

Aperitif

Kir Royal Crème de Cassis Sekt Cuvée	0,1 l	4,30
Martini Bianco oder Extra Dry Zitronenzeste Olive	5 cl	3,90

Suppen

Kürbis-Curry Suppe Ingwer Ciabatta		6,90
Schwammespalken gemischte Waldpilze Kartoffelstücken Speckchip Thymian Treberbrot		6,90
Schloss-Süppchen kräftige Rindsbouillon Hochzeitssuppeneinlagen frische Kräuter Treberbrot		5,90

Kleine Leckereien

Gemischter Gartensalat Salate der Saison fruchtige Vinaigrette		4,90
Bruschetta auf Ciabatta mit Balsamico an einem kleinen Salatbouquet		6,50
Vogtländische Bambes mit Lachs Räucherlachs Zitronencreme Rucola		7,90
Carpaccio vom Bresaola luftgetrockneter Rinderschinken gehobelter Parmesan Rucola Zitrone Ciabatta		11,50
Garnelen im Knuspermantel Sweet Chili Sauce Salatbouquet Ciabatta		9,90
Ragout Fin Kalbfleisch Champignons Emmentaler Käse Ciabatta		7,90

Hauptgerichte

Sülze mit Bratkartoffeln hausgemachter Dip Salatbouquet	10,90
Vogtländische Bambes Waldpilzrahm	10,90
Tatar aus dem Roastbeef vom Obercrintzer Jungbullen frisch gewolft Eigelb Zwiebel Butter Treberbrot	15,90
Geschmorte Rinderroulade grüne Klöße Apfelrotkohl	15,90
Vogtländischer Sauerbraten Bambes Apfelrotkohl Preiselbeeren	14,90
Tagliatelle Black Tiger Garnelen Rucola-Pesto Knoblauch Cherrytomaten Parmesan	15,90
Schäufele Gebackene Schweineschulter Treberknödel Schlachtekraut Awerbacher Biersoße	16,90
Gefüllte Hähnchenbrust Basilikum Parmesan Kräuter Risotto Kürbis-Curry Rahm	16,90
Ganzer Saibling (auf Wunsch als Filet) gebratener Spitzkohl Petersilienkartoffeln	16,90
Kalbssteak Kürbis-Chutney Potato Dippers	19,90
Rumpsteak (250g Frischgewicht) vom Obercrintzer Jungbullen Rosmarinkartoffeln Grillgemüsespieß feuriges Paprikagemüse Demi Glace Kräuterbutter	21,90



Hier gibt's



Genießen

über den Dächern Auerbachs



Saisonale Küche



Soljanka	5,90
Treberbrot Saure Sahne	
Karpfenfilet	
auf der Haut gebraten Butterkartoffeln Apfelrotkohl Weißweinsauce	15,90
im Zwiebelsud Petersilienkartoffeln Sahnemeerrettich	14,90
Knusprige Gänsebrust	19,90
Treberknödel Apfelrotkohl	
Geschmorte Kalbsbäckchen	16,90
Kartoffelstampf Rahmwirsing	
Rinderzunge	13,90
Blumenkohl Butterkartoffeln	
Wildschweinbraten	20,90
aus der Keule hausgemachte Wickelklöße Apfelrotkohl	
Hirschragout	17,90
Apfelrotkohl Bambes	

Für die Zwerge

Ragù alla bolognese	5,90	
Tagliatelle hausgemachte Sauce Bolognese Parmesan		
Apfel-Bambes	6,00	
hausgemachtes Apfelmus Zimt Zucker		
Kloß mit Soße	3,90	
grüner Kloß Rouladensoße		
auf Wunsch mit Apfelrotkohl		4,90



Zum Schluss was Süßes

Wir beziehen unser Speiseeis ausschließlich vom
La Vista Eiscafé in der Stadtgalerie Plauen



Crème brûlée gebrannte Creme Karamellkruste	5,90
Hausgemachtes Parfait mit Rotweinzwetschgen Schwarzbier Parfait Sahne	6,90
Lebkuchen Parfait Sahne	6,90
Apfelstrudel eine Kugel Vanille Eis Sahne	6,90
Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Mango Eis Sahne	6,90
Mickey Maus Eisbecher eine Kugel Vanille Eis Sahne Früchte Streusel	3,90
Nuss Eisbecher 2 Kugeln Haselnusseis 1 Kugel Schokoeis Nüsse Sahne	6,90
Kürbis – Walnuss Becher 2 Kugeln Kürbis Walnuss Eis 1 Kugel Vanilleeis geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl Sahne	7,90
Eis und Heiß 3 Kugeln Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne auf Wunsch mit Himbeergeist	6,90 7,90
Eisschokolade Milch Kakao 1 Kugel Vanilleeis Sahnehaube	4,50
Milchshake Vanille Schoko Erdbeere Mango	3,90

