

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

Lammkeulen - Braten

junges Bohnengemüse und Semmelbutterklößen

19,90 €

* * *

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

mit Rotkohl und Klößen

19,90 €

* * *

Einheimischer Hirschgulasch

mit Pilzen, Butter-Spätzle und Salatgarnitur

19,50 €

* * *

Geschmorte Kaninchenkeule

in Sauerrahm-Sahne-Sauce dazu Rotkohl und Kartoffeln

20,90 €

– als Dessert empfohlen –

frisch gezapftes Rahm-Joghurt-Eis

aus eigener Herstellung

in der Knusperschale

(verschiedene Variationen)

5,90 €

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

Geschmorte Kaninchenkeule **20,90 €**
in Sauerrahm-Sahne-Sauce dazu Rotkohl und Kartoffeln

* * *

Einheimischer Hirschgoulasch **19,50 €**
mit Pilzen, Butter-Spätzle und Salatgarnitur

* * *

Hähnchensteak „Ungarisch“ **16,80 €**
mit würziger Sauce, dazu Basmati-Reis oder Pommes frites

* * *

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

– 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



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 5,90 €
 Aperol, Weißwein, Sekt, frische Orange

Hugo 6,90 €
 Minze, Holunderblütensirup, Prosecco
 Limette, Eiswürfel

Caipirinha 6,90 €
 Cachaca, frische Limette brauner Zucker,
 crushed Eis

Tequila Sunrise 6,90 €
 Mex. Traditionsschnaps, Orangensaft,
 Grenadine, Kirsche

Inge 6,90 €
 Minze, Ingwersirup, Prosecco, Limette
 Eiswürfel

Glas Sekt (Rotkäppchen)

weiß oder rose' | 4,80 €
 trocken | halbtrocken | mild

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

offene Weine

Schoppen 0,2 l
 jeweils 5,40 €

Spaßmacher

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

