

Vorweg

Gurkensalat^{3,7}

mit Dill-Dressing

3,80 €

Gasthofsalat^{1,3,4,7}

hausmarinierte Salate der Jahreszeit nach Bauernart

3,80 €

Klare Ochsenschwanzessenz⁷

mit Wurzelgemüse & knuspriger Käsestange

4,50€

Fruchtige Tomatensuppe^{3,7}

und Nudelsäckchen mit Rucola-Parmesanfüllung

4,50 €

Gegrilltes Ciabatta-Brot mit Olivenöl,

Tomaten-Ragout, roten Zwiebeln und Schafskäse

6,50 €

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.

Hauptsachen & Klassiker

Gasthof-Schnitzel^{1,3,6}

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

13,50 €

Dresdner Sauerbraten^{1,2,3,7}

extra lang marinierter Rinderbraten,
klassisch serviert mit Rotkohl und Semmelknödel

14,80 €

kleinere Portion // 9,80 €

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

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

15,80 €

Halbe Bauernente^{1,3,7}

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.

Hähnchenroulade im Schinkenspeckmantel^{1,3,7}

gefüllt mit Frischkäse, Rucola und getrockneten Tomaten,

dazu geschwenkte Tagliatelle mit hausgemachtem Grill-Paprika-Pesto

14,20 €

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 €

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^{1,3,7}

auf Rucola-Tomatensalat, dazu Steak-House-Pommes

300g // 22,80 €

200g // 17,80 €



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 €

Kross gebratenes Zanderfilet^{3,7}

an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat 17,50 €

kleinere Portion // 11,50 €

Tagliatelle in Chili-Limettenöl geschwenkt¹

dazu gebratene Lachsforellenfilets und Kirschtomaten,
serviert mit gehobeltem Parmesan und schwarzem Sesam 16,50 €

Vegetarische Gerichte & Pasta

Hausgemachte Spinatnocken⁷

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

Tagliatelle in hausgemachtem Bärlauch-Pesto¹

mit Kirschtomaten, Champignons
und Parmesanhobeln 8,50 €

auf Wunsch mit:

gebratenen Rinderrückenstreifen 14,50 €



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 ⁽³⁾

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

Marinierter Erdbeersalat

mit Bio-Rhabarbereis

und frisch geschlagener Sahne

4,50 €



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

4,10 €

Haus-Becher „Gasthof Weissig“

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

dazu reichen wir einen Eierlikör im Schokoladenbecher

4,60 €

Ananas trifft Kokos

Kokos-Eis mit marinierter Ananas, weißer Schokoladensauce,

Schlagsahne und viel Schokoraspel

4,20 €

Rhabarber & Erdbeere

Vanilleeis mit Rhabarber-Erdbeer-Ragout

frischer Schlagsahne und Mandelsplitter

4,60 €

Gern können Sie auch aus folgenden Eis-Sorten wählen:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Joghurt,

Nougat, Karamell, Kokos, Cassis

pro Kugel 1,30 €

Eiskaffee

3,20 €

Eisschokolade

3,20 €

