

Speisenkarte

11:30 bis 14:00 Uhr

Samstag & Sonntag bis 14:15 Uhr

und

17:00 bis 21:00 Uhr

Freitag & Samstag bis 21:30 Uhr



**historisches Gasthaus
Räuberschänke**

Vorweg und Zwischendurch

Waldpilzsuppe
 mit frischen Kräutern



5,80 €

Soljanka
 mit Sauerrahm

Tasse 5,90 €
 oder **Terrine** 8,90 €

(zur Suppe Stangenbrot)

Hausgemachte frische Salate und leichte Gerichte

Kleiner Vorspeisen-Salatteller

4,90 €

kleine Schüssel frischer Gurkensalat
 mit Creme fraiche, Stangenbrot



5,90 €

Bunter Fitness-Salat

mit Blattsalaten, Kirschtomaten, Lauch, Gurke, Gemüsepaprika,
 Sonnenblumen- und Kürbiskernen,
 Stangenbrot und mildem Hausdressing

9,90 €

zusätzlich: mit warmem Ziegenkäse und Walnüssen 5,90 €
 oder: mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln 5,90 €
 oder: mit Hähnchenfilet vom Grill 5,90 €

2 halbe Ofenkartoffeln, gratiniert

11,50 €

mit Sour-Rahm u. hausgemachten Salaten umlegt

zusätzlich: Pfannengyros von der Pute 6,90 €
 oder: Räucherlachs und Meerrettich 6,90 €
 oder: Schinken-Kräuter-Rührei 5,90 €

feines Würzfleisch, überbacken 7,80 €
 mit Zitrone und Worcestersauce u. Stangenbrot





Fisch-schmackhaft und gesund

Regenbogenforelle aus dem Erzgebirge

(ca. 400g Lebendgewicht)

mit Rotkohl, Kartoffeln, Zitrone und zerlassener Butter

19,50 €

Goldbraunes Knusperfisch-Filet (Eismeer Seelachs)

mit Pommes frites, Remoulade und Salatgarnitur

(auf Wunsch auch mit Kartoffeln und Sc. Hollandaise)

15,50 €

Zander-Filet vom Grill

mit Pfannengemüse, Butterkartoffeln und Salatgarnitur

18,90 €

Schnitzelparade

Schweinerückenschnitzel paniert

Deutschland

mit Zitrone, Gartengemüse, Butterkartoffeln und Salatgarnitur



15,70 €

Frankreich

mit feinem Würzfleisch u. Gouda überbacken,
Kartoffelbällchen und Salatgarnitur

18,50 €

Schweiz

mit Camembert und Cheddar-Käse überbacken,
dazu Rösti-Taler und Salatgarnitur

17,50 €

Cordon Bleu

mit Schinken und Käse gefüllt,
Pommes frites und Gurkensalat

17,50 €

Panizzas, vegetarisches & veganes

Panizza – mit Schinken u. Champignons

7,90 €

Panizza – vegetarische Pizzaschnitte

6,90 €

Veganes Pfännchen

Gartengemüse, Champignons, kleine Kartoffeln und
Kirchtomaten, mit veganem Käse überbacken

13,90 €



... aus Topf und Pfanne

Mix-Grill-Pfanne „Siebenbürgen“

mit Schweinslendchen, Kassler, Rauchspeckbeef, Geflügelleber und Grillwürstchen auf Bratkartoffeln umlegt mit frischen Salaten



19,50 €

3 Schweinslendenmedaillons

mit Creme-Champignons, Butterkartoffeln und Salatgarnitur

18,50 €

Puszta-Steak

Schweinesteak mit würziger Sauce aus Paprika-Zwiebeln-Tomate dazu gebratenen Bacon und Pommes frites

17,50 €

Waldläufer

Deutsches Beefsteak mit Schmorpilzen und Röstzwiebeln, Kartoffeln u. brauner Butter

14,60 €

Räuberschmaus

warmer Spanferkelschinken und Bauernbratwurst auf Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensaft, Meerrettich u. Senf separat

15,60 €



Zusätzlich serviert

Ofenfrisches Baguette

mit Kräuterbutter, geröstet

3,80 €





Regional – einfach stark

Gepökelte Rinderzunge

mit Gartengemüse, Sc. Hollandaise, Butterkartoffeln und Salatgarnitur

17,80 €

Landhaus-Pfännchen

Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Mini-Beefsteaks, Schinkenstreifen und kleinen Strauchtomaten, überbacken

13,90 €

Hausmacher Sülze

mit Zwiebel, Remoulade und Bratkartoffeln

13,90 €

Junior – Senior

MC Pom

Pommes frites mit Majo und Ketchup und 2 kleinen Grillwürstchen

8,80 €

Käpt`n Iglo

knusprige Fischstäbchen
mit Pommes frites und Majo

8,80 €

Butter-Spätzle

mit Fleischbällchen, Reibekäse und Tomatensauce

8,80 €

2 leckere Quarkkeulchen

mit Apfelmus, Dessertkirschen und Schlagsahne

7,50 €

- als Dessert empfohlen -

**frisch gezapftes Rahm-Joghurt-Eis
aus eigener Herstellung**

in der Knusperschale
(verschiedene Variationen)

5,90 €



zusätzlich
11:30 – 14:00 Uhr
Samstag & Sonntag bis 14:15 Uhr

Spargelcremesuppe	5,90 €
mit Räucherlachsstreifen	7,50 €
Portion frischer Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	17,00 €
Spargelstangen in Saftschinken gewickelt paniert und gebraten, dazu Estragon- Hollandaise und Kartoffeltaler	19,80 €
Frischer Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise dazu kleines Schweinerückensteak oder (statt Steak mit Rinderzunge) und Petersilienkartoffeln	21,50 €
Lammkeulenbraten mit grüne Bohnen-Pfannengemüse und böhmische Knödel	18,90 €
Einheimischer Hirschgoulasch mit Pilzen, Butter-Spätzle und Salatgarnitur	18,90 €

– als Dessert empfohlen –

frisch gezapftes Rahm-Joghurt-Eis

aus eigener Herstellung

in der Knusperschale
(verschiedene Variationen)

Neu:

Knusper-Krokant Mandelschale

mit feinem Haselnusskrokant, Schokoladensauce,
Schlagsahne und gebrannten Mandeln



5,90 €

6,90 €



zusätzlich
17:00 – 21:00 Uhr
Freitag & Samstag bis 21:30 Uhr

Spargelcremesuppe	5,90 €
mit Räucherlachsstreifen	7,50 €
Portion frischer Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln	17,00 €
Frischer Deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise dazu kleines Schweinerückensteak oder (statt Steak mit Rinderzunge) und Petersilienkartoffeln	21,50 €
Smutje Teller Bratherings- und Matjesfilet auf Apfel-Zwiebel-Gurkentatar, Bratkartoffeln und Salatgarnitur	15,80 €
– Kalte Küche –	
Kraftprotz Hackepeter, extra mager mit Zwiebel, Eigelb und Gewürzgurke dazu Butter und Brot	12,50 €
Scharfe Sache Frischer Schweinebraten, Meerrettich, Senf und Spreewaldgurken auf Butterbrot	12,90 €
Party-Schmalzbrote Hausgemachtes Speckfett auf Graubrot, dazu Gewürzgurken	5,90 €
Schinken-Käse-Brett`l reichlich ausgarniert	14,90 €



Zitronenlimonade	0,3 l	3,10 €
Zitronenlimonade	0,5 l	3,90 €
Coca-Cola	0,3 l	3,50 €
Fanta	0,3 l	3,50 €
Ginger Ale	0,25 l	3,50 €
Tonic-Water	0,25 l	3,50 €
Mineralwasser	0,25 l	3,40 €



hochwertige Säfte

Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
Orangensaft	0,2 l	3,50 €
Multi-Vitamin	0,2 l	3,50 €
Bananennektar	0,2 l	3,60 €
Kirschsaft	0,2 l	3,60 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,60 €
Tomatensaft	0,2 l	3,60 €

alkoholfrei - Mix

Hausgemachte Limonaden		
Moosmännl-Wasser	0,5 l	5,20 €
Waldmeisterlimonade hausgemacht		
Erdbeermännl	0,5 l	5,20 €
Pfirsichmännl	0,5 l	5,20 €
Apfelschorle	0,4 l	3,80 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,20 €
Spezi (Cola+Fanta)	0,4 l	3,80 €
Ki-Ba (Kirsch-Banane)	0,2 l	3,70 €
Blonder Engel	0,2 l	4,50 €
Orangensaft mit Vanilleeis		
Eiscaffee	0,2 l	4,60 €
mit Vanilleeis u. Schlagsahne		



Bier frisch vom Fass

Radeberger Pilsener

- weltbekannt -

0,3 l	3,80 €
0,4 l	4,60 €
0,5 l	5,10 €

Original böhmisches Fassbier

Vollbier, hell oder Schwarzbier

0,3 l	3,50 €
0,4 l	4,10 €
0,5 l	4,60 €

Flaschenbier

Freiberger

Budweiser

Jever

Köstritzer Schwarzbier

Erdinger Weißbier

hell oder dunkel

Erdinger Weizen

alkoholfrei, besonders mild

Clausthaler

alkoholfrei



0,5 l	4,00 €
0,5 l	4,10 €
0,5 l	4,10 €
0,5 l	4,10 €
0,5 l	4,70 €
0,5 l	4,70 €
0,5 l	4,10 €

Bier - Mix

Radler

mit Zitronenlimonade

Erdinger Hefeweizen m.

Granini Bananennektar oder Cola

0,4 l	4,00 €
0,5 l	5,20 €



Räuberschänkenmelodie

Aperol, Weißwein, Sekt, frische Orange

5,80 €

Hugo

Minze, Holunderblütensirup, Prosecco
 Limette, Eiswürfel

6,50 €

Caipirinha

Cachaca, frische Limette brauner Zucker,
 crushed Eis

6,50 €

Tequila Sunrise

Mex. Traditionsschnaps, Orangensaft,
 Grenadine, Kirsche

6,80 €

Inge

Minze, Ingwersirup, Prosecco, Limette
 Eiswürfel

6,50 €

Glas Sekt (Rotkäppchen)

weiß oder rose' |
 trocken | halbtrocken | mild

4,70 €

weiß | rot | trocken |
 halbtrocken | süß
Rosewein halbtrocken
Martini Bianco

offene Weine

Schoppen 0,2 l
 jeweils

4,90 €

Spaßmacher

Saurer Apfel	2cl	3,00 €
St. Hubertuskrauter	2cl	3,00 €
Kleiner Feigling	2cl	3,00 €
Freiberger Magenwürze	2cl	3,40 €
Underberg	2cl	3,40 €
Ramazotti	3cl	3,60 €

