

# Speisenkarte

**11:30 bis 14:00 Uhr**

**und**

**17:00 bis 21:00 Uhr**

**Freitag & Samstag bis 21:30 Uhr**



**historisches Gasthaus  
Räuberschänke**

## Vorweg und Zwischendurch

**Geflügelkraftbrühe mit Einlage**

4,50 €

**Waldpilzsuppe**  
 mit frischen Kräutern

4,90 €



**Zu allen Suppen und Salaten  
 servieren wir Ihnen warmes Stangenbrot**

**Schüssel hausgemachte Salate**  
 mittelgroß

5,90 €

**kleine Schüssel frischer Gurkensalat**  
 mit Creme fraiche

4,90 €

**feines Würzfleisch, überbacken**  
 mit Zitrone und Worcestersauce

5,90 €

## frische Salate und leichte Gerichte

**Grillhouse - Salat**

13,50 €

frische hausgemachte Salate belegt mit zartem Hähnchenfleisch vom Grill,

**Ofenkartoffel**

6,50 €

mit Sour-Rahm und Lauch

**zusätzlich mit Räucherlachs**

11,80 €

**vegetarisch**

**Zucchini-Vital**

9,90 €

gefüllt mit Reis, Gemüse und Frischkäse,  
 dazu feurige Balkansauce u. Röstbaguette

**vegan**

**Veganes-Pfännchen**

10,80 €

Garten Gemüse, Champignons, kleine Kartoffeln  
 und Kirschtomaten mit veganem Käse überbacken





## Fisch-schmackhaft und gesund

### **Regenbogenforelle aus dem Erzgebirge**

(ca. 400g Lebendgewicht)

mit Rotkohl, Kartoffeln, Zitrone und zerlassener Butter

**15,90 €**

### **Norwegisch Rosa-Lachsfilet**

mit Hausmacher Nudeln, Zitrone, Orange und Salatgarnitur,  
Sc. Hollandaise in Sauciere extra

**15,50 €**

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

mit Pommes frites, Remoulade und kleiner Beilagensalat

(auf Wunsch auch mit Kartoffeln und Sc. Hollandaise)

**12,60 €**



## Schnitzelparade

### **Schweinerückenschnitzel paniert**

#### **Deutschland**

mit Zitrone, Kaisergemüse und Butterkartoffeln

**10,90 €**

#### **Frankreich**

mit feinem Würzfleisch überbacken, dazu  
Pommes frites und kleinem Beilagensalat

**14,80 €**

#### **Schweiz**

mit Camembert überbacken,  
Rösti-Taler und kleinem Beilagensalat

**13,80 €**

#### **„Oberförster“**

mit Pilz-Zwiebel-Gemüse überbacken, dazu  
Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

**14,50 €**



**Leckere Steaks ...  
in der Pfanne serviert**

**Räuberschänken-Pfanne**

Grillfilets vom Rind, Schwein und Ente,  
frischer Champignonkopf mit Würzfleisch überbacken  
dazu Kartoffelbällchen und Salatgarnitur



**18,50 €**

**Siebenbürgen-Grillpfanne**

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

**15,80 €**

**Großes Puszta-Steak**

Schweinesteak mit scharfer ungarischer Sauce,  
gebratenem Schinkenspeck dazu gebackene Kartoffelspalten

**14,80 €**

**Zarte Kalbsleber vom Grill**

mit Zwiebelringen, Kartoffelstampf  
und kleiner Beilagensalat

**14,50 €**

**3 Schweinslendenmedaillons**

mit Creme-Champignons und Butterkartoffeln

**15,50 €**



Zusätzlich serviert  
**Ofenfrisches Baguette**

mit Kräuterbutter, geröstet  
**2,80 €**







## Regional – einfach stark

### **Bauernschmaus**

warmer Spanferkelschinken und Bauernbratwurst, Sauerkraut, Kartoffelstampf, Meerrettich und Senf extra

**12,90 €**

### **Hausmacher-Sülze**

mit Zwiebel, Remoulade und Bratkartoffeln

**9,90 €**

### **Rinderzunge**

mit Stangenspargel, Sc. Hollandaise, Buttergemüse und Kartoffelbällchen

**14,50 €**

## Kleine Gerichte

### **MC Pom**

Pommes frites mit Majo und Ketchup und kleinem Grillwürstchen

**4,90 €**

### **Chicken-Chips**

zarte Hähnchenbruststücke mit Remoulade und Süß-Kartoffel Pommes frites

**7,90 €**

### **Hausmacher Nudeln**

mit Fleischbällchen, Reibekäse und Tomatensauce

**6,90 €**

### **Milchreis mit Früchten**

Zucker und Zimt extra

**5,50 €**

### **2 leckere Quarkkeulchen**

mit Apfelmus, Dessertkirschen und Schlagsahne

**5,90 €**



zusätzlich  
11:30 – 14:00 Uhr

**Soljanka**

mit Sauerrahm

**Tasse** 5,20 €  
oder **Terrine** 7,80 €

**Rinderroulade**

in Hausfrauensauce, mit Rotkohl u. Semmelbutterklößen

14,90 €

**Waldläufer**

Deutsches Beefsteak mit Schmorpilzen, Kartoffeln u. brauner Butter

11,50 €

**Gratiniertes Fischpfännchen**

mit Pfannengemüse u. Kartoffelgratin

11,90 €

**„Hubertuspfanne“**

Geschnetzeltes von Schwein u. Kalb mit Champignons u. feinen  
Gemüstreifen, dazu Kartoffelbällchen und Reis

13,80 €



- als Dessert empfohlen -

**unser Hausgemachtes  
Joghurt – Quark - Softeis**

5,50 €

in der Knusperschale  
(verschiedene Variationen)



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

<b>Soljanka</b> mit Sauerrahm	<b>Tasse</b> 5,20 € oder <b>Terrine</b> 7,80 €
<b>Pfannengyros mit Tsatsiki</b> dazu Reis und Pommes frites	11,90 €
<b>Smutje-Teller</b> Bratheringsfilet und frisch gefülltes Matjesfilet mit Apfel-Zwiebel-Gurken-Tatar dazu Bratkartoffeln	11,90 €
<b>„Waldläufer“</b> Deutsches Beefsteak mit Schmorpilzen, Kartoffeln, braune Butter	11,50 €
<b>Karlsbader Schnitte</b> mit Kochschinken, Tomate und Käse überbacken	7,50 €
<b>– Kalte Küche –</b>	
<b>Scharfe Sache</b> Frischer Schweinebraten, Meerrettich, Senf und Spreewaldgurken auf Butterbrot	10,30 €
<b>Kraftprotz</b> Hackepeter, extra mager mit Zwiebel, Eigelb und Gewürzgurke dazu Butter und Brot	9,90 €
<b>Party-Schmalzbrote</b> Hausgemachtes Speckfett auf Graubrot, dazu Gewürzgurken	5,50 €
<b>Schinken-Käse-Brett`l</b> reichlich aus garniert	12,90 €





<b>Zitronenlimonade</b>	0,3 l	<b>2,40 €</b>
<b>Zitronenlimonade</b>	0,5 l	<b>3,00 €</b>
<b>Coca-Cola</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>Fanta</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>Ginger Ale</b>	0,25 l	<b>2,80 €</b>
<b>Tonic-Water</b>	0,25 l	<b>2,80 €</b>
<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	<b>2,70 €</b>

### hochwertige Säfte

<b>Apfelsaft</b>	0,3 l	<b>2,80 €</b>
<b>Orangensaft</b>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Multi-Vitamin</b>	0,2 l	<b>2,80 €</b>
<b>Bananennektar</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>Kirschsafte</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>Johannisbeersafte</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>
<b>Tomatensafte</b>	0,2 l	<b>2,90 €</b>

### alkoholfrei - Mix

<b>Hausgemachte Limonaden</b>		
<b>Moosmännli-Wasser</b>	0,5 l	<b>3,10 €</b>
Waldmeisterlimonade hausgemacht		
<b>Erdbeermännli</b>	0,5 l	<b>3,10 €</b>
<b>Pfirsichmännli</b>	0,5 l	<b>3,10 €</b>
<b>Apfelschorle</b>	0,4 l	<b>3,10 €</b>
<b>Johannisbeerschorle</b>	0,4 l	<b>3,50 €</b>
<b>Spezi</b> (Cola+Fanta)	0,4 l	<b>3,10 €</b>
<b>Ki-Ba</b> (Kirsch-Banane)	0,2 l	<b>3,00 €</b>
<b>Blonder Engel</b>	0,2 l	<b>3,70 €</b>
Orangensaft mit Vanilleeis		
<b>Eiscaffee</b>	0,2 l	<b>3,80 €</b>
mit Vanilleeis u. Schlagsahne		





**Bier frisch vom Fass**

**Radeberger Pilsener**

- weltbekannt -

0,3 l	<b>3,10 €</b>
0,4 l	<b>3,70 €</b>
0,5 l	<b>4,00 €</b>

**Original böhmisches Fassbier**

Vollbier, hell oder Schwarzbier

0,3 l	<b>2,80 €</b>
0,4 l	<b>3,20 €</b>
0,5 l	<b>3,50 €</b>

**Flaschenbier**

**Freiberger**

**Budweiser**

**Jever**

**Köstritzer Schwarzbier**

**Erdinger Weißbier**

hell oder dunkel

**Erdinger Weizen**

alkoholfrei, besonders mild

**Clausthaler**

alkoholfrei



0,5 l	<b>3,30 €</b>
0,5 l	<b>3,40 €</b>
0,5 l	<b>3,40 €</b>
0,5 l	<b>3,40 €</b>
0,5 l	<b>3,90 €</b>
0,5 l	<b>3,90 €</b>
0,5 l	<b>3,40 €</b>

**Bier - Mix**

**Radler**

mit Zitronenlimonade

**Erdinger Hefeweizen m.**

Granini Bananenektar oder Cola

0,4 l	<b>3,30 €</b>
0,5 l	<b>4,20 €</b>



**Räuberschänkenmelodie**

Aperol, Weißwein, Sekt, frische Orange

5,10 €

**Hugo**

Minze, Holunderblütensirup, Prosecco  
 Limette, Eiswürfel

5,80 €

**Caipirinha**

Cachaca, frische Limette brauner Zucker,  
 crushed Eis

5,80 €

**Tequila Sunrise**

Mex. Traditionsschnaps, Orangensaft,  
 Grenadine, Kirsche

6,10 €

**Inge**

Minze, Ingwersirup, Prosecco, Limette  
 Eiswürfel

5,80 €

**Glas Sekt (Rotkäppchen)**

weiß oder rose' |  
 trocken | halbtrocken | mild

3,90 €

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

**offene Weine**

Schoppen 0,2 l  
 jeweils

4,10 €

**Spaßmacher**

Saurer Apfel	2cl	2,30 €
St. Hubertuskrauter	2cl	2,30 €
Kleiner Feigling	2cl	2,30 €
Freiberger Magenwürze	2cl	2,50 €
Underberg	2cl	2,50 €
Ramazotti	3cl	2,90 €

