



SUPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 2 €)

SÄCHSISCHE ZWIEBELSÜPPCHEN Knoblauchkrüstchen / Käse	8
STRAUCHTOMATENSUPPE -VEGAN- Champignons / veganer Kräuterschmand	7,5
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE Wurzelgemüse / Speck / Zwiebeln / Croûtons / Kräuter	6,5
LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE -VEGETARISCH- Wurzelgemüse / Croûtons / Kräuter	6,5

DORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen	
DREIERLEI VON HAUSGEMACHTEN SÜLZEN Geflügelsulz / gelierte Bachforelle / Sauerfleisch vom Tafelspitz / Zwiebelvinaigrette	19
VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS Apfel / Sellerie / Zwiebel / Keta-Kaviar	19,5
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN Flugentenbrust / Bachforelle / Landschwein / dreierlei Saucen	19
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 Cocktailtomaten / Wildkräutersalat	-ab 17 Uhr in der Küche zubereitet- 19,5
KALTE KÖSTLICHKEITEN Spezialitäten unserer kalten Küche / ergänzende Beigaben	22

SALATE IN UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
CHEFSALAT Blattsalate / Lachs / Thunfisch / passende Ingredienzen	20,5
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT Gewürzgurke / rote Zwiebel / Comté	14
JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE MIT WILDKRÄUTERN panierte Hähnchenbrust	22
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Gurke / Tomate / Paprika / Zwiebel	8,5

UNSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – Reibekuchen, gekräuterte Bandnudeln, Reismix oder Kartoffelgratin	
SCHWEINSFILETSTREIFEN jahreszeitliches Gemüse / Rahm	22
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mediterranes Gemüse / Jus	25
KALBSGESCHNETZELTES Champignons / rote Zwiebel / Rahm	24
RINDERFILETSPITZEN zweierlei Bohnen / rote Zwiebel / Jus	27



TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

„SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

Wildschweinbraten

Champignonrahm / hausgemachter Rotkohl / Kartoffelklöße
(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)
17,65

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE Karotte / Gewürzgurke / Speck / Kasseler / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	22,5
SÄCHSISCHER SAUERBRATEN Apfelrotkohl / Champignons / Kartoffelklöße	22,5
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN junge Gemüse / Reibekuchen	27
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE Rahmwirsing / Champignons / Preiselbeeren / Kartoffelklöße	26
SÄCHSISCHES BAUERNSTEAK Schweinsnackens / Pfeffer / Senf / Sauerkraut / Rotweinzwiebeln / Kartoffelgratin	24
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH Schweinsnackensstreifen / Sauerkraut / Champignons / Zwiebeln / Gewürzgurken / Reibekuchen	23

AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix	
GEBRATENES ZANDERFILET Rahmwirsing / Aprikosenchutney / Safran	26
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET Mittelmeergemüse / Rotweinzwiebeln / Safran	26
LACHS-NUDEL-AUFLAUF Broccoli / Spinat / Zucchini / Tomatenfilets	27

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.

Zur Mitnahme von Speisen erhalten Sie für 1,50 € eine nachhaltige Verpackung.



SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- gebuttertes Gemüse / Rotweinzwiebeln	37
GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- zweierlei Bohnen / rote Zwiebel	33
KRAUT & RÜBEN zwei Schweinslendchen / Wirsing / Karotte / Altenburger Ziegenkäse	24
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- Zitronengarnitur / kleiner Gurkensalat	27
ENTRECÔTE MIT KRÄUTER-WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250g- geschmorte Zwiebeln / Champignonrahm	35
DREIERLEI FILETS „AUERBACHS KELLER“ Rind / Schwein / Lamm / Wirsing / Champignons	34

VEGETARISCH & VEGAN

JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE IN PREISELBEERDRESSING -VEGAN- gesäuerte Pilze / Nüsse / Kräuter / Kresse	18
GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT -VEGETARISCH- Bandnudeln / Mozzarella	18
MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE -VEGETARISCH- Kräutersahne / Kartoffelauflauf	18
„GRETCHENS“ GEMÜSEBOWL IN TOMATENSUD -VEGAN- Wildkräuter / Aprikosenchutney / Schnittlauchkartoffeln	18
NUDEL-GEMÜSEPFANNE -VEGETARISCH- Tagliatelle / jahreszeitliche Gemüse / Frischkäse / Kräuter	18

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	5
---	---

KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten 14

NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN Vanillesauce / Zimteis	10,5
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE Limettenmousse / Himbeersauce	9,5
KLEINER HAUSGEBACKENER APFELKUCHEN zweierlei Schokoladenmousse / Vanilleeis	11
NACHSPEISENVARIAATION feine Naschereien aus unserer Patisserie	16