



<b>S</b> UPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 1,50)	
KARAMELLISIERTES GEFLÜGELSÜPPCHEN mit Gänsefleisch, Gemüsewürfeln und Schnittlauch	7
WILDRAHMSUPPE mit gebratenen Champignons und Preiselbeerschmand	7,5
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE mit gedünstetem Wurzelgemüse, Speck, Zwiebeln und Croûtons	6,5

## **V**ORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen	
VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS zu Apfel, Sellerie und Zwiebel	18,5
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	21

## **S**ALATE IN UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	13
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Würfel von Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel	8,5

## **U**NSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – Reibekuchen, gekräuterte Bandnudeln, Reismix oder Kartoffelgratin	
SCHWEINSFILETSTREIFEN mit jahreszeitlichen Gemüsen in Rahmsauce	20
KALBSGESCHNETZELTES mit Champignons und roten Zwiebeln in Sahnesauce	23
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mit zweierlei- Bohnen und roten Zwiebeln in Portweinsauce	24



## TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

### „SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

#### Wildschweinbraten

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

17

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kasseler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	19,5
SÄCHSISCHER SAUERBRATEN mit Apfelrotkohl, Champignons und Kartoffelklößen	19,5
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE mit jungen Gemüsen und Reibekuchen	26
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE mit Sahnesauce, Rotkohl, Champignons, Preiselbeeren und Kartoffelklößen	25
SÄCHSISCHES BAUERNSTEAK mit Senf und Pfeffer marinierter Schweinsnackens mit Rahmwirsing, zweierlei Möhren, Rotweinzwiebeln und Kartoffelgratin	21
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnackens in Bratenjus auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen	20

### AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix

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



## SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET - 160 g- mit Rotweinjus auf zweierlei Bohnen und roten Zwiebeln	31
KRAUT & RÜBEN zwei Schweinslenden mit Altenburger Ziegenkäse gratiniert und Sahnesauce	23
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200 g- mit Zitronengarnitur und einem kleinen gemischten Salat	26
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND MIT KRÄUTER- WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250 g- mit geschmorten Zwiebeln und Champignonrahmsauce	34

## VEGETARISCH & VEGAN

JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE IN PREISELBEERDRESSING –VEGAN- mit gesäuerten Pilzen, Nüssen, Kräutern und Kressen	17,5
GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT –VEGETARISCH- auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken	17,5
MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE –VEGETARISCH- in Kräutersahne mit Kartoffelaufguss	17,5
„GRETCHENS“ GEMÜSEBOWL IN KARTOFFELSUD –VEGAN- mit Wildkräutern, Schnittlauch und Kartoffeln	17,5

## 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
---	---

## KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten	13
---	----

## NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN auf Vanillesauce mit Zimteis	9,5
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE serviert mit Limettenmousse und Himbeersauce	9
NACHSPEISENVARIATION eine Auswahl feiner Naschereien aus unserer Pâtisserie	15

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.