



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

SÄCHSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Röstzwiebeln, Schnittlauch und Käse verfeinert	5,90 €
WILDRAHMSUPPE 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

DREIERLEI VON HAUSGEMACHTEN SÜLZEN Hähnchenbrustsülz, gelierte Bachforelle, Sauerfleisch vom Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette	13,90 €
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 €
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 -ab 18 Uhr in der Küche zubereitet- mit marinierten Cocktailtomaten und Wildkräutersalat	16,50 €
KALTE KÖSTLICHKEITEN eine Auswahl von Spezialitäten unserer kalten Küche mit ergänzenden Beigaben	18,50 €

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

INKLUSIVE – Butter und Baguette

CHEFSALAT Blattsalate mit marinierten Riesengarnelen, Lachs, Thunfisch und passenden Ingredienzien	18,80 €
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	12,10 €
JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE MIT WILDKRÄUTERN und paniierter Hähnchenbrust	18,60 €
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 winterlichen Gemüsen in Rahmsauce	18,80 €
KALBSGESCHNETZELTES mit Champignons und roten Zwiebeln in Sahnesauce	19,80 €
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mit mediterranen Gemüsen und Portweinsauce	19,90 €
RINDERFILETSPITZEN mit grünen Bohnen, Kräuterseitlingen und Zwiebelsauce	21,40 €



TYPISCH SÄCHSISCH – **T**YPISCH AUERBACHS KELLER

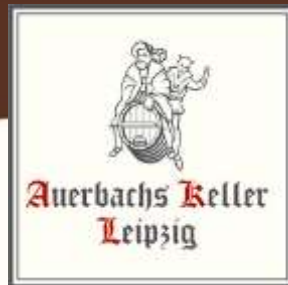
„SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

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 €
SÄCHSISCHER SAUERBRATEN mit Apfelrotkohl, Champignons und Kartoffelklößen	16,90 €
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE mit jungen Gemüsen und Reibekuchen	22,90 €
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE mit Rotwein-Sahnesauce, Rotkohl, Champignons, Preiselbeeren und Kartoffelklößen	21,90 €
KRAUT & RÜBEN zwei Schweinslendchen mit Altenburger Ziegenkäse gratiniert, gebratenen Kartoffeln und Sahnesauce	19,90 €
SÄCHSISCHE BAUERNPFANNE Kartoffel-Sauerkraut-Gratin zu Pfeffer und Senf gebeiztem Schweinsnackensteak	19,20 €
MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN -160g- mit Rotweinsauce, Aprikosenwirsing, gebratenen Pilzen, Preiselbeeren und Kartoffelgratin	26,80 €
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnackensteak in Schwarzbiersauce auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen	18,90 €

AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix	
AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET mit Traubensauce und Aprikosen-Rahmwirsing	21,60 €
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET in Safransauce auf gegrilltem Mittelmeergemüse mit Rotweinzwiebeln	21,60 €
LACHS-NUDEL-AUFLAUF mit Broccoli, Spinat, Zucchini und Tomatenfilets	21,60 €
POTPOURRI VON MEERES- UND FLUSSFISCHEN im Safranfond mit jungen Gemüsen und Garnelen	21,60 €



SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin	
FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- mit Portweinsauce, gebutterten winterlichen Gemüsen, Pilzen und Rotweinzwiebeln	29,50 €
GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- mit Rotweinjus auf einem Ragout von grünen Bohnen, roten Zwiebeln und Kräuterseitlingen	26,90 €
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- mit Zitronengarnitur und einem kleinen Gurkensalat	21,90 €
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND MIT KRÄUTER-WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250g-27,50 € auf Sahnesauce mit geschmorten Zwiebeln und Champignons	
FILETTOPF „AUERBACHS KELLER“ Wirsing-Kartoffel-Champignon-Gratin mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm und Rahmsauce	26,30 €

VEGETARISCH & VEGAN

WINTERLICHE BLATTSALATE IN PREISELBEERDRESSING –VEGAN- mit gesäuerten Pilzen, Nüssen, Kräutern und Kressen	15,60 €
GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT –VEGETARISCH- auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken	15,60 €
MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE –VEGETARISCH- in Kräutersahne mit Kartoffelauflauf	15,60 €
MEDITERRANE GEMÜSE IN TOMATENSUD –VEGAN- mit Kräuterseitlingen und Schnittlauchkartoffeln	15,60 €

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 €
HAUSGEBACKENES APFELKÜCHLEIN mit zweierlei Schokoladenmousse und Vanilleeis	10,60 €
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE serviert mit Limettenmousse und Himbeersauce	8,40 €
NACHSPEISEN-VARIATION eine Auswahl feiner Naschereien aus unserer Pâtisserie	11,90 €

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.