Sau-gute Abholkarte

April - Juni 2021



PAUBERG

Klause

Abhol-/Öffnungszeiten:

Dienstag:

11 - 13 Uhr und 17 - 20 Uhr

Donnerstag / Freitag: Samstag / Sonntag:

17 - 20 Uhr 11 - 20 Uhr durchgehend

Ostermontag & Pfingstmontag

11 - 20 Uhr durchgehend

Sonntags bei schönem Wetter hat unser "Büdchen to go" mit Bratwurst, Kuchen, Eis ect. jeweils von 13-17 Uhr geöffnet.

Sollten wir wieder für den regulären Gaststättenbetrieb öffnen dürfen, haben wir an oben genannten Tagen bis 21 Uhr geöffnet. Außer an Sonntagen, da nur bis 20 Uhr.

Der Abholservice bleibt zusätzlich bestehen, auch wenn wir wieder normal offen haben.

Telefonische Bestellung unter 037341-493964 an Öffnungstagen erbeten!

telefonische Bestellungen bis 11 Uhr bei Abholung bis 13 Uhr (Di, Sa, So) telefonische Bestellungen bis 17 Uhr bei Abholung bis 20 Uhr (Di, Do, Fr, Sa, So)

Vorspeisen:

toskanische Tomatensuppe ¹⁹ mit Mozzarellakugeln ²⁰ und Chiabatta ²⁴	4,95€
Spargelcrémesuppe ¹⁹ mit Spargelstücken dazu Baguette ²⁴	4,95€
Brennnesselrahmsüppchen ¹⁹ mit Baguette ²⁴	4,95€
Würzfleisch ^{7,24} mit Käse ²⁰ überbacken dazu Toast ²⁴	5,95€
gratinierter Feta ²⁰ mit Tomate, Zwiebel und Peperoni dazu Kräuterbaguette ²⁴	7,95 €

Hauntgerichte:

Hauptgenente.	
großer Kräutersalat mit Kirschtomaten, Nüssen, Sprossen, Limetten-Chi	li-Dressing
oder Himbeerdressing dazu Kräuterbaguette ²⁴	7,55 €
wahlweise dazu	
gebratene Hähnchenbrust oder 5 gebratene Garnelen	zzgl. 5,50 € / 7,50 €
eine Portion Snargel (300g Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise ^{20,21} oder	

brauner Butter dazu Schnittlauchkartoffeln

wuritweise auzu	
gepökelte Rinderzunge mit zerlassener Butter oder gebratenes Lachsfilet	zzgl. 7,55 €
Spare ribs mit Whisky-Barbecue-Soße, Kräuterquark ²⁰ und Wedges ²⁴	9,90€
hausgemachte Sülze von der wilden Sau ^{4,7} mit Remoulade ^{7,10,21} und Bratkartoffeln	n 9,95 €
Bauernfrühstück ²¹ mit Gewürzgurke und Bratensoße	9,95€
Farmerkartoffel mit Sour Cream ²⁰ und 3 Räucherlachsrosen	9,95€
4 Gemüsetaler mit Schnittlauchkartoffeln und veganem Dattel-Curry-Dip	9,95€
Gnocchipfanne mit Rahmspinat ¹⁹ , Gorgonzola und Käse ²⁰ überbacken	12,95€
Hähnchencurry ²⁰ mit Mango-Ingwersoße dazu Basmatireis	12,95€
SSB SAUBERGER WILDBURGER – gebratenes Wildschwein mit Tomaten,	

gegrilltem Speck, saurer Gurke⁷, Salat und Sauerrahm-Knoblauch-Dressing²⁰ im Rosmarin-Brötchen²⁴, dazu Pommes frites²⁴ 12,95€ Schweinesteak "au four" mit Käse^{7,20,24} überbacken dazu Pommes²⁴ 12,95€ sächsischer Sauerbraten mit Kirsch-Rotkohl⁷ und Klößen⁴ 13,95€ mit Bärlauchpesto und Käse gefülltes Schweinesteak²⁰ auf Gemüsepasta^{21,24} 13,95€

geschmorte Ochsenbäckchen dazu Zuckerschoten-Karottengemüse und hausgemachte Semmelknödel^{20,21,24} 13,95€ deftiger Wildgulasch mit Schwarzbier der Brauerei Specht dazu ein Birnen-Preiselbeerchutney und hausgemachte Semmelknödel^{20,21,24} 14,95€

3 Schweinemedaillons in Metaxasoße¹⁹ dazu Pilzrahm¹⁹ und Kartoffelröstis²⁴ 14,95€ Lammkotelett mit Bärlauch-Kräuterbutter, Speckbohnen und Kroketten²⁴ 14,95€ original Wiener Kalbsschnitzel^{21,24} mit Bratkartoffeln dazu Gurkensalat⁷ 14,95€ Matjesfilet mit Remoulade^{7,10,21} und Bratkartoffeln 9,90€ Kräuter-Weißwein-Tagliatelle^{21,24} mit Lachs-Spargel-Ragout und Parmesan²⁰ 13,95€

Kindergerichte und Desserts:	
8 Hähnchen-Nuggets ^{21,24} mit Pommes	6,00€
5 Fischstäbchen mit Kartoffelpüree ²⁰	6,00€
2 Quarkkeulchen mit Apfelmus	5,95€
Topfencreme ^{19,20} mit Eierlikör und Sahne ²⁰	4,95€
Erdbeer-Rhabarber-Grütze mit Vanillesoße ²⁰	4,95€

Zu jedem Hauptgericht gibt es einen kleinen Beilagensalat separat dazu.

Nicht fündig geworden? Fragen Sie uns einfach Wir machen fast alles möglich!

Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung mit, ob Sie Ihre Speisen in Einwegverpackung zum Wegwerfen oder in umweltfreundlicher, transportsicherer Mehrwegverpackung (mikrowellengeeignet & spülmaschinenfest) gegen Pfand haben möchten. Die Mehrwegverpackung können Sie auch in allen Filialen der Bäckereien Nönnig (Edorf, Thum, Geyer) und Bräunig (Edorf, Tannenberg, Herold) und bei der Bäckerei Schulze in Ehrenfriedersdorf abgeben.

Telefonische Bestellung unter 037341-493964

Folgende ausweisungspflichtige Zusatzstoffe sind an den jeweiligen Speisen und Getränken gekennzeichnet:

Legende: ⁴ mit Konservierungsstoff, ⁵ mit Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷ mit Säurungsmittel, ⁹ mit Verdickungsmittel, ⁹ mit Süßungsmittel, ¹⁰ mit Emulgator, ¹¹ mit Stäblisator, ¹² korfeinhaltig, ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹⁴ mit Antioxidationsmittel, ¹⁵ geschwefelt, ¹⁶ mit Phosphat, ¹⁷ mit Milcheiweiß, ¹⁹ unter Verwendung von Sahne, ²⁰ unter Verwendung von Milch, ²¹ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²² Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²³ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁴ glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁵ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁶ Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁸ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³⁰ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³¹ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, 32 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Anlieferung ab 50,-€ im 15 km-Umkreis auf Anfrage. Hier kommen dann 5,-€ Lieferzuschlag hinzu.









8,50€









