

**Vorspeisenplatte für 2 Personen:**  
Carpaccio vom Rind, Trilogie Bruschetta

**Schlemmerplatte für 2 Personen:**  
Rindermedallions auf gebratenem Gemüse,  
dazu Folienkartoffeln mit Sauerrahm

**Dessert-Nasch-Teller für 2 Personen:**  
Vogelbeerpunschparfait, Tiramisu, Früchte

## Candle Light Dinner

für 2 Personen (auch to go)

Optimal auch als  
Geschenkgutschein  
zum Überraschen von  
lieben Menschen!

Inkl. 1 Flasche Sekt  
99,00 € für 2 Personen  
(43,00 € für jede weitere Person)



## Wohnmobil-Dinner

im eigenen Wohnmobil

- einfach anmelden
- Lieblingsessen aussuchen
- parken mit herrlichem Panoramablick
- sich von uns kulinarisch verwöhnen lassen ...  
alles ganz entspannt!

Aktuelle Speisekarte  
auf unserer Website  
[www.sau-berg.de](http://www.sau-berg.de)

Optimal auch als  
Geschenkgutschein  
zum Überraschen von  
lieben Menschen!



**Vorspeisenplatte für 4 Personen:**  
Suppentriologie in Naschgröße,  
Sauburger Bruschetta Trilogie,  
Salat

**Schlemmerplatte für 4 Personen:**  
2 Steak au four, 2 Schweineschnitzel,  
2 Hähnchenbrustfilets mit Ananas überbacken,  
2 Spare ribs dazu Gemüse, Wedges, Sauerrahm  
und Whisky-Barbecue-Soße

**Dessert-Nasch-Teller für 4 Personen:**  
Crème Brûlée, Tiramisu,  
Quarkkeulchen mit Apfelmus

## Familien-Dinner

für 4 Personen (auch to go)

Optimal auch als  
Geschenkgutschein  
zum Überraschen von  
lieben Menschen!

119,00 €  
für 4 Personen  
(26,00 € für jede weitere Person)



### Für Abholungen:

- Eine telefonische Bestellung unter **037341 - 493964** an Öffnungstagen wird erbeten.
- Ab einem Abholwert (ohne Mehrwegpfand) von 50,- € gibt es eine Flasche Wein gratis dazu.
- Lieferungen im 15 km-Radius mit 5,- € Liefergebühr auf Anfrage (ab Warenwert von 50,- €).

### Restaurantöffnungszeiten:

**Mo:** 17.00 Uhr – 21.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 Uhr)  
**Di:** 11.30 Uhr – 14.00 Uhr und 17.00 Uhr – 21.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 Uhr)  
**Fr:** 17.00 Uhr – 21.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 Uhr)  
**Sa:** 11.00 Uhr – 21.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 Uhr) (14-16.45 Uhr kleine Karte)  
**So:** 11.00 Uhr – 20.00 Uhr (Küchenschluss 19.30 Uhr) (14-16.45 Uhr kleine Karte)  
Am **Sonntagen** mit Brunch nur bis **14.30 Uhr** geöffnet.

**Die Bergmänner ruhen: mittwochs / donnerstags**  
(Ruhetage) **24.04. – 27.04.2023 / 12.06. – 15.06.2023 /**  
**27.07. – 10.08.2023 / 23.12. – 25.12.2023**

Wir behalten uns vor, die Öffnungszeiten anzupassen, sollten unvorhersehbare Ereignisse eintreten.  
Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie jederzeit auf unserer Homepage unter [www.sau-berg.de](http://www.sau-berg.de).  
Telefonische Tischreservierung unter **037341-493964** erbeten.

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen jederzeit vorbehalten.



Sauberg Klaus · Inh. Constance Brosell  
Am Sauberg 1A · 09427 Ehrenfriedersdorf  
Tel. 037341 493964 · [www.sau-berg.de](http://www.sau-berg.de)



# sau(berg) gute Speisen-

# und Abholkarte

Ihrer



# SAUBERG

Klause

ab Februar 2023

## Gute-Laune-Frühstück to go für 2 Personen

jeden Samstag &  
Sonntag 8-11 Uhr  
(andere Tage einfach anfragen)

je 30,00 €  
für 2 Personen

Komplettes Frühstück bis an die Haustür (innerhalb von Ehrenfriedersdorf)  
oder abzuholen im **Hotel Am Markt** (Rathausstr. 1)  
Lieferungen im 15 km-Umkreis mit 5,- € Liefergebühr auf Anfrage möglich.

Die süße Variante „Sonnenschein“ für 2 Personen:

1 süßes Brötchen, 1 Croissant, 2 Körnerbrötchen, 2 Donuts, Konfitüre, Honig & Nutella,  
2 x Joghurt/Quark mit Früchten, frisches Obst, Butter, Käse, Camembert, Tomatenecken  
und Gurkenfächer, 2 Frühstückseier, dazu Orangensaft  
(oder 2 Piccolo Sekt + einmalig 5,00 €)

Die herzhafte Variante „Morgenkuss“ für 2 Personen:

2 doppelte Brötchen, 2 Körnerbrötchen, 2 Frühstückseier, Salami, gekochter Schinken,  
roher Schinken, Butter, Käse, Frischkäse, Konfitüre, 2 x hausgemachte herzhafte Salate,  
Tomate & Mozzarella, Räucherlachs, dazu Orangensaft  
(oder 2 Piccolo Sekt + einmalig 5,00 €)

Optimal auch als  
Geschenkgutschein  
zum Überraschen von  
lieben Menschen!



Die gemischte Variante „Sonnenkuss“ für 2 Personen:

2 doppelte Brötchen, 1 Croissant, 1 Körnerbrötchen,  
1 Donut, 2 Frühstückseier, Salami, gekochter Schinken, roher  
Schinken, Butter, Käse, Tomate & Mozzarella, Räucherlachs,  
Honig und Nutella, 1 hausgemachter herzhafter Salat, 1 Joghurt/  
Quark mit Früchten, frisches Obst, Camembert, Tomatenecken und  
Gurkenfächer, dazu Orangensaft  
(oder 2 Piccolo Sekt + einmalig 5,00 €)

Sie wollen es gemütlicher und exklusiver?  
Dann gönnen Sie sich doch unser tolles

## Frühstücksbuffet im Hotel Am Markt

Für nur 12,95 € p.P. genießen Sie ein traumhaftes Frühstück (für Kinder von 6-12 Jahren 8,50 €).

Montag - Freitag von 7 - 10 Uhr

Samstag, Sonntag & Feiertag von 8 - 11 Uhr

(Neujahr, Ostern, Pfingsten, Muttertag und an den Weihnachtsfeiertagen jeweils 08-12 Uhr zu 15,95 € p.P. / für Kinder von 6-12 Jahren 9,50 €)



1 Tag Vorbestellung  
unter 037341 - 493964

## Picknickvergnügen XXL

prall gefüllter Picknickkorb für 2 Personen  
inkl. Picknickdecke

69,00 €  
für 2 Personen

Suppe, Hauptgang, Dessert, 1 Fl. Bier,  
1 Piccolo Sekt, 1 Fl. Saft, 1 Fl. Wasser

Optimal auch als  
Geschenkgutschein  
zum Überraschen von  
lieben Menschen!



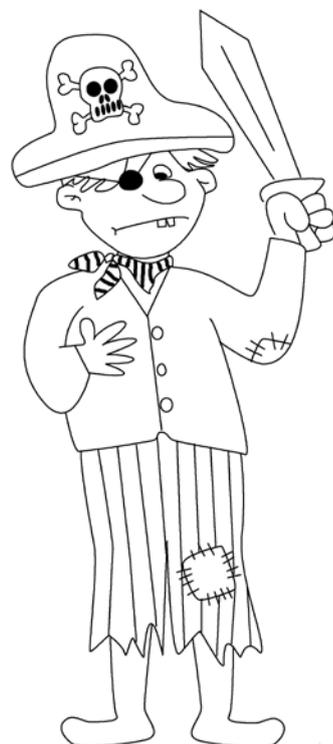
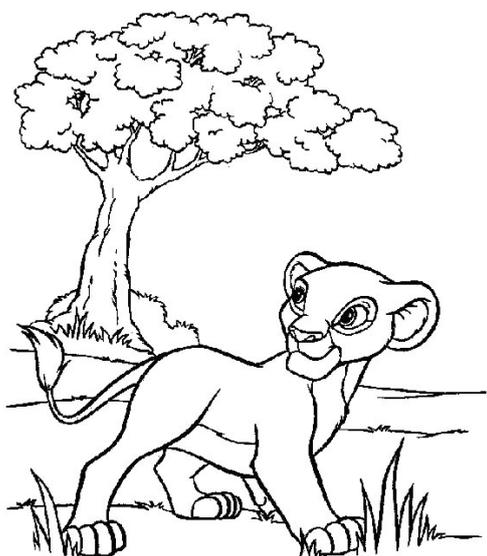
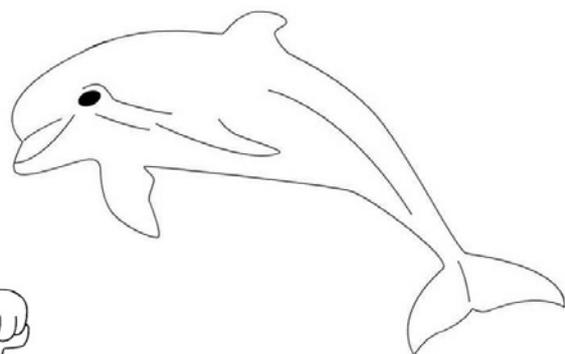
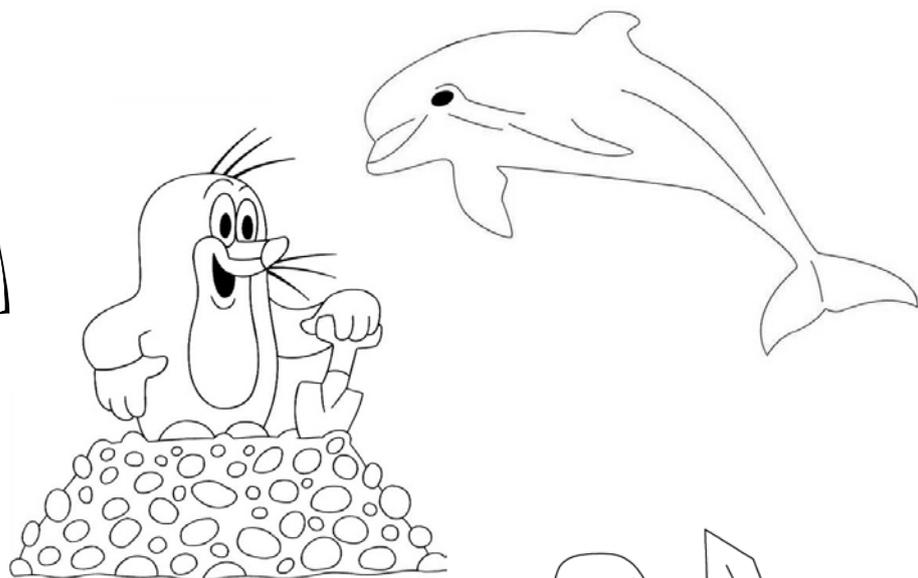
Korb und Decke nur als Leihgabe / 50,- € Pfand



## für kleine Berggeister

Alnatura Babygläschen	3,50 €
Portion Pommes frites <sup>4,11,24</sup>	4,95 €
Portion Süßkartoffel-Pommes frites <sup>4,11,24</sup> mit Dip	6,95 €
2 Quarkkeulchen <sup>17,21,24</sup> / Apfelmus <sup>4,7,8</sup> / Früchte	7,95 €
Nudeln <sup>21,24</sup> / gegrillte Wurst / Tomatensoße <sup>4,7,8,32</sup> / Käse <sup>20</sup>	7,95 €
5 Fischstäbchen <sup>21,23,24</sup> / Rotkohl <sup>7,9,10</sup> / Kartoffelpüree <sup>20</sup>	8,95 €
Berggeisterschnitzel <sup>21,23,24</sup> vom Schwein / Gemüse / Pommes frites <sup>4,11,24</sup>	8,95 €

## MEIN BESUCH AUF DEM SAUBERG





# Nachmittagskarte

zwischen  
14.00 und  
16.45 Uhr

## Vorspeisen:

- Würzfleisch** <sup>7,8,24</sup> im Sauberg Hunt mit Käse <sup>20</sup> überbacken /  
Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> 8,95 €
- „Sauberg Sause“ mit Butter gefüllte Brezn / Maß Bier** 12,95 € / 3,95 € ohne Bier

## Suppen:

- Soljanka im Sauberg-Hunt / Zitrone / Sahne** <sup>19</sup> /  
Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> Fitnessportion / normale Portion 6,36 € / 7,95 €
- Knoblauchsuppe im Sauberg-Hunt / Speck /**  
Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> Fitnessportion / normale Portion 6,36 € / 7,95 €
- Tagessuppe der Saison im Sauberg-Hunt /**  
Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> Fitnessportion / normale Portion 6,36 € / 7,95 €
- Wer sich nicht entscheiden kann –**  
alle 3 Suppen in Naschgröße mit Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> 8,95 €

## aus dem Kräutergarten:

- kleiner / großer Gartensalat mit Wildkräutern / Quinoa /**  
hausgemachtes Dressing <sup>7,8</sup> / Steinofen-Pesto-Baguette <sup>20,24</sup>  7,95 € / 9,95 €
- kleiner / großer Gartensalat mit Wildkräutern / Quinoa / Feta** <sup>20</sup> /  
hausgemachtes Dressing <sup>7,8</sup> / Steinofen-Pesto-Baguette <sup>20,24</sup>  10,95 € / 13,95 €
- kleiner / großer Gartensalat mit Wildkräutern / Quinoa / gebratenen Pilzen**    
hausgemachtes Dressing <sup>7,8</sup> / Steinofen-Pesto-Baguette <sup>20,24</sup> 12,95 € / 15,90 €
- kleiner / großer Gartensalat mit Wildkräutern / Quinoa / Thunfisch / Ei** <sup>21,23</sup>  
hausgemachtes Dressing <sup>7,8</sup> / Steinofen-Pesto-Baguette <sup>20,24</sup> 13,95 € / 16,95 €

## Hauptgerichte:

- Sülze von der wilden Sau** <sup>4,7,8</sup>  
vom Meyer Flaascher aus Bernsbach (selbst geschossen) / Remoulade <sup>7,10</sup> /  
Gewürzgurke / Zwiebel / Bratkartoffeln <sup>15</sup> 16,95 €
- drei Matjesfilets / Remoulade** <sup>7,10</sup> / Zwiebel / Bratkartoffeln <sup>15</sup> 16,95 €
- Schweinesteak „au four“ mit Käse** <sup>7,20,24</sup> überbacken / Pommes frites <sup>4,11,24</sup> 17,95 €
- Schwarzbier-Gulasch mit Biersud der Brauerei Specht / Rotkohl /**  
hausgemachte Semmelknödel <sup>20,21,24</sup> 18,95 €

## Desserts:

- Kuchen und Torte nach Tagesangebot / Sahne** <sup>19</sup> 5,95 €
- Crème Brûlée** <sup>9,19,20</sup> / Krokant / Früchte 6,95 €
- Tiramisu** <sup>20,21</sup> vom Blech 6,95 €
- Windbeutel mit Früchten** 6,95 €
- Apfelstrudel** <sup>9,19,20</sup> / Vanilleeis <sup>19,20</sup> / Vanillesoße / Sahne <sup>19</sup> 7,50 €
- Vogelbeerpunschparfait** <sup>8,19,20</sup> / marinierte Waldbeeren / Sahne <sup>19</sup> 8,95 €

Eis siehe Hauptkarte

# Hauptkarte

## Vorspeisen:

Würzfleisch <sup>7,8,24</sup> im Sauberg Hunt mit Käse <sup>20</sup> überbacken /  
Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> 8,95 €

„Sauberg Sause“ mit Butter gefüllte Brezn / Maß Bier 12,95 € / 3,95 € ohne Bier

Sauberg-Trilogie Bruschetta <sup>20,24</sup> / Salatbukett  
(Tomaten-Bruschetta, Tatar von der Erzgebirgsforelle,  
gezupfte Wildsau mit Pilzen) 12,95 €

Carpaccio vom Rind / Olivenöl / Pesto / Rucola / Zitrone /  
Parmesan <sup>19,20</sup> / Steinofenbaguette <sup>20,24</sup> mit Kräuterbutter 16,95 €

## Suppen:

Soljanka im Sauberg-Hunt / Zitrone / Sahne <sup>19</sup> /  
Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> Fitnessportion / normale Portion 6,36 € / 7,95 €

Knoblauchsuppe im Sauberg-Hunt / Speck /  
Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> Fitnessportion / normale Portion 6,36 € / 7,95 €

Tagessuppe der Saison im Sauberg-Hunt /  
Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> Fitnessportion / normale Portion 6,36 € / 7,95 €

Wer sich nicht entscheiden kann –  
alle 3 Suppen in Naschgröße mit Steinofen-Baguette <sup>20,24</sup> 8,95 €

## aus dem Kräutergarten:

kleiner / großer Gartensalat mit Wildkräutern / Quinoa /  
hausgemachtes Dressing <sup>7,8</sup> / Steinofen-Pesto-Baguette <sup>20,24</sup>  7,95 € / 9,95 €

kleiner / großer Gartensalat mit Wildkräutern / Quinoa / Feta <sup>20</sup> /  
hausgemachtes Dressing <sup>7,8</sup> / Steinofen-Pesto-Baguette <sup>20,24</sup>  10,95 € / 13,95 €

kleiner / großer Gartensalat mit Wildkräutern / Quinoa /  
gebratenen Pilzen / hausgemachtes Dressing <sup>7,8</sup> /  
Steinofen-Pesto-Baguette <sup>20,24</sup>  12,95 € / 15,90 €

kleiner / großer Gartensalat mit Wildkräutern / Quinoa /  
Thunfisch / Ei <sup>21,23</sup> / hausgemachtes Dressing <sup>7,8</sup> /  
Steinofen-Pesto-Baguette <sup>20,24</sup> 13,95 € / 16,95 €

kleiner / großer Gartensalat mit Wildkräutern / Quinoa /  
gebratenen Rinderstreifen / hausgemachtes Dressing <sup>7,8</sup> /  
Steinofen-Pesto-Baguette <sup>20,24</sup> 15,95 € / 18,95 €

## Sauburger Burger:

„SSB“ SAUGUTER SAUBERGER WILDBURGER –  
gezupfte Wildsau / Krautsalat / BBQ-Soße / Blackmountain-Brötchen  
vom Kittel Bäcker / Pommes frites <sup>4,11,24</sup> 18,95 €

„SSV“ SAUGUTER SAUBERGER VEGGIBURGER –  
Bohnen-Haferpattie / Guacamole / frischer Salat / Tomate / Gurke /  
Blackmountain-Brötchen vom Kittel Bäcker /  
Süßkartoffelpommes <sup>4,11,24</sup>   18,95 €





## Traditionsgerichte aus der Region:

süßer Buttermilchgetz'n <sup>5,21</sup> / Blaubeeren <sup>4,7,8,10</sup> 12,95 €

Käseschnitzel / paniertes Gouda <sup>17</sup> / Remoulade <sup>7,10</sup> / Preiselbeeren / Krokette <sup>4,11,24</sup>  15,95 €

herzhafter Buttermilchgetz'n <sup>5,21</sup> / gebratenes Kasslersteak / Sauerkraut 16,95 €

Sülze von der wilden Sau <sup>4,7,8</sup>  
vom Meyer Flaascher aus Bernsbach (selbst geschossen) / Remoulade <sup>7,10</sup> / Gewürzgurke / Zwiebel / Bratkartoffeln <sup>15</sup> 16,95 €

Spinatknödel / Gorgonzolasoße <sup>19,20</sup> / Parmesan <sup>19,20</sup> / Salatbukett  16,95 €

Schwarzbier-Gulasch mit Biersud der Brauerei Specht / Rotkohl / hausgemachte Semmelknödel <sup>20,21,24</sup> 18,95 €

geschmorte Bäckchen vom heimischen Ochs / Portweinschalotten / Kartoffelpüree <sup>20</sup> 21,95 €



## Klassiker:

Schweineschnitzel „Karl Stülpner“ <sup>21,24</sup> / gebratene Pilze / Soße / Krokette <sup>4,11,24</sup> 17,95 €

Schweinesteak „au four“ mit Käse <sup>7,20,24</sup> überbacken / Pommes frites <sup>4,11,24</sup> 17,95 €

Zwiebelrostbraten „Oswald Barthel“ 200g Rinderrücken / gebratene Zwiebeln / Pfeffer-Rahm-Soße <sup>7,10</sup> / Bratkartoffeln <sup>15</sup> 28,95 €



## Pasta & Fischiges:

bunte Tagliatelle / Bärlauch-Rahmsoße <sup>5,19,21,24,26,30,32</sup> / Parmesan <sup>19,20</sup> 11,95 €

– mit Kirschtomaten und Pinienkernen <sup>28</sup>  14,95 €

– mit gebratenem Lachs <sup>23</sup> 18,95 €

– mit 5 gebratenen Garnelen <sup>25</sup> 21,95 €

drei Matjesfilets / Remoulade <sup>7,10</sup> / Zwiebeln / Bratkartoffeln <sup>15</sup> 16,95 €

Filet vom sächsischen Zander im Bierteig / Remoulade <sup>7,10</sup> / Bratkartoffeln <sup>15</sup> / Salatbukett 20,95 €



## Desserts:

Kuchen und Torte nach Tagesangebot / Sahne <sup>19</sup> 5,95 €

Crème Brûlée <sup>9,19,20</sup> / Krokant / Früchte 6,95 €

Tiramisu <sup>20,21</sup> vom Blech 6,95 €

Windbeutel mit Früchten 6,95 €

Apfelstrudel <sup>9,19,20</sup> / Vanilleeis <sup>19,20</sup> / Vanillesoße / Sahne <sup>19</sup> 7,50 €

Vogelbeerpunschparfait <sup>8,19,20</sup> / marinierte Waldbeeren / Sahne <sup>19</sup> 8,95 €



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

**Sie haben es nicht geschafft aufzuessen? Kein Problem! Für 0,50 € packen wir es Ihnen in eine „Schwächelbox“. Wir weisen darauf hin, dass ein Aufwärmen der Speisen zum Qualitätsverlust beiträgt, den wir nicht zu verantworten haben.**

## Eiskalte Sünden:

PREMIUMEIS – „Lieblingeis“ nach alten deutschen Rezepturen – aus der hauseigenen Herstellung von unseren lieben Kollegen vom „Kalten Muff“:

Stellen Sie sich Ihren Gaumenkitzler selbst zusammen:  
Vanille / Schoko / Erdbeer / Walnuss-Karamell /  
Joghurt-Sauerkirsch / Pfirsich-Maracuja / Johannisbeere  
pro Kugel 1,80 € / Portion Sahne 1,00 €



BESONDERHEIT:  
alle FRUCHTEIS-SORTEN sind LAKTOSEFREI UND VEGAN!



Sie lieben dieses Eis?

Gerne auch zum Mitnehmen im 125g Becher zu je 3,50 €

- |   |        |
|---|--------|
| „munterer Bergmann“ – Eiskaffee / Vanilleeis <sup>19,20</sup> / Sahne <sup>19,20</sup>  | 5,95 € |
| „süßer Bergmann“ – Eisschokolade / Vanilleeis <sup>19,20</sup> / Sahne <sup>19,20</sup>   | 5,95 € |
| „russischer Bergmann“ – 1 Kugel Erdbeereis <sup>19,20</sup> / 4cl Wodka   | 5,95 € |
| „sanfter Engel“ – 1 Kugel Vanilleeis <sup>19,20</sup> / Orangensaft / Sahne <sup>19,20</sup>  | 6,95 € |
| „leckerer Bergmann“ – 1 Kugel Vanilleeis <sup>19,20</sup> / doppelter Espresso,<br>4 cl Kaffeelikör / Sahne <sup>19,20</sup>  | 6,95 € |
| „großer Bergmann“ – 3 Kugeln Eis nach Wahl <sup>19,20</sup> / Früchte / Sahne <sup>19,20</sup>  | 8,95 € |
| „knackiger Bergmann“ – 1 Kugel Schokoeis <sup>19,20</sup> , 1 Kugel Walnuss-Karamell-Eis <sup>19,20</sup><br>und eine Kugel Vanilleeis <sup>19,20</sup> / Nüsse / Sahne <sup>19,20</sup> / Schokoladensoße /<br>Krokant | 8,95 € |
| „nackiger Bergmann“ – 2 Kugeln Joghurt-Sauerkirsch-Eis <sup>19,20</sup> /<br>Banane / Naturjoghurt <sup>17</sup> / Mandelsplitter / Sahne <sup>19,20</sup>  | 8,95 € |
| „heißer Bergmann“ – 3 Kugeln Vanilleeis <sup>19,20</sup> / heiße Beeren /<br>Sahne <sup>19,20</sup>   | 8,95 € |
| „beschwipster Bergmann“ – 3 Kugeln Vanilleeis <sup>19,20</sup> / Apfelmus /<br>Eierlikör / Sahne <sup>19,20</sup>   | 8,95 € |
| „beschwipster Engel“ – 1 Kugel Vanilleeis <sup>19,20</sup> / Orangensaft / Sekt /<br>Sahne <sup>19,20</sup>   | 8,95 € |



**Absolutes Highlight und exklusiv nur bei uns:**

„Saubere Silberschatz“ –  
eine Mega-Kugel Nougateis<sup>19,20</sup>  
mit Silberschicht,  
Baumkuchen-Crunch und Sahne<sup>19,20</sup> 8,95 €

Im Haus der Vogelbeerkaiserin:



Lautergold Neuheiten –  
saugut und regional

Gin Tonic  
Cuba Libre  
Wodka Lemon



je 5,95 €



# Schnitzelkarte

nur  
dienstags  
gültig

immer inkl. eines 0,2l  
Getränktes Ihrer Wahl  
(Bier oder Alkoholfreies)  
Trinken Sie ein 0,4l  
Getränk, verrechnen wir  
einfach 0,2l. ☺

*Sie mögen auch des Deutschen Lieblingsessen?  
Dann genießen Sie eine dieser beliebten Schnitzelvarianten!*

- „**DDR – SCHNITZEL**“ – panierte Jagdwurstscheibe<sup>21,24</sup> auf Nudeln<sup>21,24</sup> mit Soljankasoße<sup>4</sup>  
130g Fleischgewicht zu 14,95 € / 200g Fleischgewicht zu 19,95 €
- „**KARL-STÜLPNER-SCHNITZEL**“ – paniertes Schweine-<sup>21,24</sup> **oder** Hähnchenschnitzel<sup>21,24</sup>  
mit frischen Champignons dazu Pommes frites<sup>4,11,24</sup>  
130g Fleischgewicht zu 14,95 € / 200g Fleischgewicht zu 19,95 €
- „**BUD-SPENCER-SCHNITZEL**“ – paniertes Schweine-<sup>21,24</sup> **oder** Hähnchenschnitzel<sup>21,24</sup>  
mit Paprika, Mais<sup>4</sup>, Zwiebel-Speck-Bohnen<sup>4</sup> dazu Wedges<sup>4,11,24</sup>  
130g Fleischgewicht zu 14,95 € / 200g Fleischgewicht zu 19,95 €
- „**HAAMITLAND-SCHNITZEL**“ – paniertes Schweine-<sup>21,24</sup> **oder** Hähnchenschnitzel<sup>21,24</sup>  
mit Senf, gebratener Zwiebel, Gewürzgurke<sup>4</sup>, Bratensoße<sup>8</sup> dazu Kartoffelpuffer<sup>4,11,24</sup>  
130g Fleischgewicht zu 14,95 € / 200g Fleischgewicht zu 19,95 €
- „**HULA-HULA-SCHNITZEL**“ – paniertes Schweine-<sup>21,24</sup> **oder** Hähnchenschnitzel<sup>21,24</sup>  
überbacken mit Ananas, Schinken und Sauce Hollandaise dazu Pommes frites<sup>4,11,24</sup>  
130g Fleischgewicht zu 14,95 € / 200g Fleischgewicht zu 19,95 €
- „**MR.-PRESIDENT-SCHNITZEL**“ – paniertes Schweine-<sup>21,24</sup> **oder** Hähnchenschnitzel<sup>21,24</sup>  
mit Grillwürstchen, Bacon, Whisky-Barbecue-Soße<sup>8</sup> und Wedges<sup>4,11,24</sup>  
130g Fleischgewicht zu 14,95 € / 200g Fleischgewicht zu 19,95 €
- „**TOM & JERRY-SCHNITZEL**“ – paniertes Gouda<sup>17</sup> mit Remoulade<sup>17,20</sup>  
und Preiselbeeren dazu Kroketten<sup>4,11,24</sup> 150g Käsegewicht zu 14,95 €
- „**KÖNIG-AUGUST-SCHNITZEL**“ – paniertes Schweine-<sup>21,24</sup> **oder** Hähnchenschnitzel<sup>21,24</sup>  
in einer Meerrettich-Bier-Hülle mit gebratenen Zwiebeln, Bratensoße<sup>8</sup> dazu Pommes frites<sup>4,11,24</sup>  
130g Fleischgewicht zu 19,95 € / 200g Fleischgewicht zu 23,95 €
- „**LOUIS DE FUNES-SCHNITZEL**“ – klassisches Cordon bleu – paniertes und mit Schinken<sup>4</sup>  
und Käse<sup>17</sup> gefülltes Kalbsschnitzel<sup>21,24</sup> dazu Bratensoße<sup>8</sup> und Pommes frites<sup>4,11,24</sup>  
130g Fleischgewicht zu 19,95 € / 200g Fleischgewicht zu 23,95 €
- „**COSTA-CORDALIS-SCHNITZEL**“ – paniertes Kalbsschnitzel<sup>21,24</sup> mit Feta<sup>20</sup> und Oliven  
überbacken, dazu Wedges<sup>4,11,24</sup> und Knoblauchdip<sup>20</sup>  
130g Fleischgewicht zu 19,95 € / 200g Fleischgewicht zu 23,95 €
- „**CASANOVA-SCHNITZEL**“ – Kalbsschnitzel<sup>21,24</sup> mit Tomaten, Salami, Schinken,  
Oliven und Mozzarella<sup>20</sup> überbacken dazu Knoblauchpasta<sup>4,14,24,21,27,32</sup>  
130g Fleischgewicht zu 19,95 € / 200g Fleischgewicht zu 23,95 €
- „**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**“ – paniertes Kalbsschnitzel<sup>21,24</sup> mit Gurkensalat,  
Preiselbeeren und Pommes frites<sup>4,11,24</sup> auf Wunsch dazu Bratensoße<sup>8</sup>  
130g Fleischgewicht zu 19,95 € / 200g Fleischgewicht zu 23,95 €
- „**ZAMM HALTEN – ZAMM ESSEN**“ – (Platte für 4 Personen ohne Getränke) 8 Schnitzel<sup>21,24</sup>  
(mind. 3 verschiedene) nach Lust und Laune des Küchenchefs dazu Bratensoße<sup>8</sup>, Pommes frites<sup>4,11,24</sup>,  
Wedges<sup>4,11,24</sup> und Salat 55,55 € für 4 Personen / 14,95 € je weiterer Person

## Alkoholfreies:

Oppacher Mineralwasser spritzig, medium oder still	0,21 / 0,41	2,00 € / 3,50 €
Lichtenauer Tonic, Bitter lemon, Ginger Ale		2,50 € / 4,00 €
Himbeer-Fassbrause / Rhabarber-Schorle		2,50 € / 4,00 €
Grapos Cola, Orange, Zitrone, Spezi		2,50 € / 4,00 €
Coca Cola light	0,331	3,00 €
Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft, Mango, Erdbeere, Johannisbeer-, Bananen-, Kirsch-, Ananassaft		2,70 € / 4,50 €
Fruchtsaftschorle nach Wunsch		2,70 € / 4,50 €
hausgemachte Limonaden		
entweder Erdbeer-Rhabarber oder Apfel-Limette	Glas 0,3 l	3,95 €
oder Orange-Pink-Grapefruit	1-Liter-Krug	7,95 €

## Biere & Mischgetränke:

Glück Auf Pilsner aus Gersdorf vom Fass	Glas 0,4 l	3,95 €
schwarzer Specht (Schwarzbier) vom Fass	Glas 0,4 l	3,95 €
Paulaner Hefeweizen hell vom Fass	Glas 0,3 l 3,50 €	Glas 0,5 l 4,50 €
Ybnstoker Vogelbeerbier	Flasche 0,33 l	4,50 €
Paulaner Hefeweizen dunkel oder alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,50 €
Wernesgrüner alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,95 €
Cola-Weizen	Glas 0,5 l	4,50 €
Banane-Weizen	Glas 0,5 l	4,95 €
Radler / Diesel (Pilsner mit Zitronenlimonade / Cola)	Glas 0,4 l	3,95 €
Sauberg Maß Bier (Glück Auf, schwarzer Specht oder Paulaner Hefe hell)		9,50 €

## Für trockene Bergsmannskelchen:

Grubenfeuer (brennender Kräuterlikör)	2 cl	2,50 €
brennender Weiberarsch (6 x brennende Grubenfeuer)	6 x 2 cl	13,00 €
Lauterbacher Tropfen (ungesüßter Magenbitter)	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Lauterer Vogelbeertropfn (Wildfruchtsaftkräuterlikör)	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Lauterer Vogelbeergeist	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Lauterer Stülpner Trunk (Kräuter)	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Lauterer Butterscotchlikör	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Lauterer Whiskylikör	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Bergarbeiter Trinkklarer (Klarer)	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Williams Christ	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Ouzo oder Malteser (Aquavit)	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Schwarzer Johannisbeerlikör oder Kirsch- oder Pfefferminzlikör	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Feiner alter Wilthener (Weinbrand)	2 cl / 4 cl	2,00 € / 4,00 €
Johnnie Walker (Whisky)	4 cl	4,50 €
Tullamore Dew (Whisky)	4 cl	4,50 €





### Für Whisky-Kenner & Liebhaber:

Laphroaig	Single Malt Scotch	10 J. gereift	40%	4cl	6,50 €
Glenmorangie	Single Malt Scotch	10 J. gereift	40%	4cl	6,50 €
Dalwhinnie	Single Malt Scotch	15 J. gereift	43%	4cl	7,00 €
Oban	Single Malt Scotch	14 J. gereift	43%	4cl	7,00 €
Glenrothes Select Reserve	Single Malt Scotch		43%	4cl	7,00 €
Lagavulin	Single Malt Scotch	16 J. gereift	43%	4cl	9,00 €

### Kaffee & andere Warmmacher:

Sie wünschen Ihr Warmgetränk mit noch mehr „Geschmack“?

**Karamell / Haselnuss / Vanille** zzgl. 1,00 € pro Getränk

Topf / Sauberg-Pott Kaffee <sup>12</sup>		2,70 € / 4,90 €
Topf Cappuccino <sup>12</sup>		3,25 €
Sauberg-Pott Cappuccino <sup>12</sup> oder Milchkaffee <sup>12</sup>		5,50 €
Glas Latte Macchiato <sup>12</sup>		4,25 €
Espresso <sup>12</sup>	einfach / doppelt	2,10 € / 4,00 €
Topf / Sauberg-Pott heiße Schokolade mit Sahne <sup>19</sup>		3,25 € / 5,50 €
Topf / Sauberg-Pott weiße Schokolade mit Sahne <sup>19</sup>		3,25 € / 5,50 €
Sauberg-Pott Tee (schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Roibusch, Kamille, Hagebutte)		3,50 €
Topf Berggeister-Punsch (alkoholfrei)		3,95 €
Topf Lauterer Vogelbeerpunsch		4,50 €
Glas Grog (4cl)		4,95 €



### Schokoladen & Kaffeespezialitäten:

Russische Schokolade / Pott heiße Schokolade mit Wodka (4 cl) und Sahne <sup>19</sup>	6,95 €
Kubanische Schokolade / Pott heiße Schokolade mit Rum (4 cl) und Sahne <sup>19</sup>	6,95 €
Italienische Schokolade / Pott heiße Schokolade mit Amaretto (4 cl) und Sahne <sup>19</sup>	6,95 €
Irish Coffee / Pott Kaffee mit Whisky (4 cl) und Sahne <sup>19</sup>	6,95 €
Pharisäer / Pott Kaffee mit Rum (4 cl) und Sahne <sup>19</sup>	6,95 €
Französischer Kaffee / Pott Kaffee mit Cognac (4 cl) und Sahne <sup>19</sup>	6,95 €
Schottischer Kaffee / Pott Kaffee mit Baileys (4 cl) und Sahne <sup>19</sup>	6,95 €



### alkoholische Cocktails:

je 7,95 €

Lillet Wildberry / französischer Weinlikör mit Russian Wildberry (17% Alkohol)
Aperol Spritz / Aperol mit Sekt und Soda (15% Alkohol)
Campari Orange / Campari mit Orangensaft (25% Alkohol)
Swimming Pool / Wodka, Rum, Orangensaft, Ananassaft, Kokos (12,4% Alkohol)
Piña Colada / Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne (12,1% Alkohol)
Sex on the beach / Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft (12,1% Alkohol)
Zombie / Rum, Cointreau, Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft (10,1% Alkohol)

### alkoholfreie Cocktails:

je 6,95 €

Virgin Colada süß / Ananassaft, Kokos, Sahne
Havana Juicer fruchtig / Cassis, Pfirsich, Orange, Grenadine, Zitrone



## Weißweine:

<b>Morio Muskat</b> lieblich	0,25 l	5,50 €
Weingut Anselmann (Pfalz)	1,00 l	19,50 €
<b>Scheurebe</b> halbtrocken	0,25 l	5,50 €
Weinhaus Schlink (Nahe)	1,00 l	19,50 €
<b>Riesling</b> trocken	0,25 l	5,50 €
Weingut Reis (Mosel)	1,00 l	19,50 €
<b>Weißer Burgunder</b> halbtrocken	Flaschenwein	
Winzer Schliengen (Baden)	0,75 l	19,50 €
<b>Gutedel</b> trocken Flaschenwein	Flaschenwein	
Winzer Schliengen (Baden)	0,75 l	19,50 €
<b>Müller-Thurgau</b> trocken	Flaschenwein	
Winzergenossenschaft Meissen (Sachsen)	0,75 l	21,50 €

## Roséweine:

<b>Weißherbst rosé</b> halbtrocken	0,25 l	5,50 €
Weingut Anselmann (Pfalz)	1,00 l	19,50 €

## Rotweine:

<b>Dornfelder</b> lieblich	0,25 l	5,50 €
Weinhaus Härtel (Pfalz)	1,00 l	19,50 €
<b>Regent</b> halbtrocken	0,25 l	5,50 €
Winzer Theo Mayer (Rheinhessen)	1,00 l	19,50 €
<b>Spätburgunder</b> trocken	0,25 l	5,50 €
Winzer Burkheim (Baden)	1,00 l	19,50 €
<b>Schwarzriesling</b> halbtrocken	Flaschenwein	
Winzer Lauffener (Württemberg)	0,75 l	19,50 €
<b>Lemberger</b> trocken	Flaschenwein	
Winzer Lauffener (Württemberg)	0,75 l	19,50 €
<b>Merlot</b> trocken	Flaschenwein	
Domaine la Baume (Languedoc, Frankreich)	0,75 l	21,50 €

## Sekt:

<b>Rotkäppchen</b>	0,1 l	3,50 €
Sektkellerei Freyburg	0,75 l	19,50 €



### Für Abholungen:

- Eine telefonische Bestellung unter **037341 - 493964** an Öffnungstagen wird erbeten.
- Ab einem Abholwert (ohne Mehrwegpfand) von **50,- €** gibt es eine Flasche Wein gratis dazu.
- Lieferungen im **15 km-Radius** mit **5,- €** Liefergebühr **auf Anfrage** (ab Warenwert von **50,- €**).

Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung mit, ob Sie Ihre Speisen in Einwegverpackung zum Wegwerfen oder in umweltfreundlicherer, transportsicherer Mehrwegverpackung (mikrowellengeeignet & spülmaschinenfest) gegen Pfand haben möchten.

Die Mehrwegverpackung können Sie auch in allen Filialen der Bäckereien Nönnig (Edorf, Annaberg, Geyer) und bei der Bäckerei Schulze in Ehrenfriedersdorf abgeben.

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

**Legende:** <sup>4</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>5</sup> mit Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>7</sup> mit Säuerungsmittel, <sup>8</sup> mit Verdickungsmittel, <sup>9</sup> mit Süßungsmittel, <sup>10</sup> mit Emulgator, <sup>11</sup> mit Stabilisator, <sup>12</sup> koffeinhaltig, <sup>13</sup> enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>14</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>15</sup> geschwefelt, <sup>16</sup> mit Phosphat, <sup>17</sup> mit Milcheiweiß, <sup>19</sup> unter Verwendung von Sahne, <sup>20</sup> unter Verwendung von Milch, <sup>21</sup> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>22</sup> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>23</sup> Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>24</sup> glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>25</sup> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>26</sup> Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>27</sup> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>28</sup> Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>29</sup> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>30</sup> Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>31</sup> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>32</sup> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse