

## *Vorweg*

### **Gurkensalat**<sup>3,7</sup>

mit Dill-Dressing

3,80 €

### **Gasthofsalat**<sup>1,3,4,7</sup>

hausmarinierte Salate der Jahreszeit nach Bauernart

3,80 €

### **Französische Zwiebelsuppe**<sup>2</sup>

mit Croutons und geriebenem Käse

3,80 €

### **Soljanka**<sup>1,4,7</sup>

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**<sup>1,2,7</sup>

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<sup>1,3</sup>**

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

### **Kross gebratenes Zanderfilet<sup>2,6</sup>**

auf Lauchgemüse, dazu Kartoffelstampf 17,50 €  
kleinere Portion // 11,50 €

### **Forelle „Müllerin Art“ vom Forellenhof Gunther Ermisch<sup>1,3,4,7</sup>**

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

## *Vegetarische Gerichte*

### **Weißiger Gemüse-Pfanne<sup>1,3,7</sup>**

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

### **Hausgemachte Spinatnocken<sup>7</sup>**

geschwenkt in brauner Butter & Salbei, dazu würziges Tomatenragout,  
Wiesenchampignons und geröstete Mandeln 9,50 €



## *Hauptsachen & Klassiker*

### **Gasthof-Schnitzel**<sup>1,3,6</sup>

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

13,20 €

### **Dresdner Sauerbraten**<sup>1,2,3,7</sup>

extra lang marinierter Rinderbraten,  
klassisch serviert mit Rotkohl und Semmelknödel

14,80 €

kleinere Portion // 9,80 €

### **Gegrillte Brust vom Maishähnchen**

dazu geschwenkte Tagliatelle

in hausgemachtem Grill-Paprika-Pesto

14,20 €

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

### **Zart gegrillte Schweinsmedaillons**

auf leichter Pfeffer-Rahmsauce

mit Mandelbrokkoli und Kartoffel-Gratin

15,20 €

### **Halbe Bauernente**<sup>1,3,7</sup>

mit Apfelrotkohl, Kroketten und Bratensauce

16,50 €



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**<sup>1,3,6,7</sup>

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

18,50 €

**Holzfüller Steak aus dem Ofen**<sup>1,2,3,7</sup>

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**<sup>1,4</sup>

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 Apfelkompott<sup>3</sup>**

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 €

