



Sommer  
**ZEIT**

# Herzlich Willkommen und Glück Auf in der Köhlerhütte - Fürstenbrunn



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause und möchten Sie mit dem Besten aus Küche und Keller verwöhnen.

Alle Speisen werden von unserem Küchenteam für Sie frisch zubereitet, deshalb bitten wir Sie jetzt schon eventuelle Wartezeiten zu entschuldigen.

Für Kinder und Senioren bieten wir die gekennzeichneten Hauptgerichte auch als kleine Portionen an.

Natürlich enthalten auch unsere Speisen allergieauslösende Lebensmittel und Zusatzstoffe. Eine Musterspeisekarte mit der detaillierten Auflistung erhalten Sie auf Wunsch von unserem Service-Personal und bei weiteren Fragen steht Ihnen unser Küchenchef gerne bereit.

Gern akzeptieren wir EC- und die gängigen Kreditkarten ab einem Betrag von 30,00 Euro.

Hat es Ihnen bei uns gefallen so sagen Sie es bitte weiter. War irgendetwas nicht in Ordnung, so sagen Sie es bitte uns!

Denn nur wenn wir wissen, was wir falsch gemacht haben, können wir es das nächste Mal besser machen.

Stehen bei Ihnen Familienfeierlichkeiten bevor? Wir würden uns freuen, wenn Sie diese bei uns ausrichten.

Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

## Guten Appetit

Vor dem Essen ein **Aperitif** gefällig?

<b>Sandemann Sherry</b> fino oder medium	0,05 l	2,80 €
<b>Cinzano</b> extra dry, bianco, rosso	0,05 l	2,80 €
<b>Glas Rotkäppchen Sekt</b> Rosé trocken, trocken, halbtrocken oder mild	0,1 l	2,30 €
<b>Glas Rotkäppchen Riesling-Sekt</b> trocken, Flaschengärung – etwas Besonderes	0,1 l	3,20 €
<b>Kir Royal</b> Cassilikör und Sekt		4,50 €
<b>Campari Orange</b>		5,00 €





## Leckerer als Einstieg oder für zwischendurch

<b>Großes Bruschetta</b> mit würzigem Tomaten-Knoblauch-Ragout garniert mit Rucola und Parmesanspänen	7,00 €
<b>Räucherlachs auf Fratzen</b> garniert mit Sahne-Meerrettich und Salatbukett	10,00 €
<b>Einsiedler Schiebböcker</b> <i>(Harzerkäse mit Einsiedler Landbier gekocht)</i> dazu Zwiebeln, Gewürzgurke, Butter und Brot	7,00 €
<b>Würzfleisch im Näpfchen</b> mit Käse überbacken, dazu Toast	6,00 €
<b>Hausgemachte Schweinskopf-Sülze</b> mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	9,00 €
<b>Bauernfrühstück</b> mit Wurst und Zwiebeln, dazu Salatgarnitur	9,00 €
<b>Des Köhlers – Leibgericht „Mattscheibe“</b> Ein Schnitzel auf Brot mit zwei Spiegeleiern	9,00 €



*Räucherhaus „Köhlerhütte“  
Hier erhältlich!  
Preis: 35,00 €*



## Das gibt's ab 17.00 Uhr zusätzlich

<b>Räucherlachs-Wrap</b> Tortilla gefüllt mit Räucherlachs, gemischtem Salat und pikanter Soße	10,00 €
<b>Schinken-Käse-Omelett</b> Cremiges Omelette von drei Eiern gefüllt mit erzgebirgischem Schinkenspeck und Reibekäse angerichtet mit etwas Salat	9,50 €
<b>„Hütten“-Burger</b> Saftiger Rindfleischpaddy im rustikalen Burgerbrötchen mit Coleslawsalat, Tomate und Gewürzgurke angerichtet dazu Gemüse-Fritten	15,00 €
<b>Feierabendbrett mit herzhaften Leckerbissen</b> Hausschlachtenes und Schinken vom Meyer-Flascher aus Bernsbach, Käse herzhaft garniert mit Gewürzgurken dazu reichen wir Butter und Brot vom Bretschneider Bäck aus Beierfeld	12,50 €





## Aus unserem Suppentopf

### **Soljanka**

mit Zitrone und Sauerrahm

- in der Terrine
- als kleine Vorsuppe

6,00 €

3,80 €

### **Rinderkraftbrühe „Royal“**

mit Eierstich und feinen Gemüsewürfelchen

3,80 €

### **Neinkreitersupp mit Schwarzbrot-Krusteln**

Neun verschiedene Kräuter in einer feinen Suppe

gekocht mit Brühe, gebunden mit saurer Sahne und Eigelb

4,50 €



## Aus Fluss und Meer

### **Matjesfilet „Hausfrauen Art“**

mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln

11,00 €

### **Forelle „Müllerin Art“ oder „Blau“**

(ohne Mittelgräte) mit Rotkohl und Kartoffeln

12,50 €

### **Lausitzer Welsfilet im Pergamentpapier**

gedünstet auf bunten Gemüsewürfelchen

dazu Butterkartoffeln

15,00 €

### **Gebratenes Zander-Filet ✿**

mit Kräuterkartöfelchen und Salatgarnitur

16,00 €

### **Piccata vom Dorsch ✿**

Dorschfilet in einer Parmesan-Ei-Hülle

angerichtet auf mit Tomaten-Knoblauch-Linguine

14,50 €


### **Edelfischpfanne ✿**

Filet von Wels, Zander und Dorsch sowie eine Garnele

angerichtet auf Spinat-Rahm-Nudeln

16,50 €

*Für alle Gesundheitsbewussten bieten wir unsere gebratenen Fischgerichte auch mit gedünstetem Fisch an.*

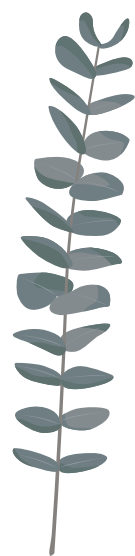
 *Diese Gerichte können auch als seniorengeeichte oder kleine Gerichte bestellt werden.*





## Fleischgerichte aus Topf und Pfanne

- |   |         |
|---|---------|
| <b>Erzgebirgisches Bierfleisch</b> ✨<br><i>(Schweinegulasch mit einem kräftigen Schluck Landbier gekocht)</i><br>dazu Fratzen und Weißkrautsalat  | 12,00 € |
| <b>Putengeschnetzeltes „Indische Art“</b> ✨<br>Putenbruststreifen gebraten mit frischer Ananas, Zwiebel und Curry<br>abgerundet mit Sahne, serviert im Basmatireisrand                  | 11,50 € |
| <b>Ritterschmaus</b> ✨<br>Zwei Kasseler Steaks im Kartoffelmantel angerichtet auf Sauerkraut  | 11,50 € |
| <b>Hausgemachte Rindsroulade</b><br>mit Rotkohl und Klößen  | 15,00 € |
| <b>Wild-Edelgulasch mit Pilzen</b> ✨<br>dazu Semmelknödel und Preiselbeeren   | 15,50 € |
| <b>Köhlerhüttensteak</b><br><i>(mit Senf und Zwiebeln gefülltes Schweinekammsteak)</i><br>dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln   | 12,50 € |
| <b>Prinzen-Mahl</b> ✨<br><i>(3 Schweinemedallions mit viel angebratener Zwiebel)</i><br>anbei Zapfenkroketten und Salatgarnitur   | 13,50 € |
| <b>Azteken-Steak</b> ✨<br>Truthahnsteak mit scharfem Mais-Tomaten-Gemüse<br>dazu würzige Kartoffelecken und Dip   | 12,50 € |
| <b>Tomaten-Knoblauch-Schnitzel</b> ✨<br>Schweinerückensteak belegt mit herzhaftem<br>Tomaten-Knoblauch-Ragout, überbacken mit Mozzarella,<br>serviert mit bunten Gemüse-Fritten und Dip | 14,00 € |
| <b>Schnitzelturm</b> ✨<br>Drei kleine Schweineschnitzel übereinander getürmt<br>mit Tomaten- und Käsescheiben<br>gereicht mit Pommes frites und Salat                                   | 15,00 € |
| <b>Lamm-Gyros</b><br>Marinierte Lammfleischstreifen mit bunten Zwiebeln<br>gut angebraten, angerichtet im Pitabrot<br>dazu Rohkostsalat und Tzatziki                                    | 15,50 € |



✨ *Diese Gerichte können auch als seniorengerechte oder kleine Gerichte bestellt werden.*



## Nudeln, vegetarische Gerichte und Trennkost

<b>Spaghetti „Luigi“</b> (Trennkost Kohlenhydrate) vegetarisch Angebratene Spaghetti mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, scharfen Peperoni und Olivenöl	8,50 €
<b>Kartoffel-Gyros</b> (vegan möglich) Kleine Kartoffelchen mit grünen Bohnen, Champignonscheiben, Tomaten, Paprika- und Zwiebelstreifen in der Pfanne nach Gyros Art zubereitet, mit Krautsalat und Tsatsiki	10,00 €
<b>Tortellini mit Rucola und Tomaten</b> Tortellini mit frischem Rucola und Kirschtomaten angeschwenkt dazu Parmesan	11,50 €
<b>Blumenkohl Polnisch</b> Blumenkohlröschen mit Semmelbrösel, gekochtem Ei und gehackter Petersilie in der Pfanne gebraten, angerichtet mit Kartoffeln	8,50 €

## Salate

<b>Erfrischender Gurke-Kohlrabi-Salat</b>	4,50 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	4,70 €
<b>Des Küchenchefs Lieblingsalat</b>	
<b>Bulgarischer Schopska mit Schafskäse</b> Frischer Salat aus Tomate, Gurke, Paprika und roter Zwiebel, darüber geriebener Schafskäse	6,50 €
<b>Große bunte Salatschale</b> wahlweise mit:	
• <b>Hähnchenschnitzel-Streifen</b>	€12,00 €
oder	
• <b>Knoblauchgarnelen</b> (Trennkost Eiweiß)	13,50 €

## Dessert

<b>Creme brûlée „Gebrannte Creme“</b> Kalte Cremespeise unter knackiger Karamellkruste garniert mit frischem Obst	6,70 €
<b>Zitronensorbet &amp; Himbeeren</b> Erfrischendes Zitronensorbet auf Himbeerspiegel	6,50 €
<b>Panna Cotta mit Sauerkirsch-Ragout</b> Italienischer Sahnepudding	5,50 €

