



S UPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 2 €)	
SÄCHSISCHE ZWIEBELSÜPPCHEN Knoblauchkrüstchen / Käse	9,5
WILDRAHMSUPPE Champignons / Preiselbeerschmand	9
STRAUCHTOMATENSUPPE -VEGAN- Reismix / veganer Kräuterschmand	7,5
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE Wurzelgemüse / Speck / Zwiebeln / Croûtons / Kräuter	7,5
LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE -VEGETARISCH- Wurzelgemüse / Croûtons / Kräuter	7,5

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen	
DREIERLEI VON HAUSGEMACHTEN SÜLZEN Geflügelsulz / gelierte Bachforelle / Sauerfleisch vom Tafelspitz / Zwiebelvinaigrette	21,5
VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS Apfel / Sellerie / Zwiebel / Seegras / Keta-Kaviar	22,5
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN Flugentenbrust / Bachforelle / Landschwein / dreierlei Saucen	20,5
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 Cocktailtomaten / zartbittere Salate –ab 17 Uhr in der Küche zubereitet-	23,5
KALTE KÖSTLICHKEITEN Spezialitäten unserer kalten Küche / ergänzende Beigaben	26

SALATE IN UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT Gewürzgurke / rote Zwiebel / Comté	18
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Gurke / Tomate / Paprika / Radieschen / Zwiebel	9,5

UNSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – Reibekuchen, gekräuterte Bandnudeln, Reismix oder Kartoffelgratin	
SCHWEINSFILETSTREIFEN jahreszeitliches Gemüse / Rahm	27
RINDERFILETSPITZEN Champignons / rote Zwiebel / Rahm	29
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL Tomate / Zucchini / Spinat / Jus	29

BEILAGEN

DER EINZELNEN GERICHTE KÖNNEN KOSTENFREI AUSGETAUSCHT WERDEN. Bei realisierbaren Änderungswünschen, welche nicht in der Karte stehen, berechnen wir zusätzlich	2,5
---	-----



TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

„SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

Wildschweinbraten

Champignonrahm / hausgemachter Rotkohl / Kartoffelklöße

(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)

22,50

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE	27,5
Karotte / Gewürzgurke / Speck / Kasseler / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	
SÄCHSISCHER SAUERBRATEN	27,5
Apfelrotkohl / Champignons / Kartoffelklöße	
SCHWEINEFILET“ALTENBURGER ART“	29
zwei Schweinelendchen / Kraut & Rüben / Altenburger Ziegenkäse / Kartoffelgratin	
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN	33
junge Gemüse / Reibekuchen	
SÄCHSISCHES BAUERNSTEAK	28,5
Schweinsnackchen / Pfeffer / Senf / Sauerkraut / Rotweinzwiebeln / Kartoffelgratin	
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE	32
Rotkohl / Champignons / Preiselbeeren / Kartoffelklöße	
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH	27,5
Schweinsnackchenstreifen / Sauerkraut / Champignons / Zwiebeln / Gewürzgurken / Reibekuchen	

AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmnudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix

GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET	31,5
Tomate / Zucchini / Spinat / Rotweinzwiebeln / Safran	
GEBRATENES ZANDERFILET	31,5
Rahmwirsing / Aprikosenchutney / Safran	
LACHS-NUDEL-AUFLAUF	33
Broccoli / Spinat / Zucchini / Tomatenfilets	

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 2 € eine nachhaltige Verpackung.



SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- Rahmchampignons / Rotweinzwiebeln	43
GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- Gemüseallerlei / Jus	39
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- Zitronengarnitur / kleiner Gurkensalat	32
DREIERLEI FILETS „AUERBACHS KELLER“ Rind / Schwein / Lamm / rote Zwiebeln / Rahmwirsing / Karotten	39

VEGETARISCH & VEGAN & GESUND

GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT –VEGETARISCH- Bandnudeln / Mozzarella	23
„GRETCHENS SCHREBERGARTENGEMÜSE“ –VEGETARISCH- Kräutersahne / Kartoffelauflauf auch als	23
„GRETCHENS SCHREBERGARTENGEMÜSE“ –VEGAN- Zartbittere Salate / Aprikosen Chutney / Reibekuchen	23
NUDELSPETAKEL –VEGETARISCH- Tagliatelle / jahreszeitliches Gemüse / Frischkäse / Kräuter	23
„MARTENS“ GARTENSALAT Blattsalate / mariniertes Gemüse / Reissalat / passende Ingredienzien –VEGAN- wahlweise auch mit:	23
HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS oder	27
PANIERTER HÄHNCHENBRUST	25

SORBET DER JAHRESZEIT mit seiner Frucht	6
---	---

KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten	17
---	----

NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN Vanillesauce / Zimteis	13
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE Limettenmousse / Himbeersauce	12
KLEINER HAUSGEBACKENER APFELKUCHEN zweierlei Schokoladenmousse / Vanilleeis	13
NACHSPEISENVARIATION feine Naschereien aus unserer Patisserie	20