

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

STRAUCHTOMATENSUPPE mit gebratenen Champignons und Kräuterschmand	6,90 €
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE mit gedünstetem Wurzelgemüse, Speck, Zwiebeln und Croûtons	5,70 €
SPARGELCREMESUPPE MIT SCHNITTLAUCH	6,80 €

## VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen

VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS zu Apfel, Sellerie und Zwiebel	16,90 €
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN von Flugente, Forelle und Landschwein mit dreierlei Saucen	16,90 €

## SALATE IN UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING (FÜR ZU HAUSE 200 ML = 4,50 €)

INKLUSIVE – Butter und Baguette

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	12,10 €
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Würfel von Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel	8,30 €

## UNSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – Reibekuchen, gekräuterte Bandnudeln,  
Reismix oder Kartoffelgratin

SCHWEINSFILETSTREIFEN mit jahreszeitlichen Gemüsen in Rahmsauce	18,80 €
KALBSGESCHNETZELTES mit Champignons und roten Zwiebeln in Sahnesauce	19,80 €
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL Portweinsauce mit grünen Bohnen und Zwiebelsauce	19,90 €

## TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

### „SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

Wildschweinbraten  
mit Champignonrahm, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen  
(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)  
14,90 €

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kasseler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	16,90 €
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE mit jungen Gemüsen und Reibekuchen	22,90 €
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnacken in Schwarzbiersauce auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen	18,90 €

## AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix

GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET 21,60 €  
mit Safransauce und Aprikosen-Rahmwirsing

LACHS-NUDEL-AUFLAUF 22,50 €  
mit Broccoli, Spinat, Zucchini und Tomatenfilets

## SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- 26,90 €  
mit Rotweinjus auf einem Ragout von grünen Bohnen und roten Zwiebeln

KRAUT & RÜBEN 19,90 €  
zwei Schweinslendchen mit Altenburger Ziegenkäse gratiniert und Sahnesauce

PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- 21,90 €  
mit Zitronengarnitur und einem kleinen Gurkensalat

ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND 27,50 €  
MIT KRÄUTER-WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250g-  
auf Sahnesauce mit geschmorten Zwiebeln und Champignons

## VEGETARISCH & VEGAN

JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE IN PREISELBEERDRESSING -VEGAN- 15,90 €  
mit gesäuerten Pilzen, Nüssen, Kräutern und Kressen

MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE -VEGETARISCH- 15,90 €  
in Kräutersahne mit Kartoffelauflauf

SPARGEL VON EINEM PFUND FRISCH GESTOCHENER WARE 14,90 €  
mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln

... davon unsere Probierportion 11,90 €

## BEILAGEN

DER EINZELNEN GERICHTE KÖNNEN KOSTENFREI AUSGETAUSCHT WERDEN.  
Bei realisierbaren Änderungswünschen, welche nicht in der Karte stehen, berechnen wir zusätzlich 1,50 €

SORBET DER JAHRESZEIT mit seiner Frucht 3,90 €

## KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten 9,90 €

## NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN 8,70 €  
auf Vanillesauce mit Zimteis

GEEISTE LEIPZIGER LERCHE 8,40 €  
serviert mit Limettenmousse und Himbeersauce

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware. Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### Wichtiger Hinweis für Allergiker:

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