

Suppen *soups*


Bärlauch-Frühlingsuppe  **8,00 €**
mit gekochtem Ei und Kresse
Wild garlic-spring soup with boiled egg and cress
A,C,I,3


Kokos-Currysuppe **9,50 €**
mit Riesengarnele
Coconut-curry soup with tiger prawn
A,I,K,N,D,F,3,12,15

Rinderkraftbrühe **8,50 €**
mit Wurzelgemüse und Griesnocken
Beef consommé with root vegetables and semolina dumpling
A,C,F,G,I,M,3,13



Salat & Vorspeisen *salad & starters*

Kleiner bunter saisonaler Blattsalat  **9,50 €**
mit Tomate, Avocado, Radieschen, Frühlingszwiebel und wahlweise Kräutervinaigrette, Joghurt- oder Balsamicodressing
Small seasonal leaf salad with tomato, avocado, radish, spring onion and optionally herb vinaigrette, yoghurt or balsamico dressing
A,C,M,J,G,2,3,6

Großer bunter saisonaler Blattsalat  **13,00 €**
mit Tomate, Avocado, Radieschen, Frühlingszwiebel und wahlweise Kräutervinaigrette, Joghurt- oder Balsamicodressing
Large seasonal leaf salad with tomato, avocado, radish, spring onion and herb vinaigrette, yoghurt or balsamico dressing
A,C,M,J,G,2,3,6

Bruschetta-Mozzarella  **12,00 €**
mit Tomaten, Kräutern, Olivenöl und feinem Aceto Balsamico
Bruschetta-Mozzarella with tomatoes, herbs, olive oil and fine balsamic vinegar
A,G,C,J,1,3,13

Französischer Gourmetkäse  **15,00 €**
im Ofen gebacken mit Baguette und Salatbouquet
Baked French gourmet cheese with baguette and small side salad
A,G,J,1,3

Hausgemachtes Würzfleisch **11,00 €**
vom Schwein, serviert mit geröstetem Toast, Zitrone und Dresdner Worcestersauce
Homemade seasoned pork served with toasted bread, lemon & Dresden style Worcesterauce
A,D,F,I,G,L,3,8

Sächsische Kartoffelrösti **16,00 €**
mit norwegischem Räucherlachs, Sour Cream und Salatbouquet
Saxon potato rösti with smoked Norwegian salmon, sour cream and small side salad
C,D,G,3,9,10

Tatar vom irischen Rinderfilet handgeschnitten **19,00 €**
100g Rinderfilet mit Eigelb, Kapern, gehackten Schalotten, Cornichons, Anchovies und geröstetem Vollkorn-Roggenbrot
Beef tartare from Irish fillet, hand-cut, served with egg yolk, caper, chopped shallots, cornichons, anchovy and roasted wholemeal-rye bread
A,C,D,L,3



Nachos  **14,00 €**
mit Guacamole, Salsa und warmer Käsesauce
Nachos with guacamole, salsa & warm cheese sauce
A,C,E,F,G,H,J,3

Hauptgerichte *main courses*

Gebratenes Zanderfilet **25,00 €**

mit Zitronen-Buttersauce, grünem Spargel und Strozzapreti Pasta

Pan fried pike-perch fillet with lemon-butter sauce, green asparagus and Strozzapreti pasta

A,C,D,F,G,I,J,12

Klassisches Kalbsschnitzel **25,00 €**

in Butterschmalz gebraten mit Steakhouse Fries und Krautsalat

Classic veal cutlet, pan fried in butter with steakhouse fries and coleslaw

A,C,G,I,J,3,10,15

Knusprige Schweinshaxe **25,00 €**

mit Schwarzbiersauce, Specksauerkraut, Klößen, Meerrettich und Bautz'ner Senf

Crispy pork knuckle with dark-beer sauce, sauerkraut with bacon, potato dumplings, horseradish and Bautz'ner mustard

G,I,J,L,3

Asiatische Reis-Bowl *Vegan* **14,00 €**

mit Basmatireis, asiatischem Gemüse, Avocado und pikanter Kokossauce

Rice bowl asian style with basmati rice, asian vegetables, avocado and spicy coconut sauce

A,F,I,K,3,12

Wahlweise mit / *add ons:*

Gebratenes Lachsfilet 150g **+14,00 €**

Pan fried salmon

D

Teriyaki Hähnchenbrust 150g **+ 8,50 €**

Teriyaki chicken breast

A,F

Entrecote Streifen vom **+ 14,00 €**

irischen Weiderind 150g

Irish entrecote strips

Erzgeburger **22,00 €**

200g feines Rindfleisch vom hauseigenen Metzger, gratiniert mit Striegistaler Camembert, Preiselbeer-Mayonnaise mit Bautz'ner Senf, Salatherzen, Tomaten und roten Zwiebeln im rustikalen Brötchen, dazu Steakhouse Pommes

Erzgeburger - 200g fine beef from our own butcher, gratinated with Striegistaler Camembert, Preiselbeer mayonnaise with Bautz`ner mustard, lettuce hearts, tomatoes and red onions in a rustic bun, served with Steakhouse fries

A,C,G,I,J,L,1,2,3



Clubsandwich **19,00 €**

mit Vollkorn Toast, Remoulade, Rucola, Hähnchenbrust, Spiegelei, Tomate und Speck an Steakhouse Pommes

Club sandwich with whole grain toast, remoulade, rocket, chicken breast, fried egg, tomato and bacon with Steakhouse fries

A,C,G,I,J,L,1,2,3

Frische Ricotta Ravioli **18,00 €**

dazu gezupfter Rucola, Cherrytomaten, geröstete Pinienkerne und einer leichten Frischkäsesauce

Fresh Ricotta ravioli, rocket leaves, cherry tomatoes, pine nuts and a light cheese sauce

A,C,G,H

Dessert

Passionsfrucht Panna Cotta **8,00 €**

mit frischen Früchten der Saison

Passion fruit panna cotta with seasonal fruits

G

Blaubeerparfait **9,00 €**

mit Waldbeerensauce

Blueberry parfait with wild berry sauce

C,G,3,15



Steaks *main courses*

Irishes Rinderfilet

Tiefrotes, fein marmoriertes Fleisch von den Ganzjahresweiden Irlands. Hoher Anteil an Omega-3-Fettsäuren und vollmundiges Aroma mit einer leichten Kräuternote durch reine Grasfütterung.

Irish beef tenderloin: Dark-red, fine marbled meat from the year-round meadows of Ireland. A high share of essential Omega-3-fatty acids and full-bodied flavor paired with a touch of herbs as a result of feeding grass only.

Ladies Cut 160g **25,00 €**

Gentlemen's Cut 220g **30,00 €**



Irishes Rib Eye Steak

Wie auch das Rinderfilet bietet das Fleisch einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren. Durch die Trockenreifung des Muskels mit seiner feinen Marmorierung entsteht ein intensives, leicht süßliches Aroma.

Rib eye steak: As the tenderloin meat the rib eye also offers a high share of essential Omega-3-fatty acids. As a result of the dry aging of the muscle with it's fine marbling the meat offers an intense flavor paired with a slight touch of sweetness.

Ladies Cut 200g **26,00 €**

Gentlemen's Cut 300g **33,00 €**



Kotelett vom Dry aged Duroc Schwein am Knochen 250g **18,00 €**

Das Schweinefleisch wird über 3 Wochen am Knochen in Reifekammern abgehangen. Während des Dry Aging Prozesses wird dem Fleisch sein intensiver nussiger Geschmack entlockt.

*Dry aged Duroc pork chop with bone
The meat is aging at least 3 weeks in a ripener. During the process the meat developed it's intense, nutty taste.*



Beilagen *side dishes*

Steakhouse Pommes ^{Vegan} 5,00 €

Steakhouse fries

15

Süßkartoffel Pommes ^{Vegan} 5,00 €

Sweet potatoe fries

3

Bratkartoffeln mit Speck 5,00 €

Fried potatoes with bacon

15



Ofenkartoffel mit Sauerrahm ^{Green} 5,00 €

Baked potato with sour cream

G,M

Knoblauch-Kräuterbaguette ^{Green} 5,00 €

Toasted baguette with garlic and herbs

A,F,J,K,3

Grillgemüse ^{Vegan} 5,00 €

Grilled vegetables

Speckbohnen 5,00 €

Bundle of green beans with bacon

3,15



Riesengarnele 8/12 * pro Stück 3,00 €

Tiger prawn 8/12 (price per piece)

B

Gebackene Ochsenherztomate ^{Vegan} 4,00 €

Baked tomato

* Größenklassifizierung für besonders große Garnelen. Pro Pfund enthält die Portion etwa 8 bis 12 Stück.

Size classification for particularly large shrimp. Each pound contains approximately 8 to 12 pieces.



Kräuterbutter ^{Green} 3,00 €

Herb butter

G

Chimichurri Sauce ^{Green} 3,00 €

grüne Kräutersauce mit Chili

Chimichurri sauce (green herb sauce with chili)

3,15

Cognac-Pfeffersauce ^{Green} 3,00 €

Pepper sauce with cognac

G,I,J



Softdrinks soft drinks

Bad Brambacher <i>regional</i>	0,25l	3,80 €
Mineralwasser	0,5l	5,70 €
still, medium, spritzig		
Bad Brambacher Mineral Water		
still, medium, sparkling		
Rauch Fruchtsäfte	0,2l	3,90 €
Rauch Fruit Juices	0,4l	5,90 €
Vita Cola original ^{2,8,11} <i>regional</i>	0,25l	3,90 €
Vita Cola pur ^{2,8,11} <i>regional</i>	0,25l	3,90 €
Vita Cola pure		
Vita Cola zuckerfrei ^{2,5,6,7,8,11} <i>regional</i>	0,25l	3,90 €
Vita Cola sugar-free		
Vita Limo Orange ^{2,5,6,7,8,11} <i>regional</i>	0,25l	3,90 €
Vita Cola fizzy orange		
Vita Limo Zitrone <i>regional</i>	0,25l	3,90 €
Vita Cola fizzy lemon		
Bionade	0,33l	3,90 €
Kräuter ^A , Orange-Ingwer ^A , Zitrone ^A , Holunder ^A , Himbeer-Pflaume ^A		
Herbs, Orange-Ginger, Lemon, Elderberry, Raspberry-Plum		
Goldberg	0,2l	3,90 €
Tonic ^{10,G,L} , Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Beer ^{2,L} , Wild Berry ² , Ginger Ale ^{2,L}		
Thomas Henry Tonic Water ¹⁰	0,2l	4,90 €

Energydrinks

28 Black ^{G,L,11}	0,25l	5,00 €
28 Black sugar free ^{7,11}	0,25l	5,00 €

Heißgetränke hot drinks

Cafe Crema Tasse ¹¹ cup	3,30 €
Cafe Crema Pott ¹¹ pot	5,00 €
Espresso ¹¹	2,90 €
Doppelter Espresso ¹¹ double	3,90 €
Milchkaffee ^{G,11} café au lait	3,90 €
Cappuccino ^{G,11}	4,20 €
Latte Macchiato ^{G,11}	4,20 €
Espresso Macchiato ^{G,11}	4,20 €
Trinkschokolade ^G hot chocolate	4,20 €

Tee tea

Tchibo Pure Tee	4,00 €
Schwarzer Tee, Kamille-, Pfefferminz-, Kräuter-, Rooibos-, Früchte- und Grüner Tee	
black tea, camomile, peppermint, herb, red bush, fruit, green teas	

Bier beer

Fassbiere draught beer

Wernesgrüner Pilsener ^{A,3} <i>regional</i>	0,3l	4,00 €
Wernesgrüner Pilsener ^{A,3} <i>regional</i>	0,5l	6,00 €
Carlsberg ^{A,3}	0,4l	5,00 €

Flaschenbiere bottled beer

Marx Pilsener ^{A,3} <i>regional</i>	0,33l	3,90 €
Wernesgrüner Pilsener ^{A,3} <i>regional</i>	0,33l	3,90 €
Rothaus Tannenzäpfle ^{A,3}	0,33l	3,90 €
Spaten hell ^A	0,5l	5,90 €
Köstritzer Schwarzbier ^A <i>regional</i>	0,33l	3,90 €

Köstritzer dark beer

Weißbier wheat beer

Kapuziner Weißbier hell ^A	0,5l	5,40 €
Kapuziner light wheat beer		
Kapuziner Weißbier dunkel ^A	0,5l	5,40 €
Kapuziner dark wheat beer		

Bier Alkoholfrei alcohol-free

Wernesgrüner ^{A,3} <i>regional</i>	0,33l	3,90 €
Kapuziner Weißbier ^A	0,5l	5,40 €

Bier Mix mixed beer drinks

Wernesgrüner Radler ^{A,3} <i>regional</i>	0,3l	3,90 €
radler (beer with lemonade)	0,5l	5,90 €





Weißwein white wines

Grauer Burgunder QbA trocken Valckenberg ^{L,9}	0,2l	5,50 €
	Flasche	18,00 €
Sauvignon Blanc Bio trocken Weingut Pflüger ^{L,9}	0,2l	7,50 €
	Flasche	26,00 €
Ganz in Weiß halbtrocken Hammel & CIE ^{L,9}	0,2l	6,90 €
	Flasche	24,00 €
Weißburgunder QbA trocken Dr. Loosen ^{L,9}	0,2l	9,00 €
	Flasche	29,00 €
Riesling Gutswein trocken Robert Weil 2020 ^{L,9}	0,2l	9,50 €
	Flasche	35,00 €
Lugana Limne DOC trocken Tenuta Roveglia ^{L,9}	0,2l	9,00 €
	Flasche	29,00 €
Scheurebe Ortswein trocken Schloß Proschwitz ^{L,9}	0,2l	12,00 €
	Flasche	39,00 €
La Baume trocken St. Paul Chardonnay ^{L,9}	0,2l	6,00 €
	Flasche	20,00 €

Rotwein red wines

Spätburgunder QbA trocken Valckenberg ^{L,9}	0,2l	5,50 €
	Flasche	18,00 €
Herminia Rioja trocken Vina Herminia ^{L,9}	0,2l	6,90 €
	Flasche	24,00 €
Lokalmatador halbtrocken Cuvee - Hammel ^{L,9}	0,2l	6,90 €
	Flasche	24,00 €
Fabelhaft Tinto trocken Niepoort Vinhos Douro (D.O.C.) ^{L,9}	0,2l	9,90 €
	Flasche	33,00 €
Spätburgunder QbA trocken Roths Gut Meißer ^{L,9}	0,2l	11,50 €
	Flasche	42,00 €
Mouton Cadet Reserve Baron Philippe de Rothschild - Margaux ^{L,9}	0,2l	13,00 €
	Flasche	49,00 €
Lagrein Rivus Tenuta Pfitscher - Südtirol ^{L,9}	0,2l	9,50 €
	Flasche	35,00 €

Roséwein rosé wines

Spätburgunder QbA halbtrocken Valckenberg 2020 ^{L,9}	0,2l	5,70 €
	Flasche	18,00 €
Rosé Sophie Helene trocken Weingut Hammel & Cie - Pfalz ^{L,9}	0,2l	5,70 €
	Flasche	20,00 €

Sekt sparkling wines

c/o56 Chemnitz ^{L,9} trocken	0,1l	5,90 €
house brand, dry	0,75l	29,00 €
Freixenet ^{L,9}	0,1l	7,50 €
	0,75l	39,00 €

Champagner champagne

Moet & Chandon ^{L,1}	0,75l	59,00 €
Brut Imperial ^{L,1}		

Cocktails mit Alkohol with alcohol

Manhattan ^{L,1}	9,50 €
Planter's Punch ³	9,50 €
Long Island Ice Tea ^{A,2,8,11}	9,50 €
Negroni ^{L,1}	9,50 €
Moscow Mule	9,50 €
Aperol Spritz ^{L,2,9,10}	9,50 €
Gin Tonic ¹⁰	ab 9,50 €
Cuba Libre ^{2,11}	9,50 €
Whisky Sour ^{L,2,9,10}	9,50 €
Aperol Sour ^{L,2}	9,50 €
Cosmopolitan	9,50 €
Old Fashioned ^{L,1}	9,50 €
Gin Fizz	9,50 €

Cocktails ohne Alkohol alcohol-free

Pelikan ^{1,2}	8,50 €
Ipanema ^{1,2}	8,50 €
Zatopek ^{1,2}	8,50 €

kukki Cocktails

Caipi	6,90 €
Mojito	6,90 €
El Presidente	6,90 €
Sex on the Beach	6,90 €
Wild Passion Fruit	6,90 €
Pink Grapefruit	6,90 €
Colada	6,90 €
Wild Bery	6,90 €



DER ERSTE COCKTAIL MIT EIS IN DER FLASCHE
Jetzt bei uns probieren!
für nur 6,90 €



CAIPI

Cachaça, Limetten-Likör, Rohrzucker, Limettensaft, frische Limette und Eis

14,1% vol.



WILD PASSION FRUIT

Fruchtwein, Maracujasirup, Maracujasaft, Limettensaft, frische Minze und Eis

8,0% vol.



MOJITO

Weißer Rum, Limetten-Minz-Likör, Zitronensaft, Limettensaft, frische Minze und Eis

14,1 % vol.



PINKGRAPEFRUIT

Fruchtwein, Pink Grapefruitsaft, Zitronensaft, Orangensaft, natürliches Grapefruitaroma, Guarana-Extrakt, frische Grapefruit und Eis

8,0 % vol.



ELPRESIDENTE

Brauner Rum, Ananas- & Limettensaft, Grenadinesirup, Sauerkirschsaf, Heidelbeeren und Eis

14,1% vol.



COLADA

Fruchtwein, Ananassaft, Kokossirup und Eis

8,0% vol.



SEX ON THE BEACH

Wodka, Ananassaft, Cranberrysaft, Pfirsichlikör, Orangensaft, frische Heidelbeeren und Eis

14,1%vol



WILD BERRY

Weißwein, Kräuter-Wildbeersirup, schwarzer Johannisbeersaft, Himbeersaft, frische Heidelbeeren und Eis

8,0 % vol.

Wodka

Belvedere ^A	4cl	9,00 €
Grey Goose ^A	4cl	9,00 €
Beluga Noble ^A	4cl	9,00 €

Gin

Dresdner Gin ^{L regional}	4cl	7,50 €
Berliner Brandstifter	4cl	7,50 €
Monkey 47	4cl	10,00 €
Bombay Sapphire	4cl	6,00 €
Le Tribute Gin	4cl	10,00 €
28 Gin	4cl	9,50 €
Tanqueray Gin	4cl	6,00 €
Hendrick's	4cl	9,00 €

Grappa

Grappa Nonino Vuisinar ^L	4cl	5,50 €
Grappa Chardonnay ^L	4cl	6,50 €

Rum

Havana Club 3 Jahre ² 3 years old	4cl	5,50 €
Havana Club 7 Jahre ² 7 years old	4cl	6,50 €
Bacardi Black ²	4cl	6,50 €
Ron Zacapa 23 Jahre ² 23 years old	4cl	10,00 €
Don Papa ²	4cl	9,00 €

Whiskey & Bourbon

Jim Beam	4cl	5,50 €
Jameson ²	4cl	5,50 €
Talisker Isle of Skye ² 10 Jahre 10 years old	4cl	11,00 €
Glenlivet ²	4cl	8,00 €
Glenmorangie ²	4cl	8,50 €
Ballantines's Finest ²	4cl	5,50 €
Chivas Regal 12 Jahre ² 12 years old	4cl	7,00 €
Jack Daniels	4cl	5,50 €

Kräuter

Averna Cynar	4cl	4,90 €
Ramazotti	4cl	4,90 €
Jägermeister	4cl	4,90 €
Fernet Branca	4cl	4,90 €

Aperitif

Ouzo 12	4 cl	4,90 €
Martini Extra Dry	5 cl	4,90 €
Martini Bianco	5 cl	4,90 €
Martini Rosso	5 cl	4,90 €
Sambuca Molinari	4 cl	6,00 €

Brandy & Cognac

Feiner alter Wilthener ^{regional}	4cl	7,00 €
Hennessy VSOP ^L	4cl	9,00 €
Carlos Brandy ^L	4cl	8,00 €

Tequila

Corralejo Tequila Blanca ²	4cl	7,00 €
Corralejo Reposado	4cl	7,00 €

Obstbrände von Lautergold fruit schnapps

Williams Birne ^{regional}	4cl	5,00 €
Lautergold Williams pear		
Haselnussgeist ^{regional}	4cl	5,00 €
Lautergold hazelnut spirit		
Waldhimbeergeist ^{regional}	4cl	5,00 €
Lautergold wild raspberry spirit		
Mirabellenbrand ^{regional}	4cl	5,00 €
Lautergold mirabelle spirit		
Zwetschgenwasser ^{regional}	4cl	5,00 €
Lautergold plum brandy		

Liköre / Sonstiges liqueurs / others

Calvados ^{G,L}	4cl	5,50 €
Amaretto ^L	4cl	5,00 €
Lillet Blanc ^L	4cl	5,00 €
Baileys ^{2,G}	4cl	5,50 €
Linie Aquavit ^{C,G,L}	4cl	5,00 €
Lautergold Eierlikör ^{C,G regional}	4cl	5,00 €
Lautergold egg liqueur		

