

Vorspeisen

Hausgemachtes Carpaccio vom Rinderfilet, 12,00
gefüllt mit Basilikum, garniert mit Rucola und Parmesanflocken,
dazu Pestobaguette (G, H)

Ziegenkäse mit Honig und braunem Zucker gratiniert 9,50
an Pfirsichparfait, dazu Baguette (G, H)

Würzfleisch 4,50
mit Toastecke und Zitrone (A, G, F, O)

Suppen

Vogtländische Schwammespalken 6,50
(Original vogtländischer Kartoffel-Pilzeintopf - süß-sauer) (C, G, L, O)

Schneeweiße Tomatencremesuppe 7,50
mit gebratener Chorizosalami und Pestobaguette (G, H, O)

Klare Brühe mit Rindleberknödel 4,50
und Gemüsejulienne (L)

Salatvariation

Großer griechischer Salatteller mit Chiasamen, Hausdressing und Baguette <small>(F, H, M, N)</small>	10,50
Wahlweise zusätzlich mit :	
Gratiniertem Ziegenkäse, Zwiebel-Tomaten-Chutney <small>(F, H, M, N)</small>	13,50
Hähnchenbrust	12,00
Roastbeefsteak vom Bullen	17,00
Kleiner gemischter Salat <small>(F, H, M, N)</small>	4,00

Unsere Kleinigkeiten

„Strammer Max“ Schinkenbrot mit Spiegelei <small>(A, C)</small>	7,50
Rostbrät'l Schweinesteak auf Brot mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur <small>(A, M)</small>	7,50
Currywurst mit Pommes Frites und Salatgarnitur	6,50

Wir weisen darauf hin, dass alle unsere Dressings mit diesen Allergenen sind: F, H, M, N

Vegetarisch

"Tagliatelle Aglio e Olio" 9,50

Scharfe Tagliatelle im Knoblauchsud (A, C, F, L, O)

Duett von Spinat-Käse- und Rote-Beete-Knödel 13,50

an Salatbouquet mit Parmesanspänen und Mandelbutter (A, C, G)

Rosmarinkartoffeln 6,50

mit Sour Cream und Pfannengemüse (G, M)

Fisch

"Scampi Aglio e Olio" 14,00

Scharfe Tagliatelle im Knoblauchsud mit sautierten Scampi (A, B, C, G, L, O)

Scholle unter Parmesanhaube 13,50

mit Mandelbrokkoli und Drillings-Butterkartoffeln (A, D, H, M, O)

Zanderfilet 15,50

mit Ratatouillegemüse und Tagliatelle (A, C, D, G, O)

Die Klassiker

„Aschberg schmaus“ Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen, Spätzle, vogtländischem Krautsalat und Kräuterschmand <small>(A, C, F, G, L, M, O)</small>	12,50
Sauerbraten mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen <small>(A, C, F, G, L, O)</small>	14,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit sautiertem Gemüse und Steakhouse Pommes oder Kartoffeln <small>(A, C, G, L)</small>	14,50
Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkraut und gekochten oder gebackenen Klößen <small>(A, F, G, L, M, O)</small>	15,50
Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln, Remoulade und Salatgarnitur <small>(G, L, M)</small>	9,00

Saisonales

Kalbsrahmbraten mit Bayrisch Kraut und Hausgemachten Breznknödeln <small>(A, C, F, G, L, M, O)</small>	17,00
Schweinefilet umhüllt mit Bacon, Balsamico-Cherry-Rispentomaten und Parmesanrisotto <small>(G)</small>	14,50
Rumpsteak mit Fenchel-Radicchio-Gemüse, Granatapfelkräuterbutter und Rosmarinkartoffeln <small>(F, G, M)</small>	22,50
Hähnchenbrust mit Frischkäsesoße, Grillgemüse und Tagliatelle <small>(A, C, F, G, O)</small>	12,50

Dessert

Baileysparfait auf Früchtespiegel <small>(C, G, E, H)</small>	6,50
Schokosoufflé mit Vanilleeis und Früchteragout <small>(A, C, G)</small>	5,00
Apfelstrudel mit Vanillesoße <small>(A, C, G)</small>	5,50

alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt.