



Winter
ZEIT



Herzlich Willkommen und Glück Auf in der Köhlerhütte – Fürstenbrunn



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus 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 einige unserer Hauptgerichte auch als kleine Portionen an.

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 anregenden **Aperitif?**

Sandemann Sherry 0,05 l 3,30 €
fino oder medium

Cinzano 0,05 l 3,30 €
extra dry, bianco, rosso

Glas Rotkäppchen Sekt 0,1 l 2,80 €
Rosé trocken, trocken, halbtrocken oder mild

Glas Rotkäppchen Riesling-Sekt 0,1 l 3,80 €
trocken, Flaschengärung – richtig lecker

Kir Royal 5,50 €
Cassislikör und Sekt

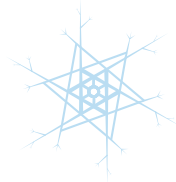
Campari Orange 6,50 €

Aperol Spritz 7,00 €
Prosecco mit Aperol und
aromatisiert mit Orangenscheibe



Leckerer als Einstieg oder für zwischendurch

Erzgebirgischer Schiebböcker <i>(Harzerkäse mit Einsiedler Landbier gekocht)</i> dazu reichen wir Mischbrot, Butter und Gewürzgurke	9,70 €
Räucherlachs auf Fratzen mit Apfel-Sahne-Meerrettich an kleinem Salat-Bouquet	12,50 €
Würzfleisch im Nöpfchen mit Käse überbacken, dazu Toast	8,20 €
Hausgemachte Schweinskopf-Sülze mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln	11,00 €
Griene Kließ mit Schwammebrie Zwei Klöße in würziger Pilzsoße	12,00 €
Des Köhlers – Leibgericht „Mattscheibe“ ein Schnitzel auf Brot mit zwei Spiegeleiern	13,50 €



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



Das gibt's ab 17.00 Uhr zusätzlich

Hackepeter aus Schweinefleisch vom Rößler-Hof mit Eigelb, Zwiebelwürfel, Butter und Brot	11,50 €
Tatarák – Rindergeschabtes böhmische Art Eigelb, Zwiebelwürfel, Gewürzgurke und Kapern mit geröstetem Brot und Knoblauch	15,50 €
Erzgebirgisches Feierabendbrett Hausgeschlachtenes und Schinken vom Meyer-Flaascher aus Bernsbach, verschiedener Käse und Butter vom Rößler-Hof aus Burkhardtsdorf, herzhaft garniert mit Gewürzgurken dazu reichen wir Butter und frisches Brot vom Bretschneider Bäck aus Beierfeld	17,50 €
Fürstenbrunner Winter-Burger Sauerbraten-Fleisch im rustikalen Burger Brötchen mit Rotkraut und gegrilltem Apfelring angerichtet dazu Rösti Sticks	19,00 €





Aus unserem Suppentopf

Linseneintopf –süßsauer–
mit Bratwurstscheiben

- in der Terrine
- als kleine Vorsuppe



8,50 €

5,70 €

Vladi's Böhmisches Knoblauchsuppe

Herzhafte Brühe mit Knoblauch, Schwarzbrotcroutons und Käse

6,30 €

Rote Beete-Suppe

mit Apfel und Meerrettich

6,00 €

Aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin Art“ oder „Blau“

(ohne Mittelgräte – praktisch grätenfrei)

mit Rotkohl und Kartoffeln

17,50 €

Gebrautes Zanderfilet ❄️

mit Parmesan überbackenem Knoblauch-Kartoffelpüree

dazu Rote Beete-Apfel-Salat

20,00 €



Heilbuttfilet ❄️

mit in Butter gebratenen Chicorée, dazu Petersilienkartoffeln

21,50 €

Edelfischpfanne ❄️

mit Filets von Heilbutt, Lachs und Zander,

außerdem eine Garnele

angerichtet auf Spinat-Rahm-Nudeln

22,00 €

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



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

Fleischgerichte aus Topf und Pfanne

Erzgebirgisches Bierfleisch ❄️ 17,50 €
(Schweinegulasch mit einem kräftigen Schluck Bier geschmort)
dazu Fratzen und Weißkrautsalat



Putengeschnetzeltes „Indischer Art“ ❄️ 17,50 €
Putenbruststreifen mit Zwiebel und frischer Ananas gebraten
mit sahniger Currysoße vollendet
angerichtet im Reisrand

Hausgemachter Sauerbraten in Pfefferkuchensoße ❄️ 19,00 €
mit Rotkohl und Klößen oder Böhmisches Knödeln

„Ritter Schmaus“ 16,00 €
Zwei Kasselerrückensteaks im Kartoffelmantel
angerichtet an Sauerkraut

Jägerschnitzel ❄️ 18,50 €
Zwei kleine Schweinerückensteak „natur gebraten“
serviert in Pilzrahmsoße mit hausgemachten Spätzle

Halbe Grillente 26,00 €
mit Rotkohl und Klößen

Wild-Edelgulasch mit Pilzen ❄️ 21,00 €
dazu Semmelknödel und Preiselbeeren

Braten vom Hirsch aus heimischen Wäldern ❄️ 23,00 €
dazu Speck-Rosenkohl und Wickelklöße



Prinzen-Mahl ❄️ 17,00 €
(3 Schweinemedallions mit viel angebratener Zwiebel)
angerichtet mit Zapfenkroketten und Salatgarnitur

Köhlerhüttensteak 16,00 €
(mit Senf und Zwiebeln gefülltes Schweinekammsteak)
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Kotelett vom Duroc-Schwein 24,00 €
an Rotweinzwiebeln mit gegrillten Kartoffelscheiben und
kleinem Salatbukett





Nudeln, vegetarische Gerichte

Unser
spezielles
Angebot
für Sie

Erzge-Bowl (vegan) 15,50 €
Feldsalat/Linsen/Rotkohlsalat/Apfelspalten/gedünsteter Chicorée
und Orangendressing
+ auf Wunsch mit geräucherter Entenbrust 7,50 €

Hausgemachte Gnocchi 13,00 €
in Gorgonzolarahm mit Mango und Birne
auf Wunsch mit
+ mit Parmaschinken 6,50 €
+ gebratener Hähnchenbrust 7,50 €

Rosenkohl-Röhrennudeln (vegetarisch - vegan möglich) 13,00 €
Rosenkohl und Röhrennudeln deftig in der Pfanne angeschwenkt,
obenauf Parmesanhobel

Schupfnudel-Pfanne 12,00 €
Kartoffel-Schupfnudeln mit frischen Champignons geschwenkt,
dazu Sauerrahm-Dip



Salate

Kleiner gemischter Salat 5,80 €

Rote Beete-Salat 4,00 €
mit Apfel und Karotten

Feldsalat in Orangendressing 16,00 €
mit Tranchen von geräucherter Entenbrust

Große bunte Salatschale 10,00 €
Wahlweise mit
+ gebratener Hähnchenbrust 7,50 €
+ gebratener frischer Ananans 4,00 €



Desserts

Creme brûlée „Gebrannte Creme“ 7,50 €
Kalte Cremespeise unter knackiger Karamellkruste

Fürstenbrunner Fratzen 6,50 €
Zwei Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus und Puderzucker

Erzgebirgischer Heidelbeer-Getzen 9,00 €
dekoriert mit Puderzucker Vanilleeis und Schlagsahne

Stracciatella Creme mit Roter Grütze 7,50 €

