

## SUPPEN

<b>Fruchtige Tomatensuppe</b> , geröstete Kürbiskerne, Baguette	<b>4,10 €</b>
<b>Soljanka</b> <sup>1,2,3</sup> , Sahnehaube, Zitrone, Baguette	<b>4,40 €</b>
<b>Sächsische Kartoffelsuppe</b> , gebratene Wiener <sup>1,2,3</sup> , Baguette	<b>4,60 €</b>

## VORSPEISEN

<b>Gemüse-Fritten</b> Möhre-Pastinake-Guacamole Dip <sup>3</sup>	<b>4,70 €</b>
<b>Süßkartoffel Pommes</b> Guacamole Dip <sup>3</sup>	<b>4,80 €</b>
<b>Geflügelwürzfleisch</b> Käse überbacken, Toast	<b>5,20 €</b>
<b>Kartoffel-Kürbis-Rösti</b> Graved Räucherlachs, Feigen-Honig-Senf, Salat	<b>8,10 €</b>

## SALATE

<b>Salat der Saison</b>	<b>klein 4,90 €</b>
	<b>groß 6,30 €</b>

### Dazu reichen wir Ihnen auch gerne:

marinierte Hähnchenstreifen, Kürbiskerne	<b>3,50 €</b>
Thunfisch, rote Zwiebeln, Ei	<b>3,70 €</b>
Gouda Käse, Pute geräuchert <sup>1,2,3</sup> , Ei	<b>3,80 €</b>
Ziegen-Käse, Mandel gratiniert, Oliven <sup>5</sup> , Cranberry	<b>4,10 €</b>

### Zu jedem Salat reichen wir Baguette und ein Dressing Ihrer Wahl:

Himbeere - Balsamico - Dressing <sup>3,6,7</sup>
Honig - Senf - Dressing <sup>3,6,7</sup>
Balsamico - Pfirsich - Dressing <sup>3,7</sup>



## OMELETT

<b>Gemüse Omelette</b>	6,90 €
Zucchini, Paprika, Champignon, rote Zwiebel, Tomate, Eier	
<b>Omelette Champignons</b>	7,20 €
Champignon, Zwiebel, Frühlingszwiebel, Eier, Salat	
<b>Omelette Pute</b>	7,40 €
Tomate, Lauchzwiebel, Putenbrust geräuchert <sup>1,2,3</sup> , Käse, Rucola	
<b>Omelette Würzfleisch</b>	8,20 €
Geflügelwürzfleisch, Eier, Salat	

## PASTA

<b>Spaghetti Arrabiata</b>	8,90 €
Bauschpeck <sup>2,3</sup> , Tomate, Paprika, rote Zwiebel, Chili, Parmesan <sup>2</sup>	
<b>Spaghetti Garnele</b>	9,50 €
Garnelen, Zucchini, Tomate, rote Zwiebel, Knoblauch, Parmesan <sup>2</sup>	
<b>Tagliatelle Hähnchen</b>	10,60 €
Hähnchen, Pfifferlinge, Kirschtomaten, Frühlingszwiebel, Parmesan <sup>2</sup>	

## KLEINIGKEITEN

<b>Sportpark Sandwich</b>	6,40 €
Vollkorn-Toast, Putenbrust geräuchert <sup>1,2,3</sup> , Käse, Salat, Gurke	
<b>Club Sandwich</b>	6,90 €
Vollkorn-Toast, Hähnchenbrust, Bacon <sup>1,2,3</sup> , Käse, Salat, Tomate	
<b>Räucherlachs Sandwich</b>	7,90 €
Vollkorn-Toast, Graved Lachs, Salat, rote Zwiebel, frittierte Zucchini	

Sie haben einen Anspruch auf Qualität, daher werden alle unsere Gerichte frisch zubereitet. Dafür verwenden wir hauptsächlich regionale Zutaten.



## STEAKS

Schweinesteak	6,20 €
Hähnchensteak	6,40 €
Schweineschnitzel	7,20 €
Holzfäller Steak, gebratene Zwiebeln	7,40 €
Steak au four	7,80 €
Rindersteak (Roastbeef)	9,80 €

## Sättigungsbeilagen

Pommes Frites	2,00 €
Kartoffelecken	2,00 €
Basmati-Reis	2,00 €
Bratkartoffeln	2,00 €
Rosmarin Kartoffeln	2,00 €
Süßkartoffel Pommes	2,00 €
Gemüsefritten	2,00 €
Romanesco	2,50 €
5 farbige Möhren	2,50 €
gebratene Champignons	2,50 €
Salatbeilage	2,50 €

Sie haben einen Anspruch auf Qualität, daher werden alle unsere Gerichte frisch zubereitet. Dafür verwenden wir hauptsächlich regionale Zutaten.



## AUS TOPF UND PFANNE

<b>Starkmacher</b> Kartoffeln, Zwiebel, Bauchspeck <sup>2,3</sup> , Lauchzwiebel, Majoran, 2 Spiegeleier	<b>6,90 €</b>
<b>Crunchy-Chick´n Burger</b> Vollkornbrötchen, Hähnchen Cornflakespanade, Salat, Tomate, Rucola	<b>8,40 €</b>
<b>Bauernfrühstück</b> Kartoffeln, Eier, Bauchspeck <sup>2,3</sup> , Lauchzwiebel, Majoran und Gewürzgurke <sup>2</sup>	<b>8,60 €</b>
<b>Pulled Pork Burger</b> Weizenbrötchen, Pulled Pork, Krautsalat <sup>2,6</sup> , Tomate	<b>8,60 €</b>
<b>Hähnchen süß - sauer</b> Hähnchen, Wasserkastanie, Bohnensprossen, Karotten, Zuckererbsen, Bambussprossen, Sojabohnen, Lotuswurzel, Mu-Err-Pilze, Sojasoße, Sweet Chili, Basmati Reis	<b>10,60 €</b>
<b>Thai Curry - scharf</b> Hähnchen, Kokosmilch, Karottenstreifen, Porree, Paprikastreifen, Bambusstreifen, Zwiebel, Black Fungus, Basmati Reis	<b>11,20 €</b>
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> Schwarzwurzel, Weißwein, Zitrone, Rosmarienkartoffeln	<b>13,80 €</b>
<b>Pochiertes Lachsfilet</b> Spinat-Knuspermedaillon, rosa Pfeffer, Tagliatelle	<b>14,20 €</b>

Sie haben einen Anspruch auf Qualität, daher werden alle unsere Gerichte frisch zubereitet. Dafür verwenden wir hauptsächlich regionale Zutaten.



## DESSERT

<b>Apfelstrudel</b> Vanilleeis <sup>1</sup> , Sahne	5,60 €
<b>Schokoküchlein</b> flüssiger Kern, Vanilleeis <sup>1</sup> , Sahne	5,80 €
<b>Crêpes</b> 2 Crêpes, Vanilleeis <sup>1</sup> , Schokoladensoße, Sahne	6,20 €

## SHAKES

<b>Milch</b> Vanille <sup>1</sup> , Schoko <sup>1</sup> , Erdbeere <sup>1</sup> , Himbeer-Joghurt <sup>1</sup>	3,50 €
---	--------

## EISKARTE

<b>Eiskaffee</b> Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne	3,40 €
<b>Eisschokolade</b> Vanilleeis <sup>1</sup> und Sahne	3,40 €
<b>Gemischter Eisbecher</b> Schokoladen <sup>-1</sup> , Erdbeer <sup>-1</sup> , Vanilleeis <sup>1</sup> mit Schlagsahne	4,90 €
<b>Schwedenbecher</b> Vanilleeis <sup>1</sup> , Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne	6,40 €
<b>Heiße Liebe</b> Vanilleeis <sup>1</sup> , heiße Himbeeren, Sahne	6,60 €
<b>Kindereisbecher</b> Erdbeer <sup>-1</sup> , Schokoladeneis <sup>1</sup> , Sahne, Smarties	3,60 €



## WARME GETRÄNKE

Tasse Caffé Crema	1,90 €
Pott Caffé Crema	3,10 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	1,80 €
Espresso doppelt	3,10 €
Caffé Latte	3,10 €
Latte Macchiato	3,20 €
Pott Schokoladenmilch	2,10 €
<b>Unsere Teeauswahl von Althaus</b>	1,90 €
Royal Earl Grey, Assam Melange, Früchte Tee, Kamillen Tee, Grüner Tee, Pfefferminz Tee, Kräuter Tee	

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Margon Mineralwasser</b> Classic, Medium, Still	0,25l	<b>1,90 €</b>	0,75l	<b>4,10 €</b>
<b>Margon Bittergetränke</b> Bitter Lemon, Ginger Ale und Tonic	0,3l	<b>2,10 €</b>	0,5l	<b>3,10 €</b>
<b>Vita Cola<sup>2,4,6,9</sup>, Vita Orange<sup>2</sup>, Vita Zitrone<sup>2</sup></b>	0,3l	<b>2,10 €</b>	0,5l	<b>3,10 €</b>
<b>Coca-Cola light<sup>2,4,7,9</sup></b>	0,33l	<b>2,10 €</b>		
<b>Spezi</b> (Cola <sup>2,4,6,9</sup> und Orange <sup>2</sup> )	0,3l	<b>2,10 €</b>	0,5l	<b>3,10 €</b>
<b>Lausitzer Säfte</b> Apfel, Orange, Ananas, Grapefruit, Maracuja, Kirsch, Banane und Tomate	0,2l	<b>2,10 €</b>	0,4l	<b>3,20 €</b>
<b>Lausitzer Schorlen nach Wahl</b>	0,3l	<b>2,20 €</b>	0,5l	<b>3,20 €</b>



## FASSBIERE

<b>Goldener Reiter</b>	0,3l	<b>2,60 €</b>	0,5l	<b>3,40 €</b>
<b>Radeberger Pilsner</b>	0,3l	<b>2,80 €</b>	0,5l	<b>3,60 €</b>
<b>Erdinger Weißbier hell</b>	0,3l	<b>2,80 €</b>	0,5l	<b>3,60 €</b>
<b>Feldschlösschen-Radler</b> naturtrüb	0,3l	<b>2,70 €</b>	0,5l	<b>3,50 €</b>
<b>Radler</b> Pils mit Sprite <sup>2</sup>	0,3l	<b>2,80 €</b>	0,5l	<b>3,60 €</b>
<b>Diesel</b> Pils mit Cola <sup>2,4,6,9</sup>	0,3l	<b>2,80 €</b>	0,5l	<b>3,60 €</b>
<b>Weizen vom Fass</b> mit Banane/Kirsch/Sprite <sup>2</sup> /Cola <sup>2,4,6,9</sup>	0,3l	<b>2,80 €</b>	0,5l	<b>3,60 €</b>

## FLASCHENBIERE

<b>Krušovice Schwarzbier</b>	0,5l	<b>3,30 €</b>
<b>Erdinger Weißbier</b> Kristall, Hefe dunkel, alkoholfreies Weizen, Urweisse	0,5l	<b>3,30 €</b>
<b>Schöffelhofer</b> Grapefruit Hefeweizen	0,33l	<b>2,80 €</b>
<b>Clausthaler</b> Premium extra herb - alkoholfrei	0,33l	<b>2,80 €</b>

## SEKT

<b>Piccolo Bernard Massard Tradition</b> trocken/halbtrocken	Fl.0,2l	<b>4,10 €</b>
<b>Bernard Massard Tradition</b> trocken/halbtrocken	Fl.0,75l	<b>15,50 €</b>



## WEISSWEINE

<b>Chardonnay delle Venezie IGT</b> <i>trocken</i> - Anglo Pittaro Friaul, Italien	0,2l	<b>3,10 €</b>	1,0l	<b>14,40 €</b>
<b>Kerner Kabinett feinherb</b> <i>halbtrocken</i> - Weingut Müller Ruprecht, Pfalz	0,2l	<b>3,30 €</b>	1,0l	<b>15,40 €</b>
<b>Riesling</b> <i>trocken</i> - Weingut Müller Ruprecht, Pfalz	0,2l	<b>3,40 €</b>	0,75l	<b>15,90 €</b>
<b>Müller Thurgau QbA</b> <i>trocken</i> - Weingut Hanke, Sachsen	0,2l	<b>6,00 €</b>	0,75l	<b>20,40 €</b>

## ROTWEINE

<b>Chianti „La Ginestra“ DOCG</b> <i>trocken</i> - Toskana, Italien	0,2l	<b>3,90 €</b>	1,0l	<b>18,40 €</b>
<b>Spätburgunder QbA</b> <i>halbtrocken</i> - Oberkircher Winzergenossenschaft, Baden	0,2l	<b>4,00 €</b>	1,0l	<b>19,00 €</b>

## ROSEWEINE

<b>Portugieser Weißherbst QbA mild</b> <i>Halbtrocken</i> -Weingut Müller Ruprecht, Pfalz	0,2l	<b>3,30 €</b>	1,0l	<b>15,40 €</b>
--	------	---------------	------	----------------

## WEINSCHORLEN

<b>Weiß</b>	0,2l	<b>2,80 €</b>	0,4l	<b>5,20 €</b>
<b>Rot</b>	0,2l	<b>2,80 €</b>	0,4l	<b>5,20 €</b>





## ALKOHOLISCHE LONGDRINKS & COCKTAILS

<b>Batida Kirsch</b> (Batida de Coco und Kirschsafft)	<b>5,00 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> (Aperol, Sekt und Soda)	<b>5,00 €</b>
<b>Campari Orange</b> (Campari und Orangensaft)	<b>5,00 €</b>
<b>Gin-Tonic</b> <sup>10</sup> (Gin und Tonic-Water <sup>10</sup> )	<b>5,00 €</b>
<b>Cuba Libre</b> (Havana Club, Coca-Cola <sup>2,4,6,9</sup> und Limetten)	<b>5,50 €</b>
<b>Caipirinha</b> (Canario, Limetten, Rohrzucker und Crushed Ice)	<b>5,50 €</b>
<b>Tequila Sunrise</b> (Tequila Gold, Zitronensaft, Orangensaft und Grenadine)	<b>5,50 €</b>

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Grashüpfer</b> (Blue Curacao, Orangensaft, Soda)	<b>4,50 €</b>
<b>Freshmaker</b> <sup>1</sup> (Ginger Ale <sup>1</sup> , Limetten, Rohrzucker und Crushed Ice)	<b>4,50 €</b>



## OBSTBRÄNDE

Grappa con Prosecco	2 cl	2,30 €
Schladerer Williamsbirne	2 cl	2,30 €

## KRÄUTER

Wilthener Gebirgskräuter	2 cl	2,10 €
Underberg	2 cl	2,10 €
Ramazzotti	2 cl	2,10 €

## KLARE

Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,10 €
Parliament Wodka	2 cl	2,10 €
Tequila Silver/Resposado	2 cl	2,10 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,10 €

## LIKÖRE

Batida de Coco	2 cl	2,10 €
Nordgold Eierlikör	2 cl	2,10 €
Baileys Irish Cream	2 cl	2,10 €
Müller Drei - Sächsischer-Coffee-Kräuter	2 cl	2,10 €

## WHISKY

Tullamore Dew Irish Whiskey <sup>1)</sup>	4 cl	4,40 €
---	------	--------

### Zusatzstoffverzeichnis:

1) Phosphat, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Farbstoff, 5) geschwärzt, 6) Süßungsmittel, 7) geschwefelt, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig,  
Eine Speisekarte mit Allergenen erfragen sie bitte beim Service Personal.

