

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

Soljanka

mit Sauerrahm



5,80 €

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)

mit Pommes frites, Remoulade und Salatgarnitur

(auf Wunsch auch mit Kartoffeln und Sc. Hollandaise)

15,90 €

Zander-Filet vom Grill

mit Pfannengemüse, Butterkartoffeln und Salatgarnitur

19,50 €

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 Schweinslenden, 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

Knusprige Entenkeule

mit Rotkohl und Klößen

22,90 €

* * *

Norweg. Rosa-Lachs-Filet vom Grill

mit Kräuter-Hollandaise, Zitrone und Rosmarinkartoffeln, Salatgarnitur

20,90 €

* * *

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

mit Rotkohl und Klößen

19,90 €

* * *

Einheimischer Hirschgoulasch

mit Pilzen, Butter-Spätzle und Salatgarnitur

19,50 €

– als Dessert empfohlen –

frisch gezapftes Rahm-Joghurt-Eis

5,90 €

aus eigener Herstellung

in der Knusperschale

(verschiedene Variationen)

Neu:

Knusper-Krokant Mandelschale

6,90 €

mit feinem Haselnusskrokant, Schokoladensauce,
Schlagsahne und gebrannten Mandeln



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

Knusprige Entenkeule

mit Rotkohl und Klößen

22,90 €

* * *

„Puszta“ - Steak vom Duroc-Schwein

mit gebratenen Bacon und würziger Sauce
aus Paprika-Zwiebel-Tomate, Pommes frites

19,90 €

* * *

Einheimischer Hirschgoulasch

mit Pilzen, Butterspätzle und Salatgarnitur

19,50 €

* * *

Smutje Teller

2 Bratherings- und 1 Matjes auf Apfel-Zwiebel-Gurkentatar,
dazu Bratkartoffeln u. Salatgarnitur

16,50 €

– Kalte Küche –

Kraftprotz

Hackepeter, extra mager mit Zwiebel, Eigelb und Gewürzgurke
dazu Butter und Brot

12,90 €

Scharfe Sache

Frischer Schweinebraten, Meerrettich,
Senf und Spreewaldgurken auf Butterbrot

13,50 €

Party-Schmalzbrote

Hausgemachtes Speckfett auf Graubrot, dazu Gewürzgurken

5,90 €

Schinken-Käse-Brett`l

reichlich ausgarniert

15,90 €



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



hochwertige Säfte

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

alkoholfrei - Mix

Hausgemachte Limonaden		
Moosmännl-Wasser	0,5 l	5,30 €
Waldmeisterlimonade hausgemacht		
Erdbeermännl	0,5 l	5,30 €
Pfirsichmännl	0,5 l	5,30 €
Apfelschorle	0,4 l	3,90 €
Johannisbeerschorle	0,4 l	4,30 €
Spezi (Cola+Fanta)	0,4 l	3,90 €
Ki-Ba (Kirsch-Banane)	0,2 l	3,80 €
Blonder Engel	0,2 l	4,60 €
Orangensaft mit Vanilleeis		
Eiscaffee	0,2 l	4,70 €
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' I
 trocken I halbtrocken I mild

4,80 €

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

offene Weine

Schoppen 0,2 l
 jeweils

5,40 €

Spaßmacher

St. Hubertus-Johannisbeer-Tropfen	2cl	3,10 €
St. Hubertuskräuter	2cl	3,10 €
Kleiner Feigling	2cl	3,10 €
Freiberger Magenwürze	2cl	3,50 €
Underberg	2cl	3,50 €
Williams Birne	2cl	3,60 €

