



SUPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 1,50)

SÄCHSISCHES ZWIEBELSÜPPCHEN mit Knoblauchkrüstchen und Käse	8
WILDRAHMSUPPE mit gebratenen Champignons und Preiselbeerschmand	7,5
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE mit gedünstetem Wurzelgemüse, Speck, Zwiebeln und Croûtons	6,5

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen

VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS zu Apfel, Sellerie und Zwiebel	19,5
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN von Flugente, Bachforelle und Landschwein mit dreierlei Saucen	19
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 mit marinierten Cocktailtomaten und Wildkräutersalat	19,5 -ab 18 Uhr in der Küche zubereitet-
KALTE KÖSTLICHKEITEN eine Auswahl von Spezialitäten unserer kalten Küche mit ergänzenden Beigaben	22

SALATE IN UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING

INKLUSIVE – Butter und Baguette

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	14
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Würfel von Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel	8,5

UNSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – Reibekuchen, gekräuterte Bandnudeln,
Reismix oder Kartoffelgratin

SCHWEINSFILETSTREIFEN mit jahreszeitlichen Gemüsen in Rahmsauce	21
KALBSGESCHNETZELTES mit Champignons und roten Zwiebeln in Sahnesauce	24
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mit zweierlei Bohnen und roten Zwiebeln in Portweinsauce	25



TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

„SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

Wildschweinbraten

mit Champignonrahm, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen
(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)

17,65

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE	20,5
gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kasseler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	
SÄCHSISCHER SAUERBRATEN	20,5
mit Apfelrotkohl, Champignons und Kartoffelklößen	
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE	27
mit jungen Gemüsen und Reibekuchen	
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE	26
mit Sahnesauce, Rotkohl, Champignons, Preiselbeeren und Kartoffelklößen	
SÄCHSISCHES BAUERNSTEAK	22
mit Senf und Pfeffer marinierter Schweinsnackens mit Rahmwirsing, zweierlei Möhren, Rotweinzwiebeln und Kartoffelgratin	
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH	21
gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnackens in Bratenjus auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen	

AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix

GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET	26
mit Safransauce auf Rahmwirsing und Aprikosenchutney	
LACHS-NUDEL-AUFLAUF	27
mit Broccoli, Spinat, Zucchini und Tomatenfilets	



SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160 g- 32
mit Rotweinjus auf zweierlei Bohnen und roten Zwiebeln

KRAUT & RÜBEN 24
zwei Schweinslendchen mit Altenburger Ziegenkäse gratiniert und Sahnesauce

PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200 g- 27
mit Zitronengarnitur und einem kleinen gemischten Salat

ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND MIT KRÄUTER- 35
WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250 g-
mit geschmorten Zwiebeln und Champignonrahmsauce

VEGETARISCH & VEGAN

JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE IN PREISELBEERDRESSING –VEGAN- 18
mit gesäuerten Pilzen, Nüssen, Kräutern und Kressen

GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT –VEGETARISCH- 18
auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken

MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE –VEGETARISCH- 18
in Kräutersahne mit Kartoffelauflauf

„GRETCHENS“ GEMÜSEBOWL IN KARTOFFELSUD –VEGAN- 18
mit Wildkräutern, Schnittlauch und Kartoffeln

BEILAGEN

DER EINZELNEN GERICHTE KÖNNEN KOSTENFREI AUSGETAUSCHT WERDEN.
Bei realisierbaren Änderungswünschen, welche nicht in der Karte stehen, berechnen wir zusätzlich 2

SORBET DER JAHRESZEIT mit seiner Frucht 4,5

KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten 14

NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN10,5
auf Vanillesauce mit Zimteis

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE 9,5
serviert mit Limettenmousse und Himbeersauce

NACHSPEISENVARIATION 16
eine Auswahl feiner Naschereien aus unserer Pâtisserie

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte kontaktieren Sie unsere Restaurantleitung.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel- Informationsverordnung
EU Nr. 1169/2011 bereit.