red cabbage and dumpling*

Sächsische Eierschecke mit Sahne
Saxon Eierschecke with whipped cream

22,50 €

Leichtes Menü/ light menu

Kleiner, bunter Salatteller
Small salad

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
auf Gemüse-Pilz-Ragout
an gebackenen Kartoffelwalzen
*Roasted fillet of chicken breast
with ragout of vegetable and mushrooms,
served with croquettes*

Hausgemachte Beerengrütze
mit Vanilleeis und Sahne
*Homemade red berry compote
with vanilla ice and whipped cream*

20,50 €

Vegetarischer Hauptgang zur Wahl /
Vegetarian main dish at choice

Gebackene Rote-Beete-Taler
im Knuspermantel,
an Kartoffelstampf und Wurzelgemüse,
mit Tomatensoße
*Crispy fried beet root with mashed potatoes,
root vegetables and tomato sauce*

Es stehen nur Tellergerichte oder ein einheitliches Menü pro Gruppe zur Auswahl. Bitte teilen Sie uns Ihre Auswahl spätestens 7 Tage vor Ihrer Anreise telefonisch oder per Email mit.

There is only one course meals or one menu for the whole group at choice. Please communicate your selection for the menu 7 days before day of arrival.

Speisekarte für Gruppen (Sommer 2021)
group menu (summer of 2021)

- | | |
|--|--|
| <p>1. Würzige Kartoffel-Steinpilz-Suppe (Vegan) ^{A1-A7, I}
mit geschnippelem Wurzelwerk und Kräutern, dazu frisches Treberbrot
<i>Potato porcini soup with root vegetables, fresh herbs and dark bread - vegan</i></p> | <p>Terrine/ großer Teller
4,90 €/ 8,50 €</p> |
| <p>2. Pieschner Sommersalat ^{I, J}
Blattsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, roter Zwiebel, Mais und Oliven,
abgerundet mit würzigem Hausdressing und mariniertem Fetakäse
<i>Crispy salad with tomatoes, cucumbers, bell peppers, red onions, corn, olives, feta cheese
and homemade dressing</i></p> | <p>10,90 €</p> |
| <p>3. Hausgemachte Eisbeinsülze ^{2, 11, 15, D, F, G, I}
mit würziger Remouladensauce, Bratkartoffeln und Gewürzgurke
<i>Ham in aspic with tasty remoulade sauce, fried potatoes and gherkins</i></p> | <p>10,90 €</p> |
| <p>4. „Altpieschner Gulasch“ ^{A1, G, I, J, L}
Saftige Rinderstücken mariniert in Altpieschner Bier, sacht geköchelt mit Zwiebeln
und Wurzelgemüse, dazu hausgemachter Kartoffelstampf
<i>Pieces of beef marinated in altpieschner beer, cooked with onions and root vegetables,
served with homemade mashed potatoes</i></p> | <p>13,50 €</p> |
| <p>5. Watzke´s Nr. 1 ^{A1,3,7,G,I,J}
Kalbsbratwurst mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat
<i>Veal sausage with homemade potato salad with cucumbers</i></p> | <p>9,90 €</p> |
| <p>6. Gebackene Rote-Beete-Taler ^{A1, C, F, G, H, I, J, K}
im Knuspermantel, an Kartoffelstampf und Wurzelgemüse, mit Tomatensoße
<i>Crispy fried beet root with mashed potatoes, root vegetables and tomato sauce</i></p> | <p>10,90 €</p> |
| <p>7. Hausgemachte Quarkkälchen nach sächsischem Rezept ^{1,3,4,11,A1,C,E,G,H}
in Zimtzucker gewälzt, Dazu Milcheis mit Vanillegeschmack und gestampftem Apfel
<i>Homemade sweet curd dumpling, following the saxon recipe, rolled in cinnamon and sugar,
served with vanilla ice cream and applesauce</i></p> | <p>6,90 €</p> |

Bitte teilen Sie uns Ihre Speisenauswahl bis 10:00 Uhr am Anreisetag mit.
Please communicate your selection till 10:00 am at day of arrival.