



## Vor dem Frühling

Noch schlummern Wälder, Wiesen und Gärten. Doch hier und da regen sich in den lichter werdenden Tagen erste zarte Farbtupfer. Mutig stemmen sich Schneeglöckchen und andere Vorboten des Lenzes den letzten Regungen der kalten Jahreszeit entgegen. Schon bald wird sich der Frühling in sein prächtiges Gewand kleiden und dem Winter zum Abschied mit seinem grünen Tuch winken.

Bis es so weit ist, genießen wir die Zeit vor dem Frühling und verführen Ihre Gaumen mit erlesenen Delikatessen aus beiden Jahreszeiten. Stilvoll komponiert mit den besten saisonalen Zutaten der Region.

*Ali Saad & Samadhy Torres*  
*Restaurant SCALA*

*Alle Preise in Euro*

 – Vegetarisch

 – Bio

 – Glutenfrei

 – Empfehlung des Hauses

 – Besonderer Weingenuss

## Für Davon

### Cremiges Maronensüppchen <sup>& l</sup>

mit Dattel-Speck-Crunch 10,00

### Zwiebelsüppchen <sup>a, g, l, i</sup>

mit blättriger Käsestange 8,00

### Rindertatar vom Sächsischen Rind <sup>a, c, i</sup>

gebettet auf Rucola Salat, dazu knuspriges Ofenbaguette 20,00

### Frischkäse-Pralinen <sup>& i</sup>

an knackigen Blattsalaten und Apfel-Balsamico-Dressing 10,00

### Karamellierter Fenchel <sup>k</sup>

an hausgemachtem Hummus, dazu Oranfilets  
und geröstete Pinienkerne 12,00

## Unsere Weinempfehlungen

---

Rotwein • Spanien

**Pi 3,141 Concejon 2020** 

Bodegas Langa – trocken

0,2 l

9,50

---

Weißwein • Italien

**Roero Arneis 2022 DOCG**

Michel Chiarlo – trocken

0,2 l

9,50

---

## Hauptgänge

### Filet vom Wels <sup>d, g</sup>

auf Erbsenpüree und Oliven-Polenta 22,00

### Hausgemachte Rinderroulade <sup>g, h, l</sup>

an glacierten bunten Möhren  
und Kartoffel-Selleriestampf 26,00

### Rote-Bete-Risotto mit Rosmarin <sup>2, c, g, l</sup>

unter knusprigem Rucola  
und Parmesan Chips 16,00

### In Nussbutter geschwenkte Spinat-Knödel <sup>g</sup>

an gebratenen Pilzen und  
mit würzigem Bergkäse überbacken 16,00

# 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: 17,00

## 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: 25,00

zusätzlich je 100 g: 12,00

## Heyers Rumpsteak 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: 25,00

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: 35,00

zusätzlich je 100 g: 16,00



**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>

Wintersalat <sup>1, 3, 7</sup>

5,00

Oliven Polenta <sup>a, b</sup>

5,00

Kartoffel- Selleriestampf <sup>g, i, j</sup>

5,00

Risotto <sup>a, c, g</sup>

5,00



# Für danach

## Crème Brûlée <sup>c, g</sup>

mit echter Vanille 10,00

## Rotweibirnen <sup>c, g</sup>

an hausgemachtem Vanilleeis 10,00

## Zart schmelzendes Eis <sup>a, c, h, g</sup>

aus gebrannten Mandeln auf Schokoladen-Brownie 10,00

### 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
-------------------------	------