

Suppen - soups

Sächsische Kartoffelsuppe

sächsische Spezialität aus Kartoffeln und Gartengemüse mit Würstchen und verschiedenen Kräutern und Baguette

Teller

4,90 €

Terrine „satt“ – solange Sie Appetit haben -

7,40 €

Saxony potato soup with garden vegetables and herbs, sliced sausages and baguette

Kresseschaumsüppchen mit Flußkrebsschwänzen ⁽¹³⁾

5,40 €

cress soup with grayfish tails

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“*

W. Churchill



Vorspeisen - starters

Kleine gemischte Salatvariation von Marktgemüsen der Saison und hausgemachtem Dressing und Croutons ⁽⁹⁾

5,80 €

small plate of mixed salad with market-fresh vegetables, homemade dressing and croutons

Hausgemachtes Würzfleisch vom Geflügel mit Käse gratiniert und Baguette ^(3, 10)

6,90 €

homemade chicken ragout with melted cheese and baguette

Antipasti ^(8, 9)

8,90 €

Gegrilltes und mariniertes Frühlingsgemüse und Pilze, serviert mit Kräuterschmand und Ciabatta

charred marinated spring vegetables and mushrooms, herbs sour cream and ciabatta

Wildkräutersalat mit gebackenem Ziegenkäse ^(8, 9) im Pankomantel und Apfel – Zwiebelchutney

9,50 €

wild herb salad with baked goat cheese in Pankomeg and apple - onions chutney



Vegetarische Genüsse -vegetarian dishes

- Frühlingspasta** (2, 9) **10,90 €**
**Rigatoni geschwenkt mit frischem Frühlingslauch und Radieschen,
Rucola und geriebenen Parmesan**
Pasta Primavera
fettuccine with fresh leek, radishes, rocket and parmesan
- Taleggio** (2, 9) **11,80 €**
**Käse knusprig gebacken mit buntem an geschwenktem Gemüse,
Couscous und Kräuterschaum**
crispy baked Taleggio cheese with panned vegetables, couscous and herbed froth
- Gnoccipfanne** (2, 5, 9) **11,90 €**
**Hausgemachte Gnoccis mit Zuckerschoten, Kirschtomaten, Tomatenpesto
und Parmesan**
*homemade Gnoccies with snow peas, cherry tomatoes and tomato pesto
and Parmesan*

Osterträume

*„Ostern feiern, wenn die Luft nach Frühling schmeckt,
und all das Bunte sich zum Himmel streckt.
Ostern feiern, heißt fröhlich und traurig sein,
und das Herz endlich vom Stein befreien.“*
- Monika Minder -

Unsere Angebote zur Frühlingszeit - our offers at spring time

- Vom Herd in die Schüssel - „Irish Stew“** (5) **7,90 €**
**zarter Lammeintopf mit Karotten und Weißkohl begleitet von
Kartoffelwürfeln und frischem Thymian**
*Irish stew tender lamb stew with carrots and green beans accompanied
by diced potatoes and thyme*
- Hausgemachte Sächsische Sülze** (1, 2) **10,80 €**
**vom Meißner Landschwein pikant gewürzt mit hausgemachter
Remoulade und deftigen Bratkartoffeln**
*homemade Saxony pork jelly
with homemade remoulade and fried potatoes*



**gebratenes Brustfilet Supreme vom Schwarzfederhuhn an knackigen ^(5, 8)
Blattsalaten, Tomate, Gurke, Paprika, Kräuterdressing und Ciabatta** **14,80 €**
*roasted breast of black feather chicken offered with crispy leaf lettuce,
tomato, cucumber, paprika, herb dressing and ciabatta*

Sächsisches Senffleisch ^(2, 5, 9) **14,90 €**
**Geschmorte Rindfleischwürfel in Senfsaat, mit Senfgurke und Zwiebeln,
serviert mit hausgemachten Schwarzbrotknödeln**
*braised beef with mustard seeds, mustard pickles, onion served with
home made wholemeal bread dumplings*

Black Angus Burger (200g) ^(5, 8, 13) **14,90 €**
**saftiger Premium Burger, hergestellt vom Entrecote vom argentinischen
Black Angus Rind, im Brioche und Barbecuesauce. Der Geschmack ist rein und
intensiv. Belegt mit Cheddar-Käse, Tomaten, Essiggurken und Röstzwiebeln,
dazu reichen wir Süßkartoffel Pommes frites**
*mellow premium burger, made from the entrecote of the Argentine
Black Angus beef, brioche and barbecue sauce. The taste is pure and
intensive. Topped with cheddar cheese, tomatoes, gherkins and fried onions,
served with sweet potato french fries*



Rinderroulade „Meißner Art“ ^(5, 8, 13) **15,90 €**
**gefüllt typisch sächsisch mit Senf, Gewürzgurke, Zwiebel und Speck,
dazu reichen wir Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße**
*beef roulade Meissner style
braised beef roulade filled with mustard, onion, spicy gherkins and bacon,
served with red cabbage and homemade potato dumplings*

Geschmorte Lammhaxe ^(10, 12) **16,40 €**
an luftigen Graubrotknödel und deftigen Speckbohnen
*lamb shank served with rye bread dumplings and hearty green beans
finished with bacon*

Geschmorter Kaninchenrücken ^(2, 8, 9) **16,60 €**
in Bautzener Apfel-Senfsauce, an Rahmkohlrabi und hausgemachten Röstitaler
*braised rabbit`s back
in a Bautzener apple and mustard sauce accompanied
by creamy Kohlrabi and hash browns*

Zartes Filet vom Durocschwein – bester Fleischgenuss ^(10, 12, 13) **19,90 €**
**im Speckmantel gebraten an Thymianjus mit Pfannengrillgemüse und
Kartoffel –Selleriepüree**
*tenderloin of Iberian Duroc pic roasted with bacon, served with thyme jus,
pan fried vegetables and potato – celeriac puree*

Lammrücken - mild im Geschmack - ein Hochgenuss ^(5, 13) **21,50 €**
**zarter Lammrücken aus der Königsbrücker Heide – rosa gebraten,
serviert mit grünen Bohnen und hausgemachtem Röstitaler**
*roast lamb „medium rare“, served with green beans and homemade
hash browns*



Gerichte vom Fisch – fish dishes

Forelle „Müllerin Art“ ⁽⁸⁾ **15,90 €**
**Forelle – aus der Teichwirtschaft Schönfeld – melliert gebraten mit
Meerrettich serviert an Petersilienkartoffeln und einem kleinen
Salatteller**
*Forelle Müllerin – whole fish panfried,
served with parsley potatoes horseradish and garden salad*

Kap-Seehecht ⁽⁵⁾ **16,80 €**
**Filet vom Kap Seehecht im Kartoffelnudelmantel gebraten auf Schwenkgemüse
angerichtet. Ein kalorienarmer Fisch der sich wachsender Beliebtheit erfreut.**
*cape hake
fillet of cape hake in potato dumpling roasted on vegetables
A low calorie fish enjoys the growing popularity.*

Lachssteak gebraten ^(12, 13) **17,80 €**
**angerichtet auf einem Ragout von grünem Spargel und
herzhaften Kartoffelbaumkuchen**
*roasted salmon steak, served with green asparagus ragout
and potato tree cake*

unsere Klassiker – our classics

Bürgermahl - Große Rippe (2, 7)

12,90 €

**große geschmorte Schweinerippe mariniert – vom Meißner Landschwein,
dazu reichen wir deftiges Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelkloß**

Spareribs

*braise marinated spareribs from Meissner country pork topped with
sauerkraut and homemade potato dumpling*

Meißner Grillhaxe (5, 10)

12,90 €

**knusprig gebratene Schweinshaxe in Meißner Schwarzbiersoße mit Streifen vom
Wurzelgemüse und Kräutern, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelklöße**

*roast of pork leg with black beer sauce, slices of roast vegetables with herbal topped
with potato dumplings*

Ratsherrenschmaus (2, 8, 13)

15,90 €

**Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit Zwiebel, feinsten Leberwurst und Senf,
serviert mit deftigen Bratkartoffeln und Rote Beete-Apfelsalat**

*pork escalope from the pork filled with onion, liver paste sausage and mustard,
served with pan fried potatoes and beetroot-apple salad*

Ratskellerspieß - eine Spezialität des Hauses – (10)

20,80 €

**großer Fleischspieß mit Variationen vom Rind, Hähnchen und Schweinefilet
sowie Paprika, Zwiebel, Speck und Champignons serviert mit Rauchsoße und
Chutney sowie Rosmarinkartoffeln**

*Ratskeller skewer – a special offer from the house –
skewer of beef, pork and chicken with paprika, onion, bacon and mushrooms
served with chutney, a smoke taste sauce and rosemary potatoes*

*„Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen“*



sowie etwas herzhaftes aus der kalten Küche ab 17:00 Uhr
and something hearty from the cold kitchen at 5 o'clock

Griebenschmalz (2, 10) **6,50 €**
hausgemacht im Gläschen serviert, dazu Mixed Pickles und Zwiebelgraubrot
*homemade griben fat served in the glass of pickles with mixed pickles
and onion rye bread*

„Ratsherren – Bemme“ (2, 10) **9,50 €**
**kräftiger aromatischer Honig - Schinken vom Meißner Landschwein
auf hausgebackenem Zwiebelbrot unter Spiegeleiern, garniert mit Gewürzgurke**
*rich, aromatic, regional honey ham on freshly baked onion bread,
with fried eggs and gherkin garnish*

Raffiniertes Bratenbrot (1, 2, 8, 9) **10,80 €**
**Kalter aufgeschnittener Schweinefleischbraten vom
Meißner Landschwein auf Butter und Mischbrot, pikant garniert
mit Bautzener Senf, Ei, Remoulade und Gewürzgurke**
*local roast pork platter, served with butter, grain bread,
mustard, egg, remoulade and gherkin*

Käseauswahl (2, 6, 9) **14,90 €**
vom sächsischen Käse mit Oliven, Obst, Grissini und ofenwarmen Baguette
*cheese selection
with original Saxony cheese, oliven, fruits, backed puff pastry strips and baguette*

Ratsherrenplatte (2, 9, 10) **15,90 €**
**Herzhaftes aus der kalten Küche mit Knacker, Variation von gekochtem
und geräuchertem Schinken vom Meißner Landschwein sowie
sächsischem Käse, Gewürzgurke und Zwiebelbrot**
*councilman plate
hearty cuisine from the cold with crackers, variation of cooked and smoked
ham from Meissner range pork and Saxony cheese, pickles and onion bread*



Dessert – dessert

- Köstliche hausgemachte Praline** **1,10 €**
delicious homemade praline filled
- Säggscher Blinsen – „legger“** ^(1, 13) **5,80 €**
hausgemachter Eierkuchen mit Beerenrelish und köstlicher Vanilleborebonscreme und Schlagsahne
homemade pancake with berry relish and delicious borbon vanilla ice cream
- Creme Brûlée von der Vanille mit Passionsfrucht – Sorbet** ^(2, 13) **6,40 €**
creme brûlée with vanilla flavor, served with passion fruit sorbet
- Kaltes Herz** ⁽¹⁾ **6,40 €**
Parfait von weißer Schokolade und Himbeeren an lauwarmen Schokoladenkuchen
parfait of white chocolate with raspberries, served with warm chocolate cake

Ratskeller – Despresso ⁽¹⁾

Köstlicher Espresso mit einem Überraschungsdessert **5,90 €**

surprice dessert – served with an espresso



- Sächsische Quarkkälchen** **6,50 €**
hausgebackene Spezialität auf gezuckertem Apfelmus
one „ Quarkkeulchen“ made of cooked potatoes, curd, eggs, flour, garnished with sugar and apple sauce
- Süße Versuchung** ⁽¹⁾ **6,90 €**
Vanilleeiscreme im Kokosmantel gebacken, auf einem Fruchtspiegel von Himbeere und Orange
sweet temptation
vanille ice cream with coconut with an fruity sauce of raspberry and orange
- Meissner Käsespezialitäten mit Weintrauben und Feigensenf** **8,90 €**
selection of delicious cheese, served with grapes and fig mustard

Kuchen – cakes

- Original Sächsische Eierschecke** **2,90 €**
Eierschecke – a special cake of Saxony
- Hausgebackene Apfeltarte** **2,80 €**
homemade apple tart
- Schwarzwälder Kirschtorte** **3,80 €**
- ein besonderes Vergnügen Lieblingsrezept von unserem Küchenchef –
original zubereitet



Etwas Besonderes für Genießer ...

Argentinisches Rumpsteak vom Black Angus Rind

Das Fleisch hat seinen Ursprung auf den endlosen Weidegründen der argentinischen Pampa.

Dort wachsen die Black Angus Rinder natürlich auf unter besten Bedingungen.

Die Steaks stammen vom Rinderrücken – dem Roastbeef.

Sie sind sehr saftig, entfalten einen vollen kräftigen Geschmack und besitzen einseitig einen kleinen Fettrand.

Wir servieren es mit hausgemachtem Apfel – Zwiebel – Chutney und gebackenen Kartoffeldrillingen ⁽⁵⁾

We serve it with homemade apple – onion – chutney and baked small potatoes.

Rumpsteak / Rump Steak 180 g **20,80 €**

Rumpsteak / Rump Steak 300 g **25,80 €**

*„Das Essen soll zuerst das Auge
erfreuen und dann den Magen“
- Johann Wolfgang von Goethe -*



Amerikanische Rinderhüfte

Die Hüfte ist ein mageres Teilstück aus der Keule.

Das Fleisch ist zart, hat eine lockere Faserstruktur und nur ganz leicht marmoriert.

Sie hat einen unverwechselbaren saftigen Geschmack.

Wir servieren es mit grünem Spargelragout und gebackenen Kartoffeldrillingen ⁽⁵⁾

We serve it with green asparagus ragout and baked small potatoes.

Rinderhüfte 180 g / Sirloin Steak **18,90 €**

Rinderhüfte 300 g / Sirloin Steak **23,90 €**

Festliches 3-Gang-Frühlingsmenü

Zur Begrüßung erhalten Sie ein Glas Sekt

xxxxxxxxxxxx

Kresseschaumsüppchen mit Flußkrebsschwänzen

cress soup with grayfish tails

xxxxxxxxxxxx

Zartes Filet vom Durocschwein – bester Fleischgenuss im Speckmantel gebraten an Thymianjus mit Pfannengrillgemüse und Kartoffel –Selleriepüree

*tenderloin of Iberian Duroc pic roasted with bacon,
served with thyme jus, pan fried vegetables
and potato – celeriac puree*

oder

Frühlingspasta Rigatoni geschwenkt mit frischem Frühlingslauch und Radieschen, Rucola und geriebenen Parmesan *pasta Primavera fettuccine with fresh leek, radishes, rocket and parmesan*

xxxxxxxxxxxx

Creme Brûlée von der Vanille mit Passionsfrucht - Sorbet

creme brûlée of vanilla with passion fruit - sorbet

****** unser Frühlingspecial für nur 22,90 € ******

