

Vorweg

Gurkensalat^{3,7}

mit Dill-Dressing

3,80 €

Gasthofsalat^{1,3,4,7}

hausmarinierte Salate der Jahreszeit nach Bauernart

3,80 €

Französische Zwiebelsuppe³

mit Croutons und geriebenem Käse

3,80 €

Meerrettich-Schaumsüppchen^{3,7}

mit gekochtem Tafelspitz

4,50 €

Hausgemachtes Ragout von der Schweinekeule

Würzfleisch mit Champignons, Holländischer Sauce

und Gouda gratiniert, dazu Toast

6,50 €

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 €

Kross gebratenes Zanderfilet^{2,6}

an Rahmweinkraut und Kartoffelstampf

17,50 €

kleinere Portion // 11,50 €

Elbsaibling vom Forellenhof Gunther Ermisch^{1,3,4,7}

auf „Müllerin Art“, goldbraun gebraten,
dazu Schwenkkartoffeln und Landhaussalat

17,20 €

Vegetarische Gerichte

Weißiger Gemüse-Pfanne^{1,3,7}

In der Pfanne geschwenktes, knackiges Gemüse,
mit Bandnudeln und Bergkäse

9,50 €

Hausgemachte Spinatnocken⁷

geschwenkt in brauner Butter & Salbei, dazu würziges Tomatenragout,

Wiesenchampignons und geröstete Mandeln

9,50 €



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 mariniertes 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

15,20 €

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

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.

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 €

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 €

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!*

Steak vom Maisrind^{2,7}

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 €

Unser Schokoladen-Malheur - Kann denn Schokolade Sünde Sein?

Halbgebackener Schokoladenkuchen mit flüssigem MonChéri Kern im Duett

mit fruchtig kühlem Vanille- Eis 6,00 €

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 4,10 €

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 Rhababer-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 €

