



Köhlerhütten 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.

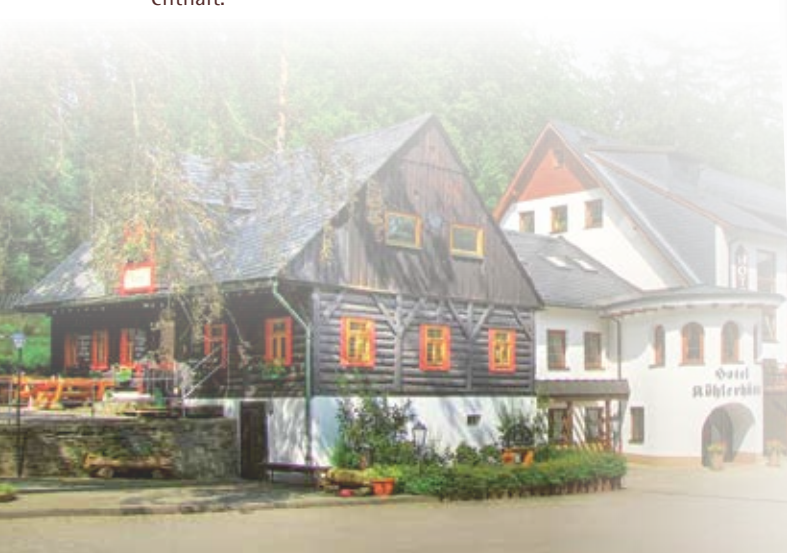
Guten Appetit

Auch unsere Speisen und Getränke enthalten Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können sowie Zusatzstoffe die gekennzeichnet werden müssen. Damit sich unsere Angebotskarten auf das Wesentliche beziehen und übersichtlich sind, haben wir eine Mappe erstellt, die Sie bei unseren Service-Mitarbeitern einsehen können, die alle kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe pro Gericht und Getränk enthält.

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.



Vor dem Essen ein anregenden Aperitif?

Sandemann Sherry fino oder medium	0,05 l	3,40 €
Martini extra dry, bianco, rosso	0,05 l	3,40 €
Glas Rotkäppchen Sekt Rosé trocken, trocken, halbtrocken oder mild	0,1 l	2,80 €
Glas Rotkäppchen Riesling-Sekt trocken, Flaschengärung	0,1 l	3,80 €
Kir Royal Cassislikör und Sekt		5,50 €
Campari Orange		6,50 €
Aperol Spritz Prosecco mit Aperol und aromatisiert mit Orangenseibe		7,00 €



Leckerer als Einstieg oder für zwischendurch



Bruschetta nach Cobo Fischbänke in Bozen

- Große Bruschetta-Brot-Scheibe, aufgeschnittene Tomaten mit Knoblauch, Rucola, Parmesanspänen
- zusätzlich mit Thunfisch und roten Zwiebeln

9,90 €

14,50 €

Erzgebirgischer Schiebböcker

(Harzerkäse mit Landbier gekocht)

dazu reichen wir Mischbrot, Butter und Gewürzgurke



9,80 €

Würzfleisch im Nöpfchen

mit Käse überbacken, dazu Toast

8,30 €

Hausgemachte Schweinskopf-Sülze

mit Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Remouladensoße

12,50 €

Hausgemachte Spinatknödel

mit Bergkäse vom Rößlerhof, in Butter geschwenkt, dazu frischer Blattsalat

- als Vorspeise 1 Knödel
- als Hauptgang 3 Knödel

9,10 €

17,50 €

Des Köhlers – Leibgericht „Mattscheibe“

Ein Schnitzel auf Brot mit zwei Spiegeleiern

14,50 €

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



Das gibt's ab 17.00 Uhr zusätzlich



Schinken-Käse-Omelett

Cremiges Omelette von zwei Eiern gefüllt mit erzgebirgischem Schinkenspeck und Reibekäse angerichtet mit etwas Salat

14,00 €

Räucherlachs mit Sauerrahm

auf Fratzen mit Salatbukett

15,50 €

Erzgebirgisches Feierabendbrett

Hausschlachtetes und Schinken vom Meyer-Flaascher aus Bernsbach, verschiedener Käse und Butter vom Rößler-Hof aus Burkhardtsdorf, herzhaft garniert mit Gewürzgurke dazu reichen wir frisches Brot vom Bretschneider Bäck aus Beierfeld

17,70 €





Aus unserem Suppentopf

Soljanka

mit Zitrone und Sauerrahm

- in der Terrine
- als kleine Vorsuppe

9,00 €

6,30 €

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsestange



6,00 €

Fruchtige Tomatensuppe

mit Basilikum-Pesto und Mini-Baguette



6,50 €



Aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin Art“ oder „Blau“

(ohne Mittelgräte- fast grätenfrei)

mit Rotkohl und Kartoffeln

17,80 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

13,70 €

Gebratenes Mecklenburger Welsfilet

auf geschmortem Lauchgemüse mit Röstzwiebel-Kartoffelpüree

21,50 €



Gebratenes Heilbuttfilet

mit Zitronenbutter dazu Gemüseremischung

23,00 €

Edelfischpfanne

mit Filets von Heilbutt, Wels und Lachs außerdem eine Garnele
angerichtet auf Spinat-Rahm-Nudeln

24,00 €

*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

(Schweinegulasch mit einem kräftigen Schluck Bier)
dazu Fratzen und Weißkrautsalat

17,80 €

Hähnchengeschnetzeltes „Indische Art“

Hähnchenwürfel angebraten mit frischer Ananas und Zwiebel,
abgerundet mit Curryrahmsoße, serviert im Basmatireisrand

17,50 €



Hausgemachte Rindsroulade mit Rotkohl und Klößen

22,00 €

Gepökelte Rinderzunge

mit Buttererbsen und Kartoffelkroketten

18,00 €



Gebratene Hähnchenbrust auf Linguine in Metaxa-Soße

17,50 €

Wild-Edelgulasch mit Pilzen

dazu Semmelknödel und Preiselbeeren

21,50 €



Tomaten-Knoblauch-Steak

Schweinerückensteak belegt mit herzhaftem
Tomaten-Knoblauch-Ragout, überbacken mit Mozzarella,
serviert mit rustikalen Pommes und Dip

18,50 €

Köhlerhüttensteak

(mit Senf und Zwiebeln gefülltes Schweinekammsteak)
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

18,00 €

Bunter Schweinefilet-Spieß

2 Schweinemedallions im Speckmantel mit Paprika, Zucchini
und Zwiebel auf einen Spieß gefädelt
mit würzigen Kartoffel-Ecken und Dip

21,50 €

Hütten-Burger

Hausgemachter Rindfleischpaddy im rustikalen Burgerbrötchen
belegt mit Tomatenscheiben, Gewürzgurke, Spiegelei und
Balsamico-Zwiebeln, dazu Gemüsefritten und Wasabi-Dip

25,00 €



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





Nudeln, vegetarische Gerichte

Unser
spezielles
Angebot
für Sie

Erzge-Bowl *(vegan)*

16,00 €

Gräupchen / Austernpilze / Möhrensalat / Spitzkohl / Kresse /
Radieschen / Dressing

Spaghetti „Luigi“ *(vegan)*

14,00 €

In Olivenöl angebratene Spaghetti mit Knoblauch,
getrockneten Tomaten, Peperoni und Zwiebeln

Spaghetti „Carbonara“

14,00 €

Spaghetti „Köhler Art“ nach dem Originalrezept ohne Sahne
lediglich mit angebratenem Speck, Käse und Ei

Panierte Austernpilze *(vegetarisch)*

15,00 €

an bunter Kartoffelpfanne mit Sauerrahmdip

Sächsische Krautnudeln *(vegetarisch)*

15,00 €

Geschmortes Weißkraut mit Makkaroni

Tortellini gefüllt mit Büffelmozzarella *(vegetarisch)*

17,00 €

angeschwenkt in Bauernbutter mit frischem Rucola und Kirschtomaten,
darüber Parmesanspäne



Salate

Kleiner gemischter Salat

6,00 €

Des Küchenchefs Lieblingsalat

Bulgarischer Schopska mit Schafskäse

10,00 €

Frischer Salat aus Tomate, Gurke, Paprika und roter Zwiebel,
darüber geriebener Schafskäse

• als kleiner Vorspeisensalat

7,00 €

Große bunte Salatschale

10,00 €

wahlweise mit

+ Hähnchenschnitzelstreifen

7,00 €

+ Thunfisch, roter Zwiebel und gekochtem Ei

7,00 €

+ gebratenes Lachsfilet

8,50 €



Desserts

Creme brûlée

7,70 €

Kalte Cremespeise unter knackiger Karamellkruste

Erfrischende hausgemachte Joghurt Mousse

8,50 €

mit 1 Kugel Orangensorbet auf Brombeerragout

Erzgebirgischer Heidelbeer-Getzen

10,00 €

dekoriert mit Puderzucker Vanilleeis und Schlagsahne

