

## Vorspeisen

---

Ziegenkäse aus "Lauterbach" karamellisiert auf Tomaten-Zwiebel-Lauchragout mit einem Balsamicoglace <sup>1,2,n</sup> und Baguette	€ 8,80
Carpaccio vom argentinischen Weideochsen mariniert mit Olivenöl und Balsamico <sup>1,2,n</sup> sowie Pinienkernen, Blattsalat und Parmesanhobeln <sup>a</sup>	€ 10,60

## Suppe

---

Geflügelbrühe <sup>g</sup> mit Kräuterflädle <sup>a,b,c,g</sup> und Gemüsestreifen	€ 4,90
Pilzcremesüppchen <sup>a,b</sup> mit knusprigen Bacon und Kresse	€ 4,20

## Gartensalate

---

Bunter Bauernsalat mit Schafskäse <sup>1,2,a,n,h</sup> und Weizenbaguette	€ 4,50
Große bunte Salatvariation <sup>1,2,n,h</sup> mit Feigensenf mariniertes Maispouardenbrust und Weizenbaguette	€ 12,50

## Vegetarisch und Vital

---

Kürbis Quiche <sup>a,b,c</sup> mit Ingwer-Joghurtdipp und mariniertem Blattsalat	€ 12,90
Gärtnerin Rösti <sup>c</sup> in der Gusspfanne serviert, frisches Grillgemüse mit Käse <sup>a</sup> überbacken und mariniertem Blattsalat <sup>1,2,n,h</sup>	€ 13,90

## Aus Neptuns Reich

---

Gebratenes Lausitzer Welsfilet <sup>b,e</sup> mit Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln	€ 14,90
Rathmannsdorfer Bachforelle <sup>b,e</sup> gefüllt mit Kräutern, dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat <sup>a</sup>	€ 15,40
Gebratenes Lachsfilet <sup>a,e</sup> auf buntem Pfannengemüse mit Zitronen-Thymianbutter und dazu Rosmarinkartoffeln	€ 16,50

## Hausspezialitäten

---

Dresdner Rinder-Sauerbraten traditionell eingelegt, mit Rum-Rosinensauce , Rotkraut und Kartoffelklößen	€ 14,20
Gekochter Tafelspitz vom Jungbullen <sup>g</sup> mit einer Meerrettichsauce <sup>a,c</sup> und Bouillonkartoffeln	€ 15,50
Das echte Wiener Schnitzel <sup>b,c</sup> paniertes Kalbsschnitzel mit einer Waldpilzrahmsauce und Kartoffelrösti	€ 17,50
Geschmorter Sächsischer Wildschweinkeulenbraten <sup>g</sup> mit buntem Pfannengemüse und hausgemachten Semmelknödeln <sup>a,b,c</sup>	€ 16,90
Gebratenes vorgereiftes Färsenroastbeef mit Ziegenkäse aus Lauterbach überbacken, dazu Pfannengemüse und Kartoffelröstis	€ 21,60

## Pasta Lucia

---

Tagliatelle Lachs <sup>b</sup> Pasta mit Lachswürfel <sup>e</sup> in Limettenrahm <sup>a,b</sup> dazu Kirschtomaten und Frühlingslauch	€ 15,50
Tagliatelle Roastbeef <sup>b</sup> Pasta mit Roastbeefstreifen, Pesto von getrockneten Tomaten <sup>a,j</sup> , Kirschtomaten und Parmesan <sup>a</sup>	€ 15,80

„Pasta Lucia“ in Wehlen  
nach alter überlieferter Tradition handgefertigt.  
Dabei werden ausschließlich speziell gemahlener  
Hartweizengrieß und Wasser verwendet.  
Das eigentliche Geheimnis dabei ist Zeit:  
Pasta Lucia trocknet seine Produkte nicht im Ofen,  
sondern die Trocknung erfolgt über 2 - 3 Tage an der Luft.  
Allein diese Zeit, die dem Produkt gegeben wird,  
um das zu werden was Pasta Lucia unter einer Nudel versteht,  
macht den riesen Unterschied.

Pasta Lucia  
Nudeln aus Sachsen

## Dessertvariation

---

Zimt-Apfelküchli 's <sup>2,3,a,b,c,f</sup>	€ 6,40
feine Apfelscheiben im Bierteig ausgebacken mit Vanilleeiscreme und Schlagsahne garniert	
Feine Marillenknödel <sup>1,2,a,b,c,f</sup>	€ 6,20
mit brauner Butter und Zucker-Zimt	
Lauwarmer Schokoladenbrownie <sup>a,b,c</sup>	€ 5,80
hausgebacken mit cremigem Vanilleeis serviert	
Crème Brûlée nach Saison <sup>a,b,c</sup>	€ 5,30
mit braunem Zucker karamellisiert serviert mit Fruchtkompott	

## Eis mal anderes

---

Vanilla Solo <sup>a</sup>	€ 4,80
cremiges Vanilleeis auf feinstem Olivenöl mit einer Orangennote und frittiertem Rosmarin	
Eierlikörtraum <sup>1,2,a</sup>	€ 4,80
2 Kugeln Vanilleeis auf Schlagsahne, Eierlikör* und Schokosauce abgerundet	
Schokoladentraum <sup>1,2,a,d</sup>	€ 4,80
2 Kugeln Schokoladeneis auf Schlagsahne mit Schokoladensauce, verfeinert mit Chilifäden	
Lemon Razz	€ 4,80
Zitroneneis verfeinert mit Himbeeren sowie Bacardi Razz* und Prosecco*	

\* enthält Alkohol

## Hausgebackener Kuchen

---

Hausgebackener Streuselkuchen <sup>a,b,c,n</sup>	Stück € 2,70
Apfel, Pflaume und Kirsch	

## Allergene

---

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung, können neben den angegebenen Allergenen in all unseren Produkten auch geringe Mengen von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, enthalten sein.

1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffen, 3-mit Antioxidationsmittel,  
4-geschwefelt, 5-mit Süßungsmitteln,

a-Milch und Laktose, b-gluten haltiges Getreide, c-Eier,  
d-Soja, e-Fisch, f-Erdnüsse, g-Sellerie, h-Senf, i-Sesam, j-Schalenfrüchte,  
k-Krebstiere, l-Weichtiere, m-Lupine, n-Schwefeldioxid und Sulfite



## Lieferanten

---

- \*Obst und Gemüse Fruchthof Thomas in Dresden
- \*Ziegenkäse vom Ziegenhof Lauterbach in Stolpen
- \*Fleisch- und Wurstwaren von der Fleischerei Dürrröhrsdorf
- \*Forellen und Räucherfisch von der Forellenzucht Lachsbach in Rathmannsdorf
- \*Brot und Brötchen von der Bäckerei Walter in Lohmen
- \*Pasta von der Nudelmanufaktur „Pasta Lucia“ Stadt Wehlen
- \*Getränke Helmke in Wilschdorf & Gustav Müller in Dürrröhrsdorf – Dittersbach

# Heimat genießen

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	€ 4,20
Gebratenes vorgereiftes Färsenroastbeef mit Ziegenkäse aus Lauterbach überbacken, dazu Pfannengemüse und Kartoffelröstis	€ 21,60
Kürbis - Crème - Brûlée mit Roter Grütze	€ 5,30



Gern können Sie die Gerichte  
als **Heimat - Genuss - Menü** oder auch **einzel**n erhalten,  
für € 29,10 pro Person, inklusive ein Glas Schloß Wackerbarth.

(von Menüpreis werden € 2,00 von Ringhotels gespendet)

*Essen ist ein Bedürfnis,*



*Genießen ist  
eine Kunst.*