

Vorweg

Gurkensalat^{3,7}

mit Dill-Dressing

3,80 €

Gasthofsalat^{1,3,4,7}

hausmarinierte Salate der Jahreszeit nach Bauernart

3,80 €

Französische Zwiebelsuppe²

mit Croutons und geriebenem Käse

3,80 €

Soljanka^{1,4,7}

mit Salamistreifen, Paprika und sauren Gürkchen,
saurer Sahne, Zitrone und Baguettebrot

4,50 €

Hausgemachtes Ragout von der Schweinekeule

Würzfleisch mit Champignons, Holländischer Sauce
und Gouda gratiniert, dazu Toast

6,20 €

Carpaccio vom Rinderfilet^{1,2,7}

mit nativem toskanischem Olivenöl & dunklem Balsamico,
Kirschtomaten, Kapernäpfeln und gehobeltem Parmesan,
Baguettebrot

10,50 €



Auf Wunsch halten wir für Sie eine Karte mit allen ausgewiesenen
Zusatzstoffen bereit. Wenden Sie sich dazu gern an unser Servicepersonal.

Feines aus dem Meer

Fischgrillteller Gasthof Weissig^{1,3}

Gebratene Filets von Rotbarbe & Zander & Wolfsbarsch
mit einer fruchtig würzigen Sauce, Garnele im Knuspermantel,
Pfannengemüse und Kartoffeln 18,20 €

Winterkabeljau im Speckmantel^{1,3,6,7}

mit pochiertem Ei, Kartoffelstampf, körniger Senfsauce
und Gurken-Tomaten-Salat 15,80 €

kleinere Portion // 10,80 €

Forelle „Müllerin Art“ vom Forellenhof Gunther Ermisch^{1,3,4,7}

goldbraun gebratene Forelle, Schwenkkartoffeln, kleiner Landhaussalat 16,20 €

Vegetarische Gerichte

Weißiger Gemüse-Pfanne^{1,3,7}

In der Pfanne geschwenktes, knackiges Gemüse,
mit Bandnudeln und Bergkäse 9,50 €

Rahmschwammerl & Semmelknödel

Gebratene Waldpilze im aromatischem Rahm,
Semmelknödelscheiben aus der Pfanne
und frische Kräuter 9,50 €



Hauptsachen & Klassiker

Gasthof-Schnitzel^{1,3,6}

Paniertes Schnitzel vom Landschwein, in Butter gebraten,
dazu Bratkartoffeln und Pfannengemüse

13,20 €

Rinderpökeltzunge in zerlassener Butter^{1,3}

mit Möhrchen-Erbсен-Gemüse und Petersilienkartoffeln

14,20 €

kleinere Portion // 10,20 €

Brust vom Maishähnchen

in fruchtiger Zitronensauce gegart,
dazu Tagliatelle

14,20 €

Maishähnchen sind mit Mais aufgezogene Hähnchen, welche dadurch eine Gelbfärbung der Haut erhalten und etwas intensiver im Geschmack sind.

Ofenpfännchen vom Landschweinefilet

auf Rosenkohl und reifer Birne,
gratiniert mit Camembert,
dazu Preiselbeeren und Kroketten

17,20 €



Auf Wunsch halten wir für Sie eine Karte mit allen ausgewiesenen
Zusatzstoffen bereit. Wenden Sie sich dazu gern an unser Servicepersonal.

Ein Klassiker neu interpretiert:

Weißiger Steak-Pfanne^{1,3,6,7}

Zart gegrilltes Schweinsmedaillon, saftiges Steak vom Maisrind & würziges Lammkareè,
dazu Champignons, Perlzwiebeln und pochiertes Ei,
auf Bratkartoffeln

18,50 €

Holzfüller Steak aus dem Ofen^{1,2,3,7}

in Rotwein-Balsamico geschmorter Schweinekamm mit Käse gratiniert,
Paprika-Zwiebel-Gemüse und gebackene Kartoffelspalten

15,80 €

Der Besondere Fleischgenuss - Maisrinder

*Diese Rinder wachsen auf Maisfarmen auf und werden in den letzten 100 Tagen
ausschließlich mit Mais gefüttert. Wer dieses Fleisch einmal probiert hat, der weiß, wie gut
Fleisch schmecken kann... und muss!*

Der Landgasthofklassiker „Tatar vom Maisrind“ 200g^{1,4}

mit den klassischen Beilagen zum Selbstanmachen

Gewürzgurke, Kapern, Zwiebeln, Eigelb, dazu Landbrot

14,50 €

Steak vom Maisrind

mit Rotwein-Schalotten und Steakhouse-Pommes frites

300g // 22,80 €

200g // 17,80 €



Dessert

Windbeutel aus Brandteig

gefüllt mit Sauerkirschen, Vanilleeis und Schlagsahne 4,50 €

Ofenwarmer Apfelstrudel

Traditioneller Strudelteig gefüllt mit Äpfeln

dazu unsere Vanillesauce 4,80 €

Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelkompott³

Spezialität der Region,

gebackene Kartoffel-Plätzchen mit Quark, Zitronenabrieb und Zimt 4,10 €

Ein Klassiker ist zurück! Mocca Alt Dresden!

Kaffeegenuss in Dresdens Traditionsfarben //

Eierlikör, Mocca und Schlagsahne 4,50 €

Das Besondere zum Schluss

Unser hausgebackener, karamellierter Kaiserschmarrn

ofenwarm serviert mit Kirschgrütze 6,50 €

Gebratene Brioche

mit Wintergrütze und Schlagsahne 4,80 €

Bei Ihrer Bestellung frisch gebacken benötigen diese beiden Desserts ca. 15 min; das Warten lohnt sich - garantiert!



Eiskalter Genuss mit Eis von unserem regionalen Partner & Dresdens erster Biokonditorei & Bio-Bäckerei



Bucheckchen

Natürliche Rohstoffe, traditionelle Rezepturen, solides Handwerk und der vollkommene Verzicht auf künstliche Farb- & Aromastoffe zeichnen die Produkte unseres Partners aus.

Kirsch-Knusper

Schokoladen- und Stracciatella-Eis auf Kirschgrütze mit knusprigen

Schokoladenkeksstücken, Sahne 4,50 €

Haus-Becher „Gasthof Weissig“

Cremiges Karamell- & Nougat-Eis mit dunkler Schokoladensauce und Schlagsahne,

dazu reichen wir einen Eierlikör im Schokoladenbecher 5,10 €

„ Eis & Heiß „

Vanilleeis mit heißen Blaubeeren

und Schlagsahne 4,80 €

Winter-Traum

Honig-Marzipaneis mit Bratapfelkompott,

Schlagsahne und Mandelsplitter 4,80 €

1 Kugel Walnusseis auf Butterscotchsauce

mit karamellisierten Walnüssen und Schlagsahne 3,80 €

Gern können Sie auch aus folgenden Eis-Sorten wählen:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella,

Nougat, Karamell, Honig-Marzipan und Walnuss pro Kugel 1,30 €

