



Waldhotel am Aschergraben

★ ★ ★

Speisekarte Sommer 2010

Unter der Rubrik „Frisch vom Markt“ gibt es
im Waldhotel am Aschergraben natürlich das
ganze Jahr über zusätzliche Speisen-Angebote,
die Sie in dieser Karte nicht finden

Aperitif

Martini Bianco	10 cl	3,50
Sherry Sandemann	5 cl	2,80
Sekt mit Holunderblütensirup	10 cl	3,50

Vorspeisen

Lauwarm marinierter Ziegenkäse auf Rauke und Wiesenkräutern dazu servieren wir Baguette	6,10
Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Honig-Senf Dipp	5,90

Suppe

Tomatensuppe mit Cambozola überbacken	3,80
Klare Ochschwanzsuppe vom sächsischen Ochsen mit Gemüsewürfeln, Frühlingskräutern und einem Schuß Sherry	4,50

Salate

Kleiner Raukesalat mit Sesamöldressing und geriebenem Bergkäse	3,20
Kleiner gemischter Salat	2,80

Aus Topf und Pfanne

Großer Salat mit Kräutern, Sesamöldressing und gebratenen Streifen vom Lamm	8,20
Hähnchenbrust auf gebratenem grünem Spargel und Risotto mit Wiesenkräutern	12,00
Lammhüfte auf Kartoffel-Thymianpüree und geschmolzenen Tomaten	11,80
Tranchen von der Kalbshaxe mit verschiedenen Gemüsen und Petersilienkartoffeln	12,20
Hirschsteak in „Heimaterde“ mariniert mit Tomaten-Raukegemüse und Sesamkartoffeln	14,20

Schon immer gut

Hausgemachte Eisbeinsülze aus dem Nöpfchen mit Remoulade ^{1,2} und Bratkartoffeln	7,50
Sächsische Rinderroulade mit Kartoffeln und Rotkraut	8,90

Fisch

Gebratenes Schollenfilet mit Speck, Zwiebeln, Shrimps und Petersilienkartoffeln	11,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Ingwerspinat und gebratenen Kartoffeln	12,80
Medaillons vom Seeteufel auf Gemüse von grünem Spargel und Tomaten dazu Estragonrisotto	12,80

Ohne Fleisch und Fisch

Junges Gemüse und kleine Kartoffeln mit Kräutern gebraten	7,80
Spaghetti mit Raukepesto und Cocktailtomaten	7,50

Für unsere kleinen Gäste

<i>Ein kleiner Italiener isst am liebsten</i> Spaghetti mit Tomatensoße mit oder ohne Käse	3,90
<i>Der Matrose von Käpt`n Blaubär mag</i> Fischstäbchen mit Kartoffelstampf	3,90
<i>Was macht Dich stark?</i> Kartoffeln und Quark, dazu ein Stückchen Butter und Leberwurst	3,90
<i>Schnischnaschnitzel</i> Kleines Schweineschnitzel mit Erbsen und Pommes	4,70
<i>Vom Bauern kommt ein</i> Schenkel vom „Wiener Backhähnchen“ mit Pommes	4,80
Ihr bekommt Eure Räubergabel und könnt nach Herzenslust von den Tellern Eurer Familie stibitzen	

Dessert

Sächsische Quarkkälchen ⁵ in heimischem Leinöl gebacken mit Apfelmus	4,00
Sorbet von schwarzen Johannisbeeren in Rotkäppchen „Rose“	4,50

Unsere Schnitzel

vom Schwein

Schnitzel mit Pommes frites und Buttererbsen	7,90
Schnitzel mit zwei Spiegeleiern, Kapern, Sardellen dazu Bratkartoffeln	8,50
Schnitzel „natur“ mit Schinken und Käse überbacken dazu Kartoffelecken	8,90
Schnitzel in Käsepanade mit tomatisierten Spaghetti	8,60
Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Buttererbsen	10,20
Schnitzel „natur“ mit Speck, Zwiebeln und Shrimps dazu Bratkartoffeln	9,00

vom Kalb

Schnitzel mit Pommes frites und Buttererbsen	12,00
Schnitzel mit zwei Spiegeleiern, Kapern, Sardellen dazu Bratkartoffeln	12,80
Schnitzel „natur“ mit Schinken und Käse überbacken dazu Kartoffelecken	13,20
Schnitzel Käsepanade mit tomatisierten Spaghetti	13,40
Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Buttererbsen	14,90
Schnitzel „natur“ mit Speck, Zwiebeln und Shrimps dazu Bratkartoffeln	13,60

von der Pute

Schnitzel mit Pommes frites und Buttererbsen	8,80
Schnitzel mit Zwei Spiegeleiern, Kapern, Sardellen dazu Bratkartoffeln	9,60
Schnitzel „natur“ mit Schinken und Käse überbacken dazu Kartoffelecken	10,00
Schnitzel Käsepanade mit tomatisierten Spaghetti	10,20
Cordon Bleu mit Bratkartoffeln und Buttererbsen	11,40
Schnitzel „natur“ mit Speck, Zwiebeln und Shrimps dazu Bratkartoffeln	10,60

Drei verschiedene Schnitzel auf knackigem Gemüse und kleinen Kartoffeln	12,80
---	-------

Wir bieten alle Gerichte auch als kleine Portionen zum Preis von 70%

Die neue Ess-Klasse: Bison

Bisonfleisch ist von höchster Qualität und hat einen intensiven, edlen Fleischgeschmack. Es hat den niedrigsten Cholesterin- und Fettgehalt, ist reich an Eiweiß, Eisen, Selen, Zink und Thiamin (Vitamin B1) als Enzymbaustein bei der Regulierung des Kohlenhydratstoffwechsels. Bisonfleisch ist sehr leicht verdaulich. Die Tiere sind ganzjährig in der freien Natur und werden ohne Hormone, Wachstumsstoffe oder Antibiotika gezüchtet. Bisons sind „Urrinder“ mit unverfälschtem Erbgut.

Carpaccio vom Bison mit Rauke, altem Bergkäse und Brot	8,50
Gebeiztes Bisonfleisch mit Rauke, Sesamöl und Brot	9,50
Steak vom Bison mit gebratenem grünem Spargel und kleinen Kartoffeln	21,50

Zum Essen empfehlen wir ein frisches Radeberger Pils vom Fass oder einen Meißner Wein und nach dem Essen einen Kräuterschnaps aus Altenberg oder Geising.

1...mit Farbstoff 2...mit Konservierungsstoff 3...mit Antioxidationsmittel 4...mit Geschmacksverstärker 5...geschwefelt
6...chininhaltig 7 mit Schwärzungsmittel 8...mit Phosphat 9...mit Süßungsmittel 10...koffeinhaltig 11...mit Milcheiweiß
12...enthält eine Phenylalaminquelle 13...gewachst 14...Taurin 15...mit Nitritpökelsalz

Alle Preise sind in Euro und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.