

MIRAMAR

Chemnitz' idyllischster Biergarten



*„Nördlich unsrer Stadt erschaut Du's
wie es grüßt vom Berge nieder.
In des Schloßteichs stillen Wässern
spiegelt sich sein Bildnis wider.
Früher riefen Klosterglocken
Dort den Mönch zu frommem Beten.
Heute hörst Du
Tanzmusiken, Gläserklang und Festesreden.“*

(Stefan Weber 17.09.1942 – 15.05.2015)

Restaurant Miramar
Schloßberg 16
09113 Chemnitz

Tel.: 0371-3301521
info@miramar-chemnitz.de
www.miramar-chemnitz.de


**EIN ORT
FÜR ALLE**

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹⁷ (auch entkoffeiniert)	2,40 €
Pott Kaffee ¹⁷	3,30 €
Cappuccino ¹⁷	2,80 €
Pott Cappuccino ¹⁷	3,50 €
Latte Macchiato ¹⁷	3,30 €
Latte Macchiato ^{1,11,13,17} oder Milchkaffee ^{1,11,13,17}	3,90 €
<i>wahlweise mit Mandel, Vanille, Karamell, Zimt oder Lebkuchengeschmack</i>	
Pott Milchkaffee ¹⁷	3,50 €
Espresso ¹⁷	2,20 €
Doppelter Espresso ¹⁷	3,30 €
Pott heiße Azuco Trinkschokolade Vollmilch mit Sahne ³	3,30 €
Pott Kaffee Schokolade ¹⁷ Kaffee Crème mit heißer Schokolade	3,60 €
Irish Coffee ^{3,17} Tasse Kaffee mit irischem Whiskey und Sahne ³	4,70 €
Dooley's Coffee ^{1,17} Pott Milchkaffee mit Dooley's	4,70 €
Pott Tee	3,10 €
<i>wahlweise als Insel der Sinne (Kräutertee mit Ingwer), Kräutertee, Pfefferminztee, Pflaume-Zimt, Rooibos-Karamel, Kamillentee, Polarnacht (Kräutertee mit Lemongras), Waldbeertee, Grüner Tee, Darjeeling, Moringa, Paradiesmischung</i>	

... Winterzeit ist Glühwein-Zeit

❄ Mehrfruchtpunsch ¹³ alkoholfrei	2,90 €
❄ Glühwein ^{3,5}	3,20 €
❄ Glühwein ^{3,5} mit Becherovka	4,20 €
❄ Grog ¹ alkoholisches Heißgetränk mit Rum	3,90 €
❄ Jagatee ¹² alpenländischer Punsch auf Kräuter-Rum-Basis	3,90 €
❄ Heiße Marille ^{1,11,12} fruchtiger Marillenpunsch	3,90 €
❄ Mandarine-Ingwer-Punsch	4,30 €
❄ Heißer "Blanco 43" ¹ heiße Milch mit Licor 43 (spanischer Gewürzlikör)	4,30 €
❄ Glühweinbowle ^{1,4,11,14} Glühwein mit Amaretto-Likör, Kirschen und Sahne	4,50 €

❄ Winter-Specials

Inhaltsstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärtzt, 7) gewachst, 8) mit Phosphat, 9) mit Stärke, 10) mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen 11) mit Süßungsmittel, 12) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, 13) mit Säuerungsmittel, 14) mit Stabilisatoren, 15) Phenylalaninquelle, 16) chininhaltig, 17) koffeinhaltig, 18) erhöhter Tauringehalt, 19) bestrahlt, 20) mit Jodsalz, 21) genetisch verändert

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alkoholfreie Getränke

Einsiedler Fassbrause ^{1,11,13}	0,30 l	2,50 €
<i>mit Himbeergeschmack</i>	0,50 l	3,80 €
Kidslimo ^{1,11,14}	0,30 l	2,70 €
<i>Ananassirup, Cranberrysirup, Sprite, Tafelwasser und Fruchtgummi</i>		
❄ Hausgemachte Winter-Limonade ^{1,12}	0,50 l	4,90 €
<i>Holunderblüten-, Johannisbeer- und Minzsirup verfeinert mit Ingwer, Minze und Zitrone, aufgefüllt mit Tafelwasser</i>		
❄ Hausgemachte Bratapfel-Limonade ^{1,3,11,13}	0,50 l	4,90 €
<i>Apfelstücke eingelegt in Apfelsaft, Zimtsirup und Zitrone, verfeinert mit Limetten, Ginger Ale und Tafelwasser</i>		
❄ Hausgemachte Grapefruit-Limonade ¹¹	0,50 l	4,90 €
<i>Grapefruitsaft, Sprite, Grapefruit und Minze</i>		
❄ Hausgemachte Schloss-Limonade ^{1,13,11}	0,50 l	4,90 €
<i>Limetten- und Ingwersirup, verfeinert mit Orangen, Minze und Zitronen, aufgefüllt mit Sprite und Tafelwasser</i>		
Coca-Cola ^{1,13,17} , Coca-Cola light ^{1,11,13,17}	0,30 l	2,80 €
Fanta ^{1,3,11,14} , Sprite ¹¹ , Spezi ^{1,3,11,13,14,17}	0,50 l	4,00 €
Tafelwasser	0,30 l	2,50 €
<i>still, medium oder spritzig</i>	0,50 l	3,80 €
Original Selters Mineralwasser	Flasche 0,25 l	2,50 €
<i>still oder medium</i>	Flasche 0,75 l	5,90 €
Ginger Ale ^{1,3,11} , Tonic ^{11,16}	0,20 l	2,50 €
Bitter Lemon ^{3,13,14,16}	0,40 l	4,60 €
Apfelsaft, Orangensaft,	0,20 l	2,60 €
Kirschnektar, Bananennektar ³ ,	0,40 l	4,50 €
Grapefruitsaft, Erdbeerfruchtsaftgetränk,		
Maracujanektar, Ananassaft ³ , Rhabarbernektar		
Pfirsichfruchtsaftgetränk, Tomatensaft ³		
	<i>Alle Säfte sind auch als Saftschorle erhältlich.</i>	
Glas Milch	0,20 l	2,00 €
Eistee ^{1,2} Pfirsich	0,30 l	2,70 €
	0,50 l	4,20 €
Vollast Energy Drink ^{17,18} - „Geht gud heute –Energie aus dem Erzgebirge“	0,33 l	2,90 €

Bier alkoholfrei

Beck's alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,70 €
Schöfferhofer Hefeweizen – alkoholfrei	Flasche	0,50 l	4,20 €

Bier vom Fass

Einsiedler Landbier	0,30 l	3,00 €	
	0,50 l	4,00 €	
Einsiedler Pils	0,30 l	3,00 €	
	0,50 l	4,00 €	
Einsiedler Hefeweizen	0,50 l	4,20 €	
Einsiedler Zwickelbier	0,30 l	3,20 €	
	0,50 l	4,20 €	
Einsiedler Schwarzbier	0,30 l	3,20 €	
	0,50 l	4,20 €	
Unsere Biere als Maß	1,00 l	7,50 €	
DEIN BIER - Das Pils der Chemnitzer	Flasche	0,33 l	3,70 €

Gemischtes mit Bier

„Schwarzbierbowle“	0,30 l	3,60 €
<i>mit angesetzten Erdbeeren^{1,12,13}</i>	0,50 l	5,00 €
Radler¹¹, Diesel^{1,13,17},	0,30 l	3,00 €
Potsdamer^{1,11,13} (Bier mit Fassbrause)	0,50 l	4,00 €
Cola-Weizen^{1,13,17}, Kirsch-Weizen³	0,50 l	4,20 €
Banane-Weizen³, Russe¹¹ (Weizen mit Sprite¹¹)		
Hugo-Zwickel^{4,13}	0,30 l	3,30 €
<i>Einsiedler Zwickelbier mit Holunderblütensirup^{4,13}</i>	0,50 l	4,30 €

Aperitif

Sandeman Sherry	4 cl	4,40 €
<i>Fino oder Medium Dry</i>		
Martini	5 cl	4,40 €
<i>Bianco oder Dry</i>		

Weißwein

Weinhaus Flick - Rheinhessen

Spießheimer Osterberg Bacchus ⁵

QbA, lieblich, feinfruchtig, süffig

	0,20 l	4,60 €
Flasche	1,00 l	22,00 €

Schloss Affaltrach - Württemberg

Müller-Thurgau ⁵

QbA, halbtrocken, zart-blumig mit feiner Frucht und milder Säure

	0,20 l	4,80 €
Flasche	1,00 l	23,00 €

Bottwartaler Winzer eG - Württemberg

TS vinian ⁵ - **Trollinger mit Schwarzriesling** *weiß gekeltert*

QbA, halbtrocken, fruchtiges Bukett

	0,20 l	5,00 €
Flasche	0,75 l	17,00 €

Schloss Affaltrach - Baden

Grauburgunder ⁵

QbA, trocken, exotischen Aromen von Mango und Banane, angenehme Säure

	0,20 l	4,80 €
Flasche	1,00 l	23,00 €

Weingärtner-Erzeugergemeinschaft Obersulm-Affaltrach e.V.

Württemberg

Riesling

QbA, trocken, feine Fruchtsäure

	0,20 l	4,80 €
Flasche	1,00 l	23,00 €

Weinhaus Hoflöbnitz - Sachsen

Cuvée H weiß Bio ⁵

Deutscher Wein, trocken, Aromen von Quitte und Birne, runde und dezente Süße, frisch-fruchtige Säure

Flasche	0,75 l	23,50 €
---------	--------	---------

ROSÉWEIN

Bottwartaler Winzer eG - Württemberg

LEM - Lemberger Rosé ⁵

QbA, lieblich, fruchtiges Bukett nach Sauerkirsche, Johannisbeere und Erdbeere

	0,20 l	5,00 €
Flasche	0,75 l	17,00 €

Weingärtner-Erzeugergemeinschaft Obersulm-Affaltrach e.V.

Württemberg

Schwarzriesling Weißherbst QbA ⁵

halbtrocken, feine Beerendaromen

	0,20 l	4,80 €
Flasche	1,00 l	23,00 €

Weinhaus Hoflöbnitz - Sachsen

Cuvée H rosé Bio ⁵

Deutscher Wein, trocken, Aromen von roten Beeren, vollmundig, frisch-süffig mit belebender Säure

Flasche	0,75 l	23,50 €
---------	--------	---------

Rotwein

Schloss Affaltrach - Württemberg		0,20 l	5,00 €
Lemberger "Fruchtig & Süß" ⁵	Flasche	0,75 l	15,90 €
<i>edelsüß, tolles Kirscharoma</i>			
Bottwartaler Winzer eG - Württemberg			
Großbottwarer Wunnenstein Schwarzriesling ⁵		0,20 l	4,80 €
<i>QbA, halbtrocken, samtweich, nachhaltig, vollmundig,</i>	Flasche	1,00 l	23,00 €
<i>zart-aromatisch im Bukett, Aroma von Süßkirsche</i>			
Bottwartaler Winzer eG - Württemberg			
Großbottwarer Wunnenstein Trollinger mit Lemberger ⁵		0,20 l	4,80 €
<i>QbA, trocken, kräftig, rund, fruchtbetont</i>	Flasche	1,00 l	23,00 €
Bodegas Munoz – Spanien / La Mancha			
Tempranillo Barrique DdO ⁵		0,20 l	4,60 €
<i>trocken, würzige Noten reifer Pflaumen und schwarzem Pfeffer,</i>	Flasche	1,00 l	22,00 €
<i>harmonisch-weicher Geschmack, reif, rund und füllig</i>			
Weingut Hugl-Wimmer - Niederösterreich			
Zweigelt ⁵		0,20 l	4,90 €
<i>trocken, weich, gehaltvoll, mit tollen Aromen der Weichselkirsche</i>	Flasche	1,00 l	23,50 €
Bodegas Alconde – Spanien / Navarra			
"Colección" Óptimo ⁵		0,20 l	5,80 €
<i>halbtrocken, 15-monatige Fassreife, vollmundig,</i>	Flasche	0,75 l	19,80 €
<i>geschmeidig, volle Cassis Aromen und eine dezente Holznote</i>			
Weinhaus Hoflößnitz - Sachsen			
Cuvée H rot Bio ⁵	Flasche	0,75 l	23,50 €
<i>Deutscher Wein, trocken, elegant, vollmundig, samtig mit Aromen von Kirschen, Brombeeren und Erdbeeren</i>			
Weiß- oder Rotweinschorle ⁵		0,20 l	4,50 €

Sekt

Sekt „Miramar“ ⁵		0,10 l	3,45 €
Trocken , <i>harmonisch, frisch und prickelnd</i>	Flasche	0,75 l	23,50 €
Sweet , <i>edelsüß, erfrischend und spritzig</i>			
Rosé , <i>trocken, elegant und spritzig</i>			
Sekt - Energy ^{1,5,17,18}		0,30 l	5,90 €
Aperol Spritz mit Sekt ^{1,5}		0,30 l	6,70 €

Longdrinks mit 4 cl Spirituose

Campari - Orange ¹	6,20 €
Gin - Tonic ^{11,16}	6,20 €
Bacardi - Cola ^{1,13,17}	6,20 €
Jim Beam - Cola ^{1,13,17}	6,50 €
Wodka - Energy ^{1,13,17,18}	6,50 €

Auf Wunsch mixen wir jede andere Spirituose als Longdrink. Dazu berechnen wir zum 4cl Spirituosenspreis für den Füller +2,20 € und für Energy ^{17,18} + 2,90 €.

Cocktails

Pina Colada ^{1,2,3} - lieblich - Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	6,40 €
Tequila Sunrise ¹ - fruchtig - Tequila, Orangensaft, Grenadine	6,40 €
Cuba Libre ^{1,13,17} - erfrischend - Rum, Cola, Limette	6,70 €
Caipirinha - fruchtig, herb - Cachaça, Rohrzucker, Limette	6,70 €
Sex on the Beach ^{1,2,3,13} - fruchtig - Wodka, Peachtree, Lemon Squash, Zitrone, Pfirsichfruchtsaftgetränk	6,90 €
❄️ Skifahrer ^{1,2,3,11} - fruchtig - Apfelmus, Zimtpulver, Gin und Ginger Ale	6,90 €
❄️ Feuriger Winter ^{1,13} - fruchtig, herb - Vodka, Zimtsirup, Grenadine, Apfelsaft und Tabasco	6,90 €
❄️ Christmas Colada ^{1,2,10,13} - cremig süß - Sahne, Licor 43, Cream Likör und Milch	6,90 €

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema ^{1,3,11,13} - erfrischend - Maracujanektar, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	5,40 €
Coconut Kiss ^{1,2,3} - cremig süß - Kokossirup, Maracuja- und Kirschnektar, Sahne	5,70 €
Virgin Colada ^{1,2,3} - lieblich - Ananassaft, Kokossirup, Sahne	5,70 €
❄️ Weihnachtsstern ^{3,13,14,16} - Kirschsaff, Bitter Lemon, Johannisbeersirup	5,70 €
❄️ Crazy Orange ^{1,3,11,14} - Orangen, Limetten, Zimtsirup und Fanta	5,40 €
❄️ On the Light ^{1,3,13} - Ananassaft, Pfirsichsaft, Cranberrysirup	5,40 €

Spirituosen

Kleiner Feigling	2 cl	2,25 €
Kuemmerling	2 cl	2,25 €
Underberg	2 cl	2,25 €
Kirschlikör	4 cl	3,40 €
Eierlikör	4 cl	3,40 €
Dooley's¹ - Original Toffee Cream Likör	4 cl	4,20 €
Amaretto - Mandellikör	4 cl	4,20 €
Southern Comfort¹ - Whiskey Likör	4 cl	4,20 €
Nordhäuser Doppelkorn	4 cl	4,20 €
Gordons Dry Gin	4 cl	4,40 €
Malteser Aquavit	4 cl	4,50 €
Smirnoff Vodka	4 cl	4,40 €
Tequila silver	4 cl	4,20 €
Tequila gold	4 cl	4,20 €
Grappa	4 cl	4,40 €
Obstler	4 cl	4,20 €
Bacardi - Rum	4 cl	4,40 €
Havana Club - Rum	4 cl	4,60 €
Asbach Uralt - Weinbrand	4 cl	4,40 €
Wilthener Goldkrone - Weinbrand	4 cl	4,00 €
Rémy Martin V.S.O.P - Cognac	4 cl	5,90 €
Becherovka - Kräuterbitter	4 cl	4,40 €
Jägermeister - Kräuterlikör	4 cl	4,40 €
Ramazotti - Kräuterlikör	4 cl	4,40 €
Radeberger Bitter - Bitterlikör	4 cl	4,40 €
Lauterbacher Grünbitter¹ - Magenbitter	4 cl	4,40 €
Ouzo - Anislikör	4 cl	4,40 €
Glen Grant - Malt Whisky	4 cl	4,60 €
Johnnie Walker Red Label - Scotch Blend	4 cl	4,60 €
Jim Beam - Bourbon Whiskey	4 cl	4,40 €
Jameson - Irish Whiskey	4 cl	4,60 €
Jack Daniels - Tennessee Whiskey	4 cl	4,80 €


Die 3 Chemnitzer – Aus Liebe zur Heimat

Chemnitzer Wurzeln - Kräuterlikör	4 cl	4,10 €
Heidelbeere - Fruchtsaftlikör	4 cl	4,10 €
Chemnitzer Mundwasser¹ - „Der Himmelblaue“ - Pfefferminzlikör	4 cl	4,10 €

Vorweg & Zwischendurch




 Ofenfrisches Knobi-Brot	3,70 €
<i>knuspriges Baguette³ mit reichlich Knoblauchbutter</i>	
Feines Würzfleisch vom Schwein	5,60 €
<i>mit Gouda¹ überbacken, dazu Zitrone und frisches Baguette</i>	
Lauwarmer Linsensalat	9,80 €
<i>Beluga Linsen auf mariniertem Wildkräutersalat, mit hausgemachtem Räucherlachstatar, serviert mit warmem Knoblauchbrot</i>	
Carpaccio vom deutschem Weiderind	11,20 €
<i>hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet im Kräutermantel mit Limetten Öl, Rucola, Grana Padano und warmem Knobi-Brot</i>	
Sächsische Tapas	8,90 €
<i>- Tafelspitzscheiben vom sächsischen Weiderind mit Kapern-Meerrettichcreme</i>	
<i>- Norwegischer SJØ (Schö) Matjes Spieß mit Buttermilch-Gurken Dip und Knäckebröt</i>	
<i>- frischer Hackepeter vom Landschwein auf Holzofenbrot mit Zwiebeln</i>	
für 2 Personen	13,90 €

Aus dem Suppentopf

 Rote Linsensuppe	4,80 €
<i>mit Kokos, Chili und Koriander, dazu frisches Baguette</i>	
Bouillon vom Tafelspitz	5,20 €
<i>mit Gemüse Maultaschen und Holzofenbrot</i>	
Kasseler Eintopf wie bei Oma, serviert im Henkelmann (0,5 l)	6,90 €
<i>mit Weißkraut und Kartoffeln, dazu Holzofenbrot</i>	

Knackige Salate

immer frisch zubereitet, dazu reichen wir Baguette

-  **Kleiner Salat** **5,50 €**
knackig frische Blattsalate der Saison, mit Sauerrahmdressing, Kernen und Sprossen
-  **Salat Herbstzauber** **11,90 €**
knackig frische, bunte Blattsalate der Saison mit Himbeer Dressing und Walnüssen, dazu gratinierter Ziegenkäse auf gerösteten Baguettescheiben
-  **Tomaten - Brotsalat** **11,60 €**
mit Rucola, schwarzen Oliven und italienischem Burrata (Frischkäse)

Deftiges Kaltes

- Hackepeter - immer frisch** **8,90 €**
mit gehackter Zwiebel, Spreewaldgurken¹¹ und Eigelb, dazu Butter und Holzofenbrot
- Hausgemachte Tellersülze vom Eisbein** **9,90 €**
mit saurem Gemüse, an Dijon-Senf-Remoulade und deftigen Bratkartoffeln
- Filets vom Norwegischen SJØ (Schö) Matjes** **11,40 €**
zarter, leicht gesalzener Matjes der extra Klasse, an feiner Apfel-Gurken-Soße mit Buttermilch, dazu Petersilienkartoffeln

Fisch

Filets von der Kutterscholle 13,90 €
unter der Kartoffelkruste, dazu hausgemachter Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 15,90 €
auf feinem Pilzgemüse, serviert mit Hokkaido-Kürbis-Risotto

Pasta Gerichte

Pasta "Lachs" 12,50 €
feine Bandnudeln mit Streifen vom Räucherlachs, Kirschtomaten, Lauch und Rahm

Pasta "Siziliana" 12,00 €
feine Bandnudeln mit pikanter Landsalami^{2,3} in fruchtiger Tomatensoße, dazu Grana Padano

Pasta "Toskana" 14,60 €
*feine Bandnudeln mit gebratenen Kräutersaitlingen und Rinderstreifen
in scharfer Tomaten-Sahne-Soße, mit gebackenem Rucola*

Vegetarisch

 **Risotto vom Hokkaido Kürbis** 12,50 €
mit geschmorten Kirschtomaten, Ziegenfrischkäse und gerösteten Kernen

 **Gebratene hausgemachte Semmelknödel (Vegan)** 12,90 €
auf geschmortem Pilzgemüse im Petersilienrahm

 **Gratinierte Gemüse-Maultaschen** 13,90 €
auf feinem Pilzgemüse, überbacken mit Gouda¹ Käse

Aus der Pfanne & vom Grill

Postkutscher Schnitzel	13,20 €
<i>paniertes Schweinerückenschnitzel vom sächsischen Landschwein, gefüllt mit Bautz'ner Senf, Zwiebeln und Gewürzgurke¹, dazu deftige Bratkartoffeln mit Speck^{2,3}</i>	
Butterschnitzel vom Kachelfleisch	13,90 €
<i>sehr zartes Fleisch vom Landschwein, serviert mit Kohlrabi-Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln</i>	
Schweinerückensteak „au four“	14,20 €
<i>vom sächsischen Landschwein, mit feinem Würzfleisch und Gouda¹ überbacken, dazu Buttererbsen und Steak House Pommes</i>	
Kürbis Huhn	14,20 €
<i>Hähnchenbrust gefüllt mit Oliven und Frischkäse, auf geschmorten Kirschtomaten an hausgemachtem Kürbis-Risotto</i>	
Altenburger Senf-Steak á la Strindberg	21,20 €
<i>argentinisches Rumpsteak vom Grill (220g), unter der Altenburger Senf-Pfeffer-Zwiebelkruste, auf grünen Bohnen, dazu Bratkartoffeln mit Speck^{2,3}</i>	
Rib Eye Steak von der Färsé 300g*	28,50 €
<i>das am besten marmorierte Stück, serviert mit Kräuter-Senf-Butter, dazu gebratene Kräutersaitlinge mit Bohnen und Steak House Pommes</i>	

**Dry aged Beef*

Regionales Fleisch von der sächsischen Färsé. Mit dem Dry Aging Verfahren wird aus dem frischen Rindfleisch durch Abhängen eine Spitzenqualität des Fleisches erzeugt.

Geschmortes & Gesiedetes

Jeden Dienstag ist Haxen-Tag	9,90 €
Knusprige Schweinshaxe frisch aus dem Ofen <i>auf deftigem Sauerkraut^{2,3} mit Majoran, Schwarzbiersoße und handgerollten Kartoffelklößen⁵, dazu reichen wir Bautz'ner Senf und Meerrettich⁵</i>	12,90 €
Tafelspitzscheiben vom sächsischen Weiderind <i>mit Meerrettichrahms⁵, Sauerkraut und Petersilienkartoffeln</i>	12,20 €
Gepökelte Rinderzunge^{2,3} <i>vom sächsischen Weiderind, an Kohlrabi-Rahmgemüse und Petersilienkartoffeln</i>	12,90 €
Chemnitzer XXL Eisbein <i>aus dem Majoran Sud, mit Meerrettichrahms⁵ auf deftigem Sauerkraut und gebratenen Kloßscheiben, dazu reichen wir Bautz'ner Senf</i>	13,50 €
Sauerbraten nach Omas Rezept <i>mit Lebkuchensoße, hausgemachtem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Semmelbutter</i>	13,90 €
Sächsische Rinderroulade^{2,3,11} <i>mit deftiger Füllung, serviert mit frischem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Semmelbutter</i>	14,20 €

Burger

Der Simmentaler Burger <i>Sauerteigbrötchen belegt mit gegrilltem österreichischem Simmentaler Rindfleisch (200g), frischer Tomate, Gouda Käse¹, saurer Gurke¹¹ und roten Zwiebeln, auf Rucola Salat, gebratenen Speckstreifen^{2,3} und hausgemachter Burger Soße, serviert mit Steak House Pommes</i>	12,80 €
Der Straußenburger* <i>Sauerteigbrötchen belegt mit gegrilltem Straußenfleisch (180g), Wildkräutersalat, Trüffelmayonnaise, gebratenen Kräutersaitlingen, frischer Tomate, roten Zwiebeln und hausgemachter Burger Soße, serviert mit Steak House Pommes</i>	14,90 €

*Unser Straußenfleisch stammt vom Meersteiners Straußenhof, 09236 Claußnitz. Straußenfleisch aus deutscher Zucht - gesund und lecker. Unsere Tiere leben Sommer wie Winter im Freien. Wir garantieren eine natürliche Aufzucht und Fütterung, ohne Hormone, Leistungssteigerer, Tiermehl oder Antibiotika.