

# *Für Feierlichkeiten aller Art,*

**Geschäftssessen oder eine gesellige Wein- bzw. Bierprobe stehen Ihnen folgende Räumlichkeiten zur Verfügung**

## **Ratsschänke**

Wer authentische Gastronomie sucht, ist hier genau richtig. Urig und gemütlich ist das Flair. Nehmen Sie Platz an unseren schweren dunklen Möbeln und genießen Sie die sächsische Gemütlichkeit.

**- Platzkapazität bis 50 Personen -**

## **Weinrestaurant**

Mit viel Liebe zum Detail ausgestattet und dekorativ ausgemalt bietet unser Weinrestaurant den entsprechenden Rahmen für jeden Anlass. Lassen Sie sich beraten und nutzen Sie gern unsere Gastfreundlichkeit.

**- Platzkapazität bis ca. 50 Personen -**

## **Ratsherrenstube**

Ein Raum mit Flair und Anziehungskraft. Nicht zuletzt haben hier in der Vergangenheit und Gegenwart die Ratsherren gern gesessen bei Speis und Trank und fällten dabei manche wichtige Entscheidung, die zugegebener Maßen mit vollem Bauch besser gelingt, als mit leerem Magen oder trockener Kehle. Nutzen auch Sie diesen beeindruckenden Raum für Ihre Feier.

**- Platzkapazität bis ca. 30 Personen -**

Sehr geehrter Gast.

Wir sind stets bemüht, soweit es uns möglich ist, naturreine Lebensmittel zu verwenden.

Die angebotenen Lebensmittel können jedoch Zusatzstoffe enthalten, die nach § 9 Zusatzstoffe-Zulassungsverordnung bei der Abgabe an den Verbraucher kenntlich zu machen sind. Diesen gesetzlichen Auflagen leisten wir hiermit Folge.

- |                             |                                |
|-----------------------------|--------------------------------|
| (1) mit Farbstoff           | (9) mit Phosphat               |
| (2) mit Konservierungsstoff | (10) mit Nitritpökelsalz       |
| (3) Antioxidationsmittel    | (11) mit Milcheiweis           |
| (4) Geschmacksverstärker    | (12) mit Eiklar                |
| (5) Geschwefelt             | (13) unter Verwendung v. Sahne |
| (6) Geschwärzt              | (14) koffeinhaltig             |
| (7) Gewachst                | (15) chininhaltig              |
| (8) mit Süßungsmitteln      | (16) mit Taurin                |

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit sehr gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Allergiekarte vor. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service. Trotz sorgfältiger Zubereitung sind Kreuzkontamination nicht völlig auszuschließen.



## Suppen / soups

**Feines Senfrahmsüppchen** (8, 11) **4,90 €**  
**mit Streifen vom hausgebeizten Lachs**  
*delicate mustard, cream soup with house marinated salmon strips*

**Sächsische Kartoffelsuppe** (3, 7, 11)  
**sächsische Spezialität aus Kartoffeln und Gartengemüse mit Würstchen, verschiedenen Kräutern und Baguette**

Teller **4,90 €**  
Terrine „satt“ – solange Sie Appetit haben **6,90 €**

*Saxony potato soup with fresh herbs, cut into slices sausage and baguette*

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“*

*- W. Churchill -*



## Vorspeisen / starters

**Kleine gemischte Salatvariation von Marktgemüsen der Saison und hausgemachtem Dressing und Croutons** (5, 9,) **5,40 €**  
*small plate of mixed salad with market-fresh vegetables  
homemade dressing and croutons*

**Hausgemachtes Würzfleisch vom Geflügel mit Käse gratiniert und Baguette** (3, 10) **6,90 €**  
*homemade chicken ragout with cheese and baguette*

**Antipasti** **10,80 €**  
**Gegrilltes und mariniertes Frühlingsgemüse und Pilze, Karotte, Frühlingslauch, Kohlrabi, Kräuterseitlinge, serviert mit Tomatenpesto und Ciabatta**  
*charred marinated spring vegetables and mushrooms, carrot, spring onions, kohlrabi, herbed mushrooms, finished with tomato pesto and ciabatta*

**Vitello Tonato** (1, 2, 8, 9) **11,90 €**  
**Gesottenes Kalbfleisch in feiner Thunfischmajonnaise verfeinert mit Anchovisfilets garniert mit Kapernäpfeln**  
*slow braised veal with a delicate tuna mayonnaise finished with anchovy fillets and capers*

## Vegetarische Genüsse / vegetarian dishes

**Pasta Fredo** **10,50 €**  
**Bandnudeln mit frisch gezupftem Rucola,  
verfeinert mit geschwenkten Kirschtomaten**

*pasta with fresh rocket topped with pivoted cherry tomatoes*

**Taleggio (2)** **11,50 €**  
**Käse knusprig gebacken mit buntem angeschwenktem Gemüse,  
Couscous und Kräuterschmand**

*crispy baked Taleggio cheese with panes vegetables,  
couscous and herbed froth*

**Gnoccipfanne (2, 5, 9)** **11,90 €**  
**Hausgemachte Gnoccis mit Zuckerschoten, Kirschtomaten  
und Parmesan**

*homemade Gnocci with snow peas, cherry tomatoes and parmesan*

## Gerichte vom Fisch / fish dishes

**Forelle „Müllerin Art“ (9)** **15,80 €**  
**Forelle aus der Teichwirtschaft Schönfeld – meliert gebraten  
mit Meerrettich serviert an Petersilienkartoffeln  
und einen kleinen Salatteller**

*Forelle Müllerin – whole fish panfried, served with parsley potatoes,  
horseradish and garden salad*

**Kap-Seehecht (3)** **16,70 €**  
**Filet vom Kap-Seehecht, im Kartoffelnudelmantel gebraten,  
auf Blattspinat angerichtet**  
(ein kalorienarmer Fisch, der sich wachsender Beliebtheit erfreut)

*cape hake fillet in potato noodles fried spinach presented  
Enjoy a low-calorie fish the growing popularity.*

**Wolfsbarsch (3)** **17,80 €**  
**Filet vom Loup de mar – gebraten,  
angerichtet auf Gurkennudeln und Kartoffelbaumkuchen**

*seabass fillet roasted, served on cucumber noodles and  
potato tree cake (made of cooked potatoes)*

# Gerichte vom Herd und aus der Pfanne / dishes from oven and pan

**Hausgemachte Sächsische Sülze (2, 10, 5)**

**10,60 €**

**Sülze vom Meißner Landschwein, pikant gewürzt mit hausgemachter Remoulade und deftigen Bratkartoffeln**

*homemade Saxony sour meet from country pig with home made remoulade and fried potatoes*

*„Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen.“*

*- F. W. von Goethe -*



**Meißner Grillhaxe (5, 10)**

**12,80 €**

**knusprig gebratene Schweinshaxe in Meißner Schwarzbiersoße mit Streifen vom Wurzelgemüse und Kräutern, dazu servieren wir hausgemachte Kartoffelklöße**

*roast of pork leg with black beer sauce, slices of roast vegetables with herbal topped with potato dumplings*

**Sächsisches Senffleisch (8)**

**14,50 €**

**geschmorte Rindfleischwürfel in Senfsaat, mit Senfgurke und Zwiebeln, serviert mit hausgemachten Schwarzbrotknödeln**

*braise beef with mustard seeds, mustard pickles, onion served with home made whole meal bread dumplings*

**Sächsischer Rindersauerbraten (5)**

**14,90 €**

**geschmortes Rindfleisch, sauer mariniert in kräftiger Jus mit Apfelrotkohl und mit hausgemachten Kartoffelklößen**

*braise sour marinated beef with a strong sauce, red cabbage finished with apple and homemade potato dumplings*

**Saltimbocca von der Hähnchenbrust <sup>(7)</sup> 14,80 €**  
**umschlossen von frischem Salbei und Parmaschinken, auf einem Nest von Kartoffel-Lauch-Sotto und jungem Salat**

*chicken breast saltimbocca with sage and parma ham served on a bed of potato and leek with fresh salad*

**Rinderroulade „Meißner Art“ <sup>(2, 5, 8)</sup> 15,80 €**  
**gefüllt typisch sächsisch mit Senf, Gewürzgurke, Zwiebel und Speck, dazu reichen wir Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße**

*beef roulade Meissner style,  
an braised beef roulade filled with mustard, onion, spicy pickles and bacon, with red cabbage and homemade potato dumplings*

**Ratsherrenschnitzel <sup>(2, 8)</sup> 15,90 €**  
**Schnitzel vom Schweinerücken gefüllt mit Zwiebel, feinsten Leberwurst und Senf, serviert mit deftigen Bratkartoffeln und Rote-Beete-Apfelsalat**

*escalope from the pork filled with onion, liver paste sausage and mustard, served with fried potatoes and beetroot-apple salad*

*Originale unserer Ratskeller-Küche /*  
*originals of our Ratskeller-kitchen*

**Bürgermahl – Große Rippe - <sup>(5, 8, 10)</sup> 12,80 €**  
**große geschmorte Schweinerippe mariniert – vom Meißner Landschwein, dazu reichen wir deftiges Sauerkraut und hausgemachten Kartoffelkloß**

*Spareribs*

*braise marinated spareribs from Meißner country pork topped with Sauerkraut and homemade potato dumpling*



Früher, um 1500 wurde kräftig gepfeffert und gesalzen, um evtl. Gerüche oder Geschmäcker abzumildern. Dazu dienten vielerlei Kräuter und Gewürze. Neben dem heimischen Majoran, Thymian, Salbei, Basilikum, Wacholder und Knoblauch kamen auch „Exoten“ wie Pfeffer, Nelken, Muskat, Safran, Ingwer, Anis und Kreuzkümmel dazu. Das Würzen galt übrigens nicht nur zum Übertönen der Speisen, sondern war auch Luxus. Es war geradezu Mode, den Eigengeschmack einer Speise bis zur Unkenntlichkeit zu überdecken. Davon verschonen wir Sie heutzutage.

Ab 17:00 Uhr zusätzlich im Angebot /

from 5 p. m. available

**Griebenschmalz (2,10) 6,60 €**  
**hausgemacht im Gläschen, serviert dazu Mixed pickles  
und Zwiebelgraubrot**

*homemade gribben fat with mixed pickles and a bred made with  
wheat and rye flour finished with roast onions*

**Ratsherren-Bemme (7) 8,90 €**  
**kräftiger aromatischer Honig-Schinken vom Meißner Landschwein  
auf hausgebackenem Zwiebelbrot unter Spiegeleiern,  
garniert mit Gewürzgurke**

*rich, aromatic, regional honey ham on freshly baked onion bread  
with fried eggs and gherkin garnish*

**Raffiniertes Bratenbrot (4, 2) 9,90 €**  
**kalter aufgeschnittener Schweinefleischbraten vom  
Meißner Landschwein, auf Butter und Mischbrot, pikant garniert  
mit Bautzener Senf, Ei, Remoulade und Gewürzgurke**

*local roast pork platte, served with butter, gratin bread, mustard,  
egg, remoulade and gherkin*



**Käseauswahl (2, 6) 13,80 €**  
**von sächsischen Käse mit Oliven, Obst, Grissini und  
ofenwarmen Baguette**

*chesse selection  
with original Saxony cheese, oliven, fruits, backed puff pastry strips  
and baguette*

**Ratsherrenplatte (3) 15,90 €**  
**Herzhaftes aus der kalten Küche mit Knacker, Variation von  
gekochtem und geräuchertem Schinken vom Meißner Landschwein  
sowie sächsischem Käse, Gewürzgurke und Zwiebelbrot**

*councilman plate  
hearty cuisine ffrom the cold with crackers, variation of cooked and smoked  
ham from Meissner range pork and Saxony cheese, pickles and oinon bread*



**Ratskellerspieß – eine Spezialität des Hauses <sup>(7)</sup>  
großer Fleischspieß mit Variationen vom Rind, Hähnchen und  
Schweinefilet sowie Paprika, Zwiebel, Speck und Champignons  
serviert mit Rauchsoße und Chutney sowie Rosmarinkartoffeln**

**19,80 €**

*Ratskeller skewer – a special offer from the house  
skewer of beef, pork and chicken with paprika, onion, bacon and  
mushrooms, served with chutney, a smoke taste sauce and rosemary potatoes*



## *Regional heißt beste Fleischqualität*

Das Hofgut Kaltenbach in Thiendorf bewirtschaftet umweltschonend 740 ha Fläche.  
Dort wächst unter anderem auch das Futter für die Tiere.

In großzügigen Freiwildgehegen stehen das Damwild und die Wildschweine. Daneben gibt es Fasane, Gänse, Enten, Hähnchen und Rinder. Verarbeitet werden die Tiere in der hofeigenen Schlachtereie. Die einzigartig gewachsene Fleischqualität bleibt somit hervorragend erhalten.

### **Lammrücken**

**21,50 €**

**zarter Lammrücken aus der Königsbrücker Heide – rosa gebraten,  
serviert mit grünen Bohnen und hausgemachtem Röstitaler**

*roast lamb „medium rare“ with green beans and homemade  
potato fritters*

### **Wildschweinerücken**

**21,80 €**

**zarter Wildschweinerücken vom Hofgut Kaltenbach – rosa gebraten an  
einem Ragout von Waldpilzen, serviert mit hausgemachtem Röstitaler**

*roast wild pork „medium rare“ with mushrooms and home made  
potato fritters*



*„Es gibt kein schöneres Gefühl, als den Hunger  
kurz bevor man zur Speisekarte greift.“*

Sir Peter Ustinov



## Dessert / sweet dishes

- Köstliche hausgemachte Praline** **1,10 €**  
*delicious homemade praline filled*
- Crème brûlée von Limone** **4,90 €**  
*cremè brûlée from the limone*
- Hausgemachter Windbeutel  
mit Rhabarber-Moussèfüllung** **4,90 €**  
*mini-profiterols with a rhabarb mousse filling*

**Ratskeller – Despresso (1)**

**5,90 €**

**Köstlicher Espresso mit einem Überraschungsdessert**

*surprice dessert – served with an espresso*



- Kaltes Herz (1)** **5,90 €**  
**Parfait von Schokolade und Krokant – aus der sächsisch-thüringischen  
Schokoladenmanufaktur mit karamellisierten Beeren**  
*cold heart*  
*a parfait from the chocolate and brittle with caramelized berries*
- Süße Versuchung (1, 10)** **6,90 €**  
**Vanilleiscreme im Kokosmantel gebacken,  
auf einem Fruchtspiegel von Himbeere und Orange**  
*sweet temptation*  
*vanille ice cream with coconut an fruity sauce of raspberry and orange*
- Sächsisches Quarkkälchen** **5,40 €**  
**hausgebackene Spezialität auf gezuckertem Apfelmus**  
*one „Quarkkeulchen“ made of cooked potatoes, curd, eggs and flour*  
*garnished with sugar an dapple sauce*

## Kuchen / cakes

- Sächsische Eierschecke – original hausgebacken** **2,90 €**  
*Eierschecke – a special cake of Saxony*
- Pflaumenstreuselkuchen** **2,70 €**  
*plum cake*

**Wir halten täglich eine große Auswahl an verschiedenen Kuchen und Torten in unserer  
Kuchenvitrine für Sie bereit. Gern gibt Ihnen unser Servicepersonal darüber Auskunft.**

*Every day we have a large selection of cakes and pies in our cake showcase for you.  
Happy to give you about our service personell information.*

