

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)

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

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
mit Rotkohl und Klößen

19,90 €

* * *

Einheimischer Hirschgoulasch
mit Pilzen, Butter-Spätzle und Salatgarnitur

19,50 €

* * *

„Smutje-Teller“
Filets von Brathering und Matjes auf Apfel-Zwiebel-Gurkentatar,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur

16,50 €

– 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

„Karlsbader Schnitte“

10,90 €

(Kochschinken, Tomatenecken, Edamer)
überbacken, Salatgarnitur

* * *

Kleines Hähnchensteak „Ungarisch“

16,50 €

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



Gasthaus & Pension
Räuberschänke

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| 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 € |

