



Autunno d'oro im Erzgebirge

Ein milder Hauch aus dem Süden trägt die Leichtigkeit des Sommers ins Erzgebirge zurück.
Das warme Licht der Herbstsonne lässt die malerische Landschaft erstrahlen und Blätter goldfarben
zu Boden tanzen. Fast könnte man meinen, den Duft Italiens in der Luft zu erahnen:
Aromen von erntefrischem Grün, duftenden Kräutern, Oliven und Zitrusfrüchten,
untermalt vom Klang geselligen Beisammenseins.

Kommen Sie mit Familie und Freunden zusammen und genießen Sie das süße Leben.
Mit herzhaften Gaumenfreuden, locker-leicht interpretiert.
So vielfältig und abwechslungsreich wie der Herbst - ein Genuss für die Sinne!

Ruwen Bonerky

(Stellv. Restaurantleiter)

Alle Preise in Euro



– Vegetarisch



– Empfehlung des Hauses



– Besonderer Weingenuss

Für Davor

Frischer Feldsalat g h, i

mit Apfel, gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobel
an weißem Balsamico-Honig-Dressing 11,00
Wahlweise mit Wachtelschenkel + 5,00

Safran-Arancini a, c, g, i

gefüllt mit geräuchertem Scamorza,
auf Basilikum-Tomatensugo 14,00

Herbstliche Minestrone a, c, h, i

mit hausgemachten Enten-Tortellini 16,00

Pikante Profiteroles a, c, g

mit Gorgonzolafüllung auf Birnen-Zimt-Chutney 14,00

Unsere Weinempfehlungen

Rotwein • Italien / Apulien	0,2 l	9,50
Primitivo del Salento Soltema 	0,75 l	33,50
<i>Weingut Jorche Antica Masseria – trocken</i>		
Fruchtig, markant und doch samtig; sehr harmonisch und ausgewogen; auch rustikal und kräftig mit einem Hauch Süße		
Weißwein • Italien / Piemont	0,2 l	9,50
Roero	0,75 l	33,50
<i>Weingut Michele Chiarlo – trocken</i>		
Intensiv mit angenehmen floralen Nuancen, elegant und seidig mit angenehmer Frische		

Hauptgänge

In Rotwein geschmortes Kalbs-Ossobuco 6, a, g, i, l

mit Zitronenbutter, Pastinaken und knuspriger Olivenpolenta 32,00

Hausgemachte Ravioli a, c, g, l

gefüllt mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Honig,
in brauner Salbeibutter mit Tomatenconfit 22,00

Ragout vom heimischen Wild a, c, g, i, l

auf Waldpilz-Pappardelle mit Balsamico-Schalotten und Portweinbirne 26,00

Steak vom Wildlachs d, g, l

auf karamellisiertem Hokkaido-Butternut-Risotto mit confierten Kirschtomaten 27,00

Schmorroulade vom Wildschwein g, i, l, l

gefüllt mit Lardo und Kräutern auf Scala-Ratatouille,
mit Schmor-Jus und Parmesan-Knusperkartoffeln 24,00

Steak Gerichte



Das Rindfleisch aus unserer Hausfleischerei Heyer stammt ausschließlich von Rindern aus der Region Ostthüringen, Vogtland, Koberland und Westerzgebirge.

Steak vom Altenburger Duroc Schwein

je 150 g: 14,50

Heyers Ribeye

Zergeht mit saftig-zartem Biss geradezu auf der Zunge und verführt mit seinem intensiven Aroma. Ein edles Stück Rind, das aus dem vorderen Teil des Rückenstrangs geschnitten wird und optisch durch seine Marmorierung, dem „Fettauge“, besticht.

200 g: 20,00

zusätzlich je 100 g: 8,00

Heyers Roastbeef vom Sächsischen Rind

Saftiges, bissfestes Fleisch mit einem sehr kräftigen Geschmack. Der Klassiker unter den Steaks, dessen weißer Fettrand und die gleichmäßige Marmorierung das typische Aroma zur Vollendung bringen.

Stammt aus dem hinteren Teil des Rückenstrangs.

200 g: 26,00

zusätzlich je 100 g: 12,00

Heyers Rinderfilet

Ein ausgesprochen zartes, saftiges Stück aus dem Lendenbereich, das selbst Gourmets zum Schmelzen bringt. Feinfasrig und mager, brilliert das Rinderfilet mit seinem unverkennbaren Aroma - ein außergewöhnlicher Genuss!

200 g: 32,00

zusätzlich je 100 g: 14,00



Rare - leichte Kruste, noch fast roh und blutig im Inneren.

Medium Rare - braune Kruste, saftiges, rotes Fleisch im Inneren.

Medium - stärkere Kruste, rosa Fleisch im Inneren. Der Klassiker.

Medium Well - dunkle Kruste, fast durchgegrillt, kräftig im Biss.

Well Done - wenn's sein muss, dunkle Kruste, durchgegrillt-sehr fest im Biss

BEILAGE NACH WAHL

Zu allen Steak Gerichten reichen wir wahlweise eine hausgemachte Café-de-Paris-Butter ⁷ oder eine feine Cognac-Pfeffersauce ⁹

Olivenpolenta ^{1,9}

4,00

Parmesankartoffeln ^{1,3,7}

5,00

Hausgemachte Pommes ^{1,9}

5,00

Risotto

5,00



Für danach

Hausgemachte Cannoli a, c, g, l

mit Tonkabohnen-Zimt-Mascarpone und kandierten Zitrusfrüchten 9,00

Limoncello-Mandeltarte a, c, g

mit luftigen Meringue-Blättern 10,00

Tiramisu à la Scala 9, a, c, g

nach hauseigenem Rezept 9,00

Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte – Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoensis* Wangenh., K.Koch) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10ml/l als insges. vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gem. den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

GETRÄNKE

Radeberger Pilsner	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Krušovice Imperial 12° helles Lagerbier	0,3 l	5,00
	0,5 l	6,00
Krušovice Černé Schwarzbier	0,5 l	5,00
Radler	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,50
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	4,00

Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Bierspezialitäten.

Bad Liebenwerda Mineralwasser Naturell/Medium	0,25 l	2,50
	0,75 l	7,00
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75 l	7,50
Bad Liebenwerda Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon	0,25 l	3,00
Vita Cola Original / Vita Cola Pur	0,25 l	2,50
Pepsi Cola / Pepsi Cola light / Pepsi Cola Max	0,2 l	2,50
Mirinda Orange / 7UP Zitrone	0,2 l	2,50
Säfte von Bauer	0,2 l	2,50

Kaffeespezialitäten von „Julius Meinl“

Kaffee-Exzellenz seit nunmehr 156 Jahren. Der Kaffee aus dem Hause Julius Meinl ist Synonym für Qualität. Die Werte und Missionen des Traditionsunternehmens ist ein klassisch wienerisches Kaffeerezept.

Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Tasse Café Crème	2,50
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	4,00

Teegenuss aus dem Hause Ronnefeldt

Das Teehaus Ronnefeldt steht seit 1823 für die erlesene Qualität seiner verwendeten Zutaten, denn der Familienbetrieb hat sich dem Motto „Qualität geht über alles“ verschrieben. Und das schmecken Sie auch. Ob fruchtig, klassisch oder ausgefallene Sorten, einfach zurücklehnen und genießen.

Kännchen Ronnefeldt Tee	4,50
-------------------------	------