

# 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 €

**Ofenkartoffeln mit Sour-Creme**

10,90 €

und hausgemachten Salaten umlegt

**zusätzlich: mit norwegischen Räucherlachs**

6,90 €

**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

**19,90 €**

### **Goldbraunes Knusperfisch-Filet (Eismeer Seelachs)**

**15,90 €**

mit Pommes frites, Remoulade und Salatgarnitur

(auf Wunsch auch mit Kartoffeln und Sc. Hollandaise)

### **Zander-Filet vom Grill**

**19,50 €**

mit Pfannengemüse, Butterkartoffeln und Salatgarnitur

## Schnitzelparade

### **Schweinerückenschnitzel paniert**

#### **Deutschland**

mit Zitrone, Gartengemüse, Butterkartoffeln und Salatgarnitur



**16,50 €**

#### **Frankreich**

mit feinem Würzfleisch u. Gouda überbacken,  
Kartoffelbällchen und Salatgarnitur

**18,90 €**

#### **Schweiz**

mit Camembert und Cheddarkäse überbacken,  
dazu Rösti-Taler und Salatgarnitur

**17,90 €**

#### **Cordon Bleu**

mit Schinken und Käse gefüllt,  
Pommes frites und Gurkensalat

**17,90 €**

## vegetarisches & veganes

### **Gefüllte Paprikaschote**

mit Gemüse und Getreide, Tomatensauce und Kürbiskern-Rösti

**14,50 €**

### **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



**19,90 €**

### **„Virginia“ Pfanne**

Chicken-Wings und Schweinefiletspitzen,  
Pommes frites und hausgem. Majo-Dip, Salatgarnitur

**21,50 €**

### **3 Schweinslendenmedaillons**

mit Creme-Champignons, Butterkartoffeln  
und Salatgarnitur

**18,90 €**

### **Räuberschmaus**

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

**16,50 €**

### **Waldläufer**

Hackbraten mit Schmorpilzen und Röstzwiebeln,  
Kartoffeln u. brauner Butter

**14,80 €**



Zusätzlich serviert  
**Ofenfrisches Baguette**

mit Kräuterbutter, geröstet  
**3,80 €**





## Regional – einfach stark

### **Gepökelte Rinderzunge**

mit Gartengemüse, Sc. Hollandaise, Butterkartoffeln und Salatgarnitur

☉ 18,50 €

### **Landhaus-Pfännchen**

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

14,50 €

### **Hausmacher Sülze**

mit Zwiebel, Remoulade und Bratkartoffeln

14,50 €

## Junior – Senior

### **Vegetarische Pizza-Schnitte**

6,90 €

### **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**

5,90 €

in der Knusperschale  
(verschiedene Variationen)



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

**„Neptun-Pfännchen“** **16,50 €**  
feine Fischfiletstücke mit Pfannengemüse und breiten Bandnudeln

\* \* \*

**Rinderroulade „Hausfrauen Art“** **19,90 €**  
mit Rotkohl und Klößen

\* \* \*

**Wildgoulasch aus heimischen Wäldern** **19,50 €**  
mit Pilzen und Butterspätzle

\* \* \*

– als Dessert empfohlen –

**frisch gezapftes Rahm-Joghurt-Eis** **5,90 €**

**aus eigener Herstellung**  
in der Knusperschale  
(verschiedene Variationen)

**Neu:**

**Knusper-Krokant Mandelschale**

mit feinem Haselnusskrokant, Schokoladensauce,  
Schlagsahne und gebrannten Mandeln



**6,90 €**



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

**Gebackener Camembert** **9,50 €**  
mit Preiselbeer-Aronia-Dip,  
Salatgarnitur und warmen Stangenbrot

\* \* \*

**Smutje Teller** **16,50 €**  
Filets von Brathering und Matjes auf Apfel-Zwiebel-Gurkentatar,  
dazu Bratkartoffeln u. Salatgarnitur

\* \* \*

**„Puszta – Steak“** **19,90 €**  
Schweinenackensteak mit würziger ungarischer Sauce,  
gebratenen Bacon, Pommes frites

\* \* \*

### – Kalte Küche –

**Kraftprotz** **12,90 €**  
Hackepeter, extra mager mit Zwiebel, Eigelb und Gewürzgurke, dazu Butter und Brot

**Scharfe Sache** **13,50 €**  
Frischer Schweinebraten, Meerrettich, Senf und Spreewaldgurken auf Butterbrot

**Party-Schmalzbrote** **5,90 €**  
Hausgemachtes Speckfett auf Graubrot, dazu Gewürzgurken

**Schinken-Käse-Brett`l** **15,90 €**  
reichlich ausgarniert



<b>Zitronenlimonade</b>		0,3 l	<b>3,20 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b>		0,5 l	<b>4,00 €</b>
<b>Coca-Cola</b>		0,3 l	<b>3,60 €</b>
<b>Fanta</b>		0,3 l	<b>3,60 €</b>
<b>Ginger Ale</b>		0,25 l	<b>3,60 €</b>
<b>Tonic-Water</b>		0,25 l	<b>3,60 €</b>
<b>Mineralwasser</b>		0,25 l	<b>3,60 €</b>

**hochwertige Säfte**

<b>Apfelsaft</b>		0,3 l	<b>3,60 €</b>
<b>Orangensaft</b>		0,2 l	<b>3,60 €</b>
<b>Multi-Vitamin</b>		0,2 l	<b>3,60 €</b>
<b>Bananennektar</b>		0,2 l	<b>3,70 €</b>
<b>Kirschsaft</b>		0,2 l	<b>3,70 €</b>
<b>Johannisbeersaft</b>		0,2 l	<b>3,70 €</b>
<b>Tomatensaft</b>		0,2 l	<b>3,70 €</b>

**alkoholfrei - Mix**

<b>Hausgemachte Limonaden</b>			
<b>Moosmännl-Wasser</b>		0,5 l	<b>5,30 €</b>
Waldmeisterlimonade hausgemacht			
<b>Erdbeermännl</b>		0,5 l	<b>5,30 €</b>
<b>Pfirsichmännl</b>		0,5 l	<b>5,30 €</b>
<b>Apfelschorle</b>		0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>		0,4 l	<b>4,30 €</b>
<b>Spezi</b> (Cola+Fanta)		0,4 l	<b>3,90 €</b>
<b>Ki-Ba</b> (Kirsch-Banane)		0,2 l	<b>3,80 €</b>
<b>Blonder Engel</b>		0,2 l	<b>4,60 €</b>
Orangensaft mit Vanilleeis			
<b>Eiscaffee</b>		0,2 l	<b>4,70 €</b>
mit Vanilleeis u. Schlagsahne			



**Bier frisch vom Fass**

**Radeberger Pilsener**

- weltbekannt -

0,3 l	3,90 €
0,4 l	4,80 €
0,5 l	5,30 €

**Original böhmisches Fassbier**

Vollbier, hell oder Schwarzbier

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

**Flaschenbier**

**Freiberger**

**Budweiser**

**Jever**

**Köstritzer Schwarzbier**

**Erdinger Weißbier**

hell oder dunkel

**Erdinger Weizen**

alkoholfrei, besonders mild

**Clausthaler**

alkoholfrei



0,5 l	4,10 €
0,5 l	4,20 €
0,5 l	4,20 €
0,5 l	4,20 €
0,5 l	4,80 €
0,5 l	4,80 €
0,5 l	4,20 €

**Bier - Mix**

**Radler**

mit Zitronenlimonade

**Erdinger Hefeweizen m.**

Granini Bananennektar oder Cola

0,4 l	4,10 €
0,5 l	5,30 €



**Räuberschänkenmelodie**

Aperol, Weißwein, Sekt, frische Orange

5,90 €

**Hugo**

Minze, Holunderblütensirup, Prosecco  
 Limette, Eiswürfel

6,90 €

**Caipirinha**

Cachaca, frische Limette brauner Zucker,  
 crushed Eis

6,90 €

**Tequila Sunrise**

Mex. Traditionsschnaps, Orangensaft,  
 Grenadine, Kirsche

6,90 €

**Inge**

Minze, Ingwersirup, Prosecco, Limette  
 Eiswürfel

6,90 €

**Glas Sekt (Rotkäppchen)**

weiß oder rose' |  
 trocken | halbtrocken | mild

4,80 €

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

**offene Weine**

Schoppen 0,2 l  
 jeweils

5,40 €

**Spaßmacher**

<b>St. Hubertus-Johannisbeer-Tropfen</b>	<b>2cl</b>	<b>3,10 €</b>
<b>St. Hubertuskrauter</b>	<b>2cl</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Kleiner Feigling</b>	<b>2cl</b>	<b>3,10 €</b>
<b>Freiberger Magenwürze</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Underberg</b>	<b>2cl</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Williams Birne</b>	<b>2cl</b>	<b>3,60 €</b>

