



## Reiche Ernte

Im Licht der milden Sonne zeigt sich des Sommers ganze Arbeit: Wohlgenährt schimmert es allerorten in verschiedenen Tönen unter dem überflüssig gewordenen Blattwerk. Während manche Feldfrüchte sich eher noch bedeckt zeigen, erwarten die Kürbisse farbenfroh ihre baldige Lese. Ebenso ungeduldig werfen die Gehölze im ersten rauen Lüftchen ihre fruchtigen Delikatessen ab.

Kurz gesagt, beschert der Herbst unserer Küche eine reiche Ernte. Ein wahres Fest an Zutaten aus der Region, die wir für Sie zusammentragen und zu leckeren Gaumenfreuden vollenden.

*Ali Saad & Samadhy Torres*  
*Restaurant SCALA*

*Alle Preise in Euro*

 – Vegetarisch

 – Empfehlung des Hauses

 – Bio

 – Besonderer Weingenuss

 – Glutenfrei

## Für Davar

### Kürbis-Ingwer-Süppchen <sup>a, b, c</sup>

mit Kokos-Chili-Note und knuspriger Black Tiger Garnele 9,00

### Fruchtiger Rapunzelsalat <sup>c, i, n</sup>

in Granatapfel-Dressing, mit gerösteten Kürbiskernen 10,00

wahlweise mit Jakobsmuscheln 16,00

### Hausgebeizter Lachs <sup>d, i</sup>

gebettet auf Chicorée und Honig-Dill-Senfsauce 12,00

## Unsere Weinempfehlungen

---

Rotwein • Spanien 0,2 l 9,50

**Pi 3,141 Concejon 2020** 

Bodegas Langa – trocken

---

Weißwein • Italien 0,2 l 9,50

**Roero Arneis 2022 DOCG**

Michel Chiarlo – trocken

---

## Hauptgänge

### Ravioli mit erntefrischem Kürbis <sup>a, c</sup>

gebratenen Salbeiblättern  
und karamellisierten Maronen 15,00

### Saftiger Hirschgulasch <sup>a, c, g</sup>

mit gebratenen Rosenkohl-Pilz-Gemüse,  
Laugenknödeln und Preiselbeeren 24,00

### Tranchen von der Entenbrust <sup>a, c, g</sup>

auf Mangold-Kürbis-Gemüse,  
Herzoginkartoffeln und Portweinjus 20,00

### Auf der Haut gebratenes Zanderfilet <sup>a, c, g</sup>

gebettet auf Kürbis-Gnocchi, gebackener Rote Bete  
und Kräuter-Zitronensauce 22,00

# 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 <sup>7</sup> oder eine feine Cognac-Pfeffersauce <sup>9</sup>

Herbstsalat <sup>1,9</sup>	5,00	Herzoginkartoffeln <sup>1,3,7</sup>	5,00
Laugenknödel <sup>1,9</sup>	5,00	Süßkartoffel Pommes <sup>1,9</sup>	5,00



# Für danach

## Cremige Mohn-Mousse <sup>9,8</sup>

an lauwarmem Zwetschgenragout 9,00

## Kastanien-Parfait <sup>9,8</sup>

mit karamellisierten Apfelspalten 9,00

## Kaffee-Panna-Cotta <sup>9,8</sup>

mit gerösteten Pinienkernen und Karamellsauce 8,00

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmittel
12. gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

- a Glutenhaltiges Getreide
- b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte
- i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l Schwefeldioxid und Sulphite
- m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## Getränke

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

*Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Bierspezialitäten.*

Bad Liebenwerda Mineralwasser Nat./Medium	0,25 l	3,00
	0,75 l	7,00
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75 l	8,00
Bad Liebenwerda Tonic Water /	0,25 l	3,50
Ginger Ale / Bitter Lemon		
Vita Cola Original / Vita Cola Pur	0,25 l	3,00
Pepsi Cola / Pepsi Cola light / Pepsi Cola Max	0,2 l	3,00
Mirinda Orange / 7UP Zitrone	0,2 l	3,00
Säfte von Bauer	0,2 l	3,00

### *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	4,00
Tasse Café Crème	3,00
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	5,00

### *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	5,00
-------------------------	------