

## Aperitif

<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis   Sekt Cuvée	0,1 l	4,50
<b>BASILICO Sprizz</b> Basilikum-Zitronen Likör   Sekt Cuvée   Soda	0,2 l	5,90
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc   Schweppes Russian Wildberry   Beeren	0,2 l	5,90
<b>Martini</b> Bianco oder Extra Dry   Zitronenzeste   Olive	5 cl	3,90

## Suppen

<b>Kürbis-Curry-Suppe</b> Ingwer   Kürbiskernöl   Ciabatta	6,90
<b>Schloss-Süppchen</b> kräftige Rindsbouillon   Hochzeitssuppeneinlagen   frische Kräuter   Treberbrot	5,90

## Kleine Leckereien

<b>Gemischter Gartensalat</b> Salate der Saison   Limetten-Vinaigrette   geröstete Sonnenblumenkerne	5,90
<b>Vogtländische Bambes mit Lachs</b> Räucherlachs   Zitronencreme   Rucola	7,90
<b>Ragout Fin</b> Kalbfleisch   Champignons   Emmentaler Käse   Ciabatta	7,90
<b>Bruschetta</b> auf Ciabatta mit Balsamico an einem kleinen Salatbouquet	6,90
<b>Carpaccio vom Bresaola</b> luftgetrockneter Rinderschinken   gehobelter Parmesan   Rucola   Zitrone   Ciabatta	12,90
<b>Garnelen im Knuspermantel</b> kleiner Gartensalat   Sweet Chili Sauce   Ciabatta	9,90

Über Zusatzstoffe und Allergene berät Sie gerne unser Personal.



## Hauptgerichte

<b>Vogtländischer Sauerbraten</b> Apfelrotkraut   Preiselbeeren   Bambes	15,90
<b>Tagliatelle</b> Black Tiger Garnelen   Rucola-Pesto   Cherrytomaten   Parmesan (auf Wunsch ohne Garnelen)	16,90
<b>Schäufele</b> gebackene Schweineschulter   Schlachtekraut Auerbacher Biersoße   Treberknödel	16,90
<b>Geschmorte Rinderroulade</b> Apfelrotkraut   grüne Klöße	16,90
<b>Gefülltes Hähnchenfilet</b> Basilikum   Parmesan   gebratener Spitzkohl   Kürbis-Curry-Rahm   Tagliatelle	16,90
<b>Tatar</b> frisch aus dem Roastbeef gewolft Eigelb   Zwiebel   Butter   Treberbrot	15,90
<b>Brauerschnitzel (vom Schweinelachs)</b> Münchner Malz   kleiner Gartensalat   Potato Dippers	16,90
<b>Saiblingsfilet</b> gebratener Spitzkohl   Petersilienkartoffeln	18,90
<b>Rumpsteak (250g Frischgewicht)</b> vom Naturland Bio Rind   feuriges Paprikagemüse Speckbohnen   Rosmarinkartoffeln	22,90

Über Zusatzstoffe und Allergene berät Sie gerne unser Personal.

## Herbstzeit



### Karpfenfilet

**auf der Haut gebraten** | Apfelrotkraut | geklärte Butter | Butterkartoffeln 16,90

**paniert** | Kürbis-Chutney | Potato Dippers 15,90

### Vogtländische Bambes

Waldpilzrahm 11,90

### Rehbraten

aus der Keule | Rahmwirsing | hausgemachte Wickelklöße 21,90

### Kalbssteak

Kürbis-Chutney | Rosmarinkartoffeln 19,90

### Awerbacher Biergulasch

Rindergulasch | Schlachtekraut | Treberknödel | Preiselbeeren 16,90

## Für die Zwerge

### Ragù alla bolognese

Tagliatelle | hausgemachte Sauce Bolognese | Parmesan 6,90

### Kleines Brauerschnitzel

Buttererbsen | Potato Dippers 7,90

### Süßkartoffel Pommes

Nutella | kleine Obstbeilage 6,50

### Kloß mit Soße

grüner Kloß | Rouladensoße 4,90

### Apfel-Bambes

hausgemachtes Apfelmus | Zimt | Zucker 6,00

Über Zusatzstoffe und Allergene berät Sie gerne unser Personal.

## Zum Schluss was Süßes

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



<b>Hausgemachtes Schwarzbier-Parfait</b> Rotweinzwetschgen   Sahne	6,90
<b>Apfelstrudel</b> eine Kugel Vanille Eis   Sahne	6,90
<b>Lauwarmes Schokoküchlein</b> mit einer Kugel Mango Eis   Sahne	6,90
<b>Mickey Maus Eisbecher</b> eine Kugel Vanille Eis   Sahne   Früchte   Streusel	4,50
<b>Kürbis – Walnuss Becher</b> 2 Kugeln Kürbis-Walnuss Eis   1 Kugel Vanilleeis   geröstete Kürbiskerne   Kürbiskernöl   Sahne	7,90
<b>Nuss Eisbecher</b> 2 Kugeln Haselnusseis   1 Kugel Schokoeis   Nüsse   Sahne	7,50
<b>Schweden Becher</b> 2 Kugeln Vanilleeis   Apfelmus   Sahne   Eierlikör	6,90
<b>Eis und Heiß</b> 2 Kugeln Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne auf Wunsch mit Himbeergeist	6,90 7,90
<b>Eisschokolade</b> Milch   Kakao   1 Kugel Vanilleeis   Sahne	4,50
<b>Milchshake</b> Vanille   Schoko   Erdbeere   Mango   Nuss	4,50

Über Zusatzstoffe und Allergene berät Sie gerne unser Personal.



## Aperitif

<b>Kir Royal</b> Crème de Cassis   Sekt Cuvée	0,1 l	4,50
<b>BASILICO Sprizz</b> Basilikum-Zitronen Likör   Sekt Cuvée   Soda	0,2 l	5,90
<b>Lillet Berry</b> Lillet Blanc   Schweppes Russian Wildberry   Beeren	0,2 l	5,90
<b>Martini</b> Bianco oder Extra Dry   Zitronenzeste   Olive	5 cl	3,90

## Suppen

<b>Kürbis-Curry-Suppe</b> Ingwer   Kürbiskernöl   Ciabatta	6,90
<b>Schloss-Süppchen</b> kräftige Rindsbouillon   Hochzeitssuppeneinlagen   frische Kräuter   Treberbrot	5,90

## Kleine Leckereien

<b>Gemischter Gartensalat</b> Salate der Saison   Limetten-Vinaigrette   geröstete Sonnenblumenkerne	5,90
<b>Vogtländische Bambes mit Lachs</b> Räucherlachs   Zitronencreme   Rucola	7,90
<b>Ragout Fin</b> Kalbfleisch   Champignons   Emmentaler Käse   Ciabatta	7,90
<b>Bruschetta</b> auf Ciabatta mit Balsamico an einem kleinen Salatbouquet	6,90
<b>Carpaccio vom Bresaola</b> luftgetrockneter Rinderschinken   gehobelter Parmesan   Rucola   Zitrone   Ciabatta	12,90
<b>Garnelen im Knuspermantel</b> kleiner Gartensalat   Sweet Chili Sauce   Ciabatta	9,90

Über Zusatzstoffe und Allergene berät Sie gerne unser Personal.



## Hauptgerichte

<b>Vogtländischer Sauerbraten</b> Apfelrotkraut   Preiselbeeren   Bambes	15,90
<b>Tagliatelle</b> Black Tiger Garnelen   Rucola-Pesto   Cherrytomaten   Parmesan (auf Wunsch ohne Garnelen)	16,90
<b>Schäufele</b> gebackene Schweineschulter   Schlachtekraut Auerbacher Biersoße   Treberknödel	16,90
<b>Geschmorte Rinderroulade</b> Apfelrotkraut   grüne Klöße	16,90
<b>Gefülltes Hähnchenfilet</b> Basilikum   Parmesan   gebratener Spitzkohl   Kürbis-Curry-Rahm   Tagliatelle	16,90
<b>Tatar</b> frisch aus dem Roastbeef gewolft Eigelb   Zwiebel   Butter   Treberbrot	15,90
<b>Brauerschnitzel (vom Schweinelachs)</b> Münchner Malz   kleiner Gartensalat   Potato Dippers	16,90
<b>Saiblingsfilet</b> gebratener Spitzkohl   Petersilienkartoffeln	18,90
<b>Rumpsteak (250g Frischgewicht)</b> vom Naturland Bio Rind   feuriges Paprikagemüse Speckbohnen   Rosmarinkartoffeln	22,90

Über Zusatzstoffe und Allergene berät Sie gerne unser Personal.

## Herbstzeit



### Karpfenfilet

**auf der Haut gebraten** | Apfelrotkraut | geklärte Butter | Butterkartoffeln 16,90

**paniert** | Kürbis-Chutney | Potato Dippers 15,90

### Vogtländische Bambes

Waldpilzrahm 11,90

### Rehbraten

aus der Keule | Rahmwirsing | hausgemachte Wickelklöße 21,90

### Kalbssteak

Kürbis-Chutney | Rosmarinkartoffeln 19,90

### Awerbacher Biergulasch

Rindergulasch | Schlachtekraut | Treberknödel | Preiselbeeren 16,90

## Für die Zwerge

### Ragù alla bolognese

Tagliatelle | hausgemachte Sauce Bolognese | Parmesan 6,90

### Kleines Brauerschnitzel

Buttererbsen | Potato Dippers 7,90

### Süßkartoffel Pommes

Nutella | kleine Obstbeilage 6,50

### Kloß mit Soße

grüner Kloß | Rouladensoße 4,90

### Apfel-Bambes

hausgemachtes Apfelmus | Zimt | Zucker 6,00

Über Zusatzstoffe und Allergene berät Sie gerne unser Personal.

## Zum Schluss was Süßes

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



<b>Hausgemachtes Schwarzbier-Parfait</b> Rotweinzwetschgen   Sahne	6,90
<b>Apfelstrudel</b> eine Kugel Vanille Eis   Sahne	6,90
<b>Lauwarmes Schokoküchlein</b> mit einer Kugel Mango Eis   Sahne	6,90
<b>Mickey Maus Eisbecher</b> eine Kugel Vanille Eis   Sahne   Früchte   Streusel	4,50
<b>Kürbis – Walnuss Becher</b> 2 Kugeln Kürbis-Walnuss Eis   1 Kugel Vanilleeis   geröstete Kürbiskerne   Kürbiskernöl   Sahne	7,90
<b>Nuss Eisbecher</b> 2 Kugeln Haselnusseis   1 Kugel Schokoeis   Nüsse   Sahne	7,50
<b>Schweden Becher</b> 2 Kugeln Vanilleeis   Apfelmus   Sahne   Eierlikör	6,90
<b>Eis und Heiß</b> 2 Kugeln Vanilleeis   heiße Himbeeren   Sahne auf Wunsch mit Himbeergeist	6,90 7,90
<b>Eisschokolade</b> Milch   Kakao   1 Kugel Vanilleeis   Sahne	4,50
<b>Milchshake</b> Vanille   Schoko   Erdbeere   Mango   Nuss	4,50

Über Zusatzstoffe und Allergene berät Sie gerne unser Personal.

