

## *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 €

### **Römersalat mit würzigem Parmesan-Dressing**<sup>1,3,6,7</sup>

Kirschtomaten, Croûtons, Bacon & Baguette 5,20 €

wahlweise mit gebratener Hähnchenbrust // 9,20 €

### **Klare Ochsenschwanzessenz**<sup>7</sup>

mit Wurzelgemüse & knuspriger Käsestange 4,50€

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

mit Salamistreifen, Paprika und sauren Gürkchen,  
saurer Sahne, Zitrone und Baguettebrot 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**<sup>1,2,7</sup>

mit nativem toskanischem Olivenöl & dunklem Balsamico,  
Kirschtomaten, Kapernäpfeln und gehobeltem Parmesan,  
Baguettebrot 9,50 €



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

## *Unsere Spezialitäten zur Biergartenzeit*

### **Pikanter Wurstsalat mit Käsestreifen**

Fleischwurst in würziger Marinade mit roten Zwiebeln und Rettich,  
dazu kräftiges Bauernbrot

6,50 €

### **Knuspriger Flammkuchen**

belegt nach Ihrem Wunsch

- Elsässer Art // mit Creme Fraîche, Zwiebeln & Rauchspeckwürfeln <sup>1,3,6</sup> 6,50 €
- Vegetarisch // mit Tomaten, Mozzarella & Bärlauchpesto 7,50 €
- Nordisch // mit Räucherlachs & Rucola 9,50 €

### **Hochland-Burger** <sup>1,2,4,9</sup>

Weiderind aus hofeigener Schlachtung unserer Hochland-Agrar GmbH

Rinderhacksteak vom Hochland-Rind mit Käse überbacken,  
Gurke, Tomate, Rucola und hausgemachter Burgersauce  
im rustikalen Brötchen serviert

7,90 €

### **Weißiger Rostbrät'l** <sup>1,3,7</sup>

Schweinekamm unter einer Bier-Senf-Kruste, geschmorte Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Weißkraut-Möhrensalat

9,50 €

### **Marinierte Schweinerippchen vom Grill** <sup>2,3,4,7,9</sup>

in hausgemachter Marinade, dazu Tomatensalat & Knoblauch-Kräuterbrot

9,50 €



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

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

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

13,50 €

## **Hähnchenroulade im Schinkenspeckmantel**<sup>1,3,10</sup>

gefüllt mit Frischkäse, getrockneten Tomaten und Rucola  
dazu geschwenkte Tagliatelle mit hausgemachtem Grill-Paprika-Pesto

13,20 €

## **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!*

## **Unser Biergarten-Steak**

**Chuck 7-Boone aus dem Rindernacken**<sup>2,7</sup>

350g // 22,80 €

mit Tomaten-Salsa und Steakhouse-pommes

## **Das Damen-Gedeck:**

**Kruspriger Flammkuchen Elsässer Art trifft Muskateller**

Flammkuchen mit Creme Fraiche, Zwiebeln und Rauchspeckwürfeln,<sup>1,3,6</sup>

dazu ein Schoppen Muskateller // 9,50 €

## **Das Herren-Gedeck:**

**Lammhaxe trifft Krombacher Pils**

Gebratene Lammhaxe mit Bohnensalat und Kräuterbrot

dazu ein frisch gezapftes Krombacher Pils // 11,00 €



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

an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

16,50 €

kleinere Portion // 10,50 €

## *Vegetarische Gerichte & Pasta*

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

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

8,50 €

### **Tagliatelle in Chili-Limettenöl geschwenkt<sup>1</sup>**

dazu gegrillte Wolfsbarschfilets und Kirschtomaten,  
serviert mit gehobeltem Parmesan

16,50 €



## *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 <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**

### **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 frischer Ananas, weißer Schokoladensauce,

Schlagsahne und viel Schokoraspel 4,20 €

## **Geschichteter Sommer**

Naturjoghurt, Pfirsichstückchen

mit Pfirsicheis, Himbeermark und Schlagsahne 4,60 €

## **Gern können Sie auch aus folgenden Eis-Sorten wählen:**

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, Pfirsich,

Nougat, Karamell, Kokos pro Kugel 1,30 €

**Eiskaffee** 3,20 €

**Eisschokolade** 3,20 €

