

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 €

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 mit Safransauce und Aprikosen-Rahmwirsing	21,60 €
LACHS-NUDEL-AUFLAUF mit Broccoli, Spinat, Zucchini und Tomatenfilets	22,50 €

SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- mit Rotweinjus auf einem Ragout von grünen Bohnen und roten Zwiebeln	26,90 €
KRAUT & RÜBEN zwei Schweinslendenchen mit Altenburger Ziegenkäse gratiniert und Sahnesauce	19,90 €
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- mit Zitronengarnitur und einem kleinen Gurkensalat	21,90 €
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND MIT KRÄUTER-WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250g- auf Sahnesauce mit geschmorten Zwiebeln und Champignons	27,50 €

VEGETARISCH & VEGAN

JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE IN PREISELBEERDRESSING -VEGAN- mit gesäuerten Pilzen, Nüssen, Kräutern und Kressen	15,90 €
MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE -VEGETARISCH- in Kräutersahne mit Kartoffelauflauf	15,90 €

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 auf Vanillesauce mit Zimteis	8,70 €
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE serviert mit Limettenmousse und Himbeersauce	8,40 €

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.