

Aperitif

Kir Royal Crème de Cassis Sekt Cuvée	0,1 l	4,30
BASILICO Sprizz – Basilikum-Zitronen Likör Sekt Cuvée Soda Tonic – Basilikum-Zitronen Likör Goldberg Tonic Water	0,2 l	5,90
Martini Bianco oder Extra Dry Zitronenzeste Olive	5 cl	3,90

Suppen

Kürbis-Curry-Suppe Ingwer Ciabatta		6,90
Schloss-Süppchen kräftige Rindsbouillon Hochzeitssuppeneinlagen frische Kräuter Treberbrot		5,90

Kleine Leckereien

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

Hauptgerichte

Vogtländischer Sauerbraten Apfelrotkraut Preiselbeeren Bambes	14,90
Tagliatelle Black Tiger Garnelen Rucola-Pesto Cherrytomaten Parmesan	15,90
Schäufele Gebackene Schweineschulter Schlachtekraut Awerbacher Biersoße Treberknödel	16,90
Geschmorte Rinderroulade Apfelrotkohl grüne Klöße	15,90
Hähnchenfilet Karotten-Duett Kürbis-Curry-Rahm Tagliatelle	16,90
Tatar aus dem Roastbeef vom Obercrinitzer Weiderind frisch gewolft Eigelb Zwiebel Butter Treberbrot	15,90
Rumpsteak (250g Frischgewicht) vom Obercrinitzer Jungbullen feuriges Paprikagemüse Rucola-Tomatensalat Parmesan Herzoginkartoffeln	21,90
Saiblingsfilet Karotten-Duett Butterkartoffeln	17,90





Genießen
über den Dächern Auerbachs



Herbstzeit

Karpfenfilet

auf der Haut gebraten | Apfelrotkohl | geklärte Butter | Butterkartoffeln 15,90

paniert | Kürbis-Chutney | Potato-Dippers 14,90

Vogtländische Bambes

Waldpilzrahm

10,90

Rehbraten

aus der Keule | Rahmwirsing | hausgemachte Wickelklöße

20,90

Awerbacher Biergulasch

Rindergulasch | Schlachtekraut | Treberknödel

15,90

Für die Zwerge

Ragù alla bolognese

hausgemachte Sauce Bolognese | Parmesan Tagliatelle

5,90

Hähnchenschnitzel

Karotten-Duett | Potato-Dippers

6,90

Kloß mit Soße

Rouladensoße | grüner Kloß

3,90

auf Wunsch mit Apfelrotkohl

4,90

Apfel-Bambes

hausgemachtes Apfelmus | Zimt | Zucker

6,00



Zum Schluss was Süßes

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



Hausgemachtes Schwarzbier-Parfait Rotweinzwetschgen 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
Schweden Becher 3 Kugeln Vanilleeis Apfelmus Sahne Eierlikör	6,50
Kürbis – Walnuss Becher 2 Kugeln Kürbis Walnuss Eis 1 Kugel Vanilleeis geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl Sahne	7,90
Nuss Eisbecher 2 Kugeln Haselnusseis 1 Kugel Kürbis-Walnuss Eis Nüsse Sahne	6,90
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

