



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)	2,50 €
Pott Kaffee ¹⁷	3,40 €
Cappuccino ¹⁷	2,90 €
Pott Cappuccino ¹⁷	3,60 €
Latte Macchiato ¹⁷	3,40 €
Latte Macchiato ¹⁷ oder Milchkaffee ¹⁷ - wahlweise mit Mandel-, Vanille- oder Karamellsirup ^{1,11,13}	3,90 €
Pott Milchkaffee ¹⁷	3,60 €
Espresso ¹⁷	2,30 €
Doppelter Espresso ¹⁷	3,40 €
Pott heiße Azuco Trinkschokolade Vollmilch mit Sahne ³	3,40 €
Pott Kaffee-Schokolade ¹⁷ - Kaffee-Crème ¹⁷ mit heißer Schokolade	3,70 €
Irish Coffee ^{3,17} - Tasse Kaffee ¹⁷ mit irischem Whiskey und Sahne ³	4,90 €
Dooley's Coffee ^{1,17} - Pott Milchkaffee ¹⁷ mit Dooley's ¹	5,10 €
Pott Tee	3,20 €
Insel der Sinne - ayurvedischer Kräutertee mit Ingwer	
Kräuterharmonie - Kräutertee mit fruchtiger Apfelnote	
Pfefferminz - wohltuender Kräutertee	
Kamille - bekömmlicher Kräutertee	
Waldbeeren - Früchtetee mit Beerengeschmack	
Erdbeer-Zitronengras - erfrischend fruchtige Teemischung	
Grüner Tee - herb frischer Tee aus China	
Darjeeling - zart blumiger schwarzer Hochlandtee	

Eistee

Alle unsere Eistees werden mit frischem schwarzem Tee angesetzt und wie folgt verfeinert.

 Limette-Minze-Eistee ^{11,13}	0,5 l	5,20 €
<i>Limetten, Minze, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, stilles Tafelwasser</i>		
 Pfirsich-Eistee ^{11,13}	0,5 l	5,20 €
<i>Pfirsiche, Minze, Zitronensaft, Pfirsichsirup, stilles Tafelwasser</i>		
 Mango-Maracuja-Eistee ^{11,13,14}	0,5 l	5,50 €
<i>Mango, Limetten, Minze, Maracujanektar, Mangosirup, stilles Tafelwasser</i>		






 Sommer-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.

Limonaden

Kidslimo ^{1,11,14} <i>Ananassirup, Cranberrysirup, Sprite, Tafelwasser und Fruchtgummi</i>	0,3 l	2,80 €
 Melonen-Limonade ^{1,13,14} <i>Melone, Melonensirup, Tafelwasser. Minze</i>	0,5 l	5,20 €
 Schwarze Johannisbeer-Limonade ¹³ <i>schwarze Johannisbeeren, Limetten, Holunder- und Johannisbeerensirup, Tafelwasser, Minze</i>	0,5 l	5,20 €
 Gurke-Basilikum-Limonade ^{13,16} <i>Gurke, Lime Juice, Gurken- und Basilikumsirup, Tafelwasser, Basilikum</i>	0,5 l	5,50 €
 Ananas-Kokos-Limonade ^{3,11,13,14} <i>frische Ananas, Limetten, Kokossirup, Ananassaft, Tafelwasser</i>	0,5 l	5,50 €
 Erdbeer-Minz-Limonade ^{11,13} - <i>saisonal</i> <i>frische Erdbeeren, Limetten, Zitronensaft, Erdbeersirup, Erdbeersaft, Tafelwasser, Minze</i>	0,5 l	5,90 €

Schon probiert? Wahlweise können Sie unsere hausgemachte Limonade mit 0,2 l Sekt oder mit 4 cl einer Spirituose nach Wahl für 3,90 € Aufpreis auffüllen lassen.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser - <i>still, medium oder spritzig</i>	0,3 l	2,60 €
	0,5 l	3,90 €
Original Selters Mineralwasser - <i>still oder medium</i>	Flasche	0,25 l
	Flasche	0,75 l
		2,70 €
		5,90 €
Einsiedler Fassbrause ^{1,11,13} - <i>mit Himbeergeschmack</i>	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	4,00 €
Coca-Cola ^{1,13,17} , Coca-Cola light ^{1,11,13,17} ,	0,3 l	3,00 €
Fanta ^{1,3,11,14} , Sprite ¹¹ , Spezi ^{1,3,11,13,14,17}	0,5 l	4,20 €
Schweppes Wild Berry ^{12,13}	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	5,00 €
Ginger Ale ^{1,3,11} , Tonic ^{11,16}	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	5,00 €
Apfelsaft, Orangensaft, Ananassaft ³ , Kirschnektar,	0,2 l	2,80 €
Bananennektar ³ , Maracujanektar, Rhabarbernektar,	0,4 l	4,80 €
Erdbeerfruchtsaftgetränk		

Alle Säfte sind auch als Saftschorle erhältlich.

Glas Milch	0,2 l	2,00 €
-------------------	--------------	---------------

 Sommer-Specials

Bier vom Fass

Einsiedler Landbier	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Einsiedler Pils	0,3 l	3,20 €
	0,5 l	4,20 €
Einsiedler Hefeweizen	0,5 l	4,40 €
Einsiedler Zwickelbier	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,40 €
Einsiedler Schwarzbier	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,40 €
Unsere Biere als Maß	1,0 l	7,90 €

Gemischtes mit Bier

„Schwarzbierbowle“ - mit angesetzten Erdbeeren^{1,12,13}	0,3 l	3,60 €
	0,5 l	5,00 €
Radler¹¹, Diesel^{1,13,17}, Potsdamer^{1,11,13} - Bier mit Fassbrause	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €
Cola-Weizen^{1,13,17}	0,5 l	4,40 €
Kirsch-Weizen³	0,5 l	4,40 €
Banane-Weizen³	0,5 l	4,40 €
Russe¹¹ - Weizen mit Sprite¹¹	0,5 l	4,40 €
Hugo Zwickel^{4,13} - Einsiedler Zwickel mit Holunderblütensirup	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	4,50 €

Bier alkoholfrei

Beck's alkoholfrei	Flasche	0,33 l	3,70 €
Schöfferhofer Hefeweizen - alkoholfrei	Flasche	0,5 l	4,20 €

Weißwein

Weinhaus Flick - Rheinhessen		0,2l	4,90 €
Bacchus QbA⁵	Flasche	1,0l	23,50 €
<i>lieblich, feinfruchtig, süffig</i>			
Bottwartaler Winzer eG - Württemberg		0,2l	4,90 €
Kerner QbA⁵	Flasche	1,0l	23,50 €
<i>halbtrocken, jung und fruchtig</i>			
Weinhaus Flick - Rheinhessen		0,2l	5,10 €
Grauburgunder Qualitätswein⁵	Flasche	1,0l	23,70 €
„Literweise Glück“			
<i>trocken, vollmundig mit feiner Säure</i>			
Weinhaus Flick - Rheinhessen		0,2l	5,00 €
Riesling Qualitätswein mit Lagebezeichnung⁵	Flasche	1,0l	24,00 €
<i>trocken, elegante, spritzige Säure</i>			

Roséwein

Bottwartaler Winzer eG - Württemberg		0,2l	4,90 €
Schillerwein Rosé QbA⁵	Flasche	1,0l	23,50 €
<i>halbtrocken, leicht, spritzig und ausgewogen</i>			

Rotwein

Großbottwarer Wunnenstein - Württemberg		0,2l	5,00 €
Schwarzriesling QbA⁵	Flasche	1,0l	24,00 €
<i>halbtrocken, samtweich, nachhaltig, vollmundig und zart-aromatisch im Bukett, Aroma von Süßkirsche</i>			
Tempranillo Barrique DdO⁵ - Spanien		0,2l	4,90 €
<i>trocken, dezente Frucht, harmonisch-weicher Geschmack</i>	Flasche	1,0l	23,50 €
Großbottwarer Wunnenstein - Württemberg		0,2l	4,90 €
Trollinger mit Lemberger QbA⁵	Flasche	1,0l	23,50 €
<i>trocken, kräftig und fruchtbetont</i>			
Weiß- oder Rotweinschorle⁵		0,2l	4,50 €

**„Das Leben ist zu kurz um schlechten Wein zu trinken.“
- Johann Wolfgang von Goethe**

Sekt

Sekt „Miramar“⁵		0,1 l	3,45 €
Trocken , harmonisch, frisch und prickelnd	Flasche	0,75 l	23,50 €
Sweet , edelsüß, erfrischend und spritzig			

Cocktails

Pina Colada ^{1,2,3} - lieblich		7,00 €
<i>Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne</i>		
Caipirinha - fruchtig, herb		7,00 €
<i>Cachaça, Rohrzucker, Limette</i>		
Bahama Mama ^{1,2,3,13,14} - fruchtig		7,00 €
<i>Rum, Kokossirup, Zitronen-, Ananas- und Orangensaft, Grenadinensirup</i>		
Barbados Sunrise ^{1,2,3,13,14} - fruchtig, herb		7,00 €
<i>Havana, Orangensaft, Maracujanektar, Limette, Grenadinensirup</i>		
Hurrican ^{1,2,3,13,14} - fruchtig		7,00 €
<i>Havana, Ananassaft, Maracujanektar, Limetten, Mango- und Grenadinensirup</i>		
Bombay Crush ^{1,2,12} - erfrischend		7,00 €
<i>Bombay Gin, Rohrzucker, Kumquats, Lime Juice</i>		
Mojito ^{1,2,3} - erfrischend		7,20 €
<i>Havana, Rohrzucker, Soda, Limettensirup, Limette, Minze</i>		
Gin Fizz ^{1,13} - erfrischend		7,20 €
<i>Bombay Gin, Zuckersirup, Soda, Zitronensaft</i>		
Gin Melone ^{1,2,3,12,13} - erfrischend		7,90 €
<i>Bombay Gin, Zitronensaft, Wassermelonensirup, Schweppes Wild Berry</i>		

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema ^{1,3,11,13} - erfrischend		6,00 €
<i>Maracujanektar, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker</i>		
Coconut Kiss ^{1,2,3} - cremig süß		6,00 €
<i>Kokossirup, Maracuja- und Kirschnektar, Sahne</i>		
Rio Grande ^{1,3,13} - fruchtig süß		6,00 €
<i>Mangosirup, Blue Curacao (Sirup alkoholfrei), Ananassaft, Bananennektar</i>		
Fruit Punch ^{1,3,13} - fruchtig		6,00 €
<i>Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Grenadine</i>		
Freshmaker ^{1,3,13} - erfrischend		6,00 €
<i>Ginger Ale, Soda, Rohrzuckersirup, Minze, Limette</i>		
Cinderella ^{1,2,3,13,14} - fruchtig		6,00 €
<i>Orangen- und Ananassaft, Sahne, Kokos- und Grenadinensirup</i>		

Longdrinks

Aperol Spritz mit Sekt ^{1,5}	0,3 l	6,90 €
Hugo ^{4,5,13} <i>Sekt mit Holundersirup, Limette, Minze, Soda</i>	0,3 l	6,90 €
Lillet Wild Berry ^{1,12,13} <i>Erdbeeren, Limette, Lillet, Schweppes Wild Berry</i>	0,3 l	6,90 €
Gin - Tonic ^{11,13} mit: Gordons Gin		6,50 €
Bombay Gin		7,50 €

*Auf Wunsch mixen wir jede andere Spirituose als Longdrink.
Dazu berechnen wir zum 4cl Spirituosenpreis für den Füller + 2,50 €.*

Spirituosen

Weinbrände | Cognac

Wiltener Feiner Alter - Deutschland	4 cl	4,20 €
Rémy Martin V.S.O.P. - Frankreich	4 cl	6,00 €

Obstler | Grappa | Obstbrände

Alpenschnaps Obstler - milder Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	4 cl	4,20 €
Grappa di Moscato - gebrannt aus Moscato-Trester, Mazzetti Altavilla, Piemont	4 cl	4,00 €
Grappa Chardonnay - gebrannt aus Chardonnay Trester, Villa Laviosa, Südtirol	4 cl	4,60 €
Weitblick Zibärtl - Wildpflaume, Schwarzwald	4 cl	5,50 €
Weitblick Williams Birnenbrand - Schwarzwald	4 cl	5,50 €
Weitblick Wildkirsch - Schwarzwald	4 cl	5,50 €
Weitblick Mirabelle - Schwarzwald	4 cl	5,50 €

Rum | Tequilla

Tequila silver - premium Tequila aus Mexico	4 cl	4,20 €
Bacardi - milder, kubanischer weißer Rum	4 cl	4,40 €
Havana Club - kubanischer weißer Rum, im Eichenfass gelagert	4 cl	4,60 €

Whisky | Whiskey

Johnnie Walker Red Label - Blended Scotch	4 cl	4,60 €
Jim Beam - Bourbon Whiskey	4 cl	4,60 €
John Jameson ¹ - Irish Whiskey	4 cl	4,60 €
Glen Grant - Speyside Malt Whisky	4 cl	4,60 €
Talisker Skye - Isle of Skye Single Malt Whisky	4 cl	5,90 €
Lagavulin 16 years - Islay Malt Whisky	4 cl	8,80 €

Spirituosen

Kräuter | Bitter

Ramazotti - traditionsreicher italienischer Kräuterlikör	4 cl	4,40 €
Jägermeister - Kräuterlikör aus 56 Kräutern	4 cl	4,40 €
Becherovka - Kräuterlikör aus Tschechien	4 cl	4,40 €
Lauterbacher Grünbitter ¹ - Magenbitter aus dem Erzgebirge	4 cl	4,40 €
Aperol - Aperitif-Bitter	4 cl	4,40 €

Korn | Vodka | Aquavit

Echter Nordhäuser Doppelkorn - aus Roggen und Malz gebrannt	4 cl	4,20 €
Smirnoff Vodka	4 cl	4,40 €
Malteser Aquavit - nach dänischem Rezept	4 cl	4,50 €

Gin | Wermut

Martini Bianco - aus Wein gebrannt	5 cl	4,40 €
Bombay Gin - London Dry Gin aus exotischen Botanicals	4 cl	4,80 €

Liköre

Eierlikör	4 cl	3,40 €
Kirschlikör	4 cl	3,40 €
Dooley's ¹ - original Toffee Cream Likör	4 cl	4,20 €
Ouzo - griechische Anis-Spirituose	4 cl	4,40 €
Haselnusslikör - Haselnusslikör aus Südtirol	4 cl	4,40 €

Die 3 Chemnitzer – Aus Liebe zur Heimat

Chemnitzer Wurzeln - Kräuterlikör	4 cl	4,10 €
Heidelbeere - Fruchtsaftlikör	4 cl	4,10 €
Chemnitzer Mundwasser ¹ - „Der Himmelblaue“ - Pfefferminzlikör	4 cl	4,10 €

Inhaltsstoffe:

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 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.

Vorweg & Zwischendurch

 Ofenfrisches Knobi-Brot	3,90 €
<i>knuspriges Ciabatta mit reichlich Knoblauchbutter</i>	
 Große Laugenbrezel	3,90 €
<i>frisch gebacken aus dem Ofen mit Butter oder Kräuter-Sauerrahm-Quark</i>	
Feines Würzfleisch vom Schwein	6,20 €
<i>mit Gouda¹ überbacken, dazu Zitrone und Baguette</i>	
auch als große Portion zum satt werden	8,90 €
 Obazda	7,20 €
<i>cremige, pikante bayrische Käsezubereitung mit roten Zwiebeln, bunt garniert mit saurer Gurke¹¹ und Radieschen, dazu eine Laugenbrezel</i>	
Radler Bemme	9,90 €
<i>frisches Holzofenbrot, belegt mit Krautsalat, hausgemachtem Pulled Pork und Chili-Cheese-Soße, dazu Garten-Radieschen mit Wildkräutersalat</i>	
Hackepeter, immer frisch	10,20 €
<i>mit gehackter Zwiebel, Spreewaldgurken¹¹ und Eigelb, dazu Butter und Holzofenbrot vom Hausbäcker</i>	
Schweinskopfsülze^{2,3}	11,20 €
<i>mit hausgemachter Remouladensauce und roten Zwiebelringen, dazu Bratkartoffeln mit Speck^{2,3}</i>	

Aus dem Suppentopf

Sächsische Soljanka	5,50 €
<i>mit Zitrone und Schmand verfeinert, dazu Baguette</i>	
auch als große Portion zum satt werden, serviert im Henkelmann (0,5l)	7,20 €
Kokos-Curry-Suppe	6,20 €
<i>mit gebratener Garnele und frischem Baguette</i>	

 vegetarische Gerichte

**„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche, nicht durch die Apotheke“
- Sebastian Kneipp.**

Knackige Salate

immer frisch zubereitet, dazu reichen wir Baguette

 **Kleiner Salat** **6,40 €**

knackig frisches Blattwerk der Saison, mit Kernen und Sprossen aus dem Kloostergarten, hausgemachtem Mango-Senf-Dressing und Baguette

 **Der Italienische** **12,20 €**

Tomaten-Brot Salat mit Büffelmozzarella und frischem Rucola, mariniert mit Basilikum-Olivenöl-Dressing

Salat Kloostergarten

knackig frisches Blattwerk der Saison, mit Kernen und Sprossen aus dem Kloostergarten, mariniert mit Mango-Senf-Dressing und dazu frisches Baguette

wahlweise mit:

ausgelöster Hühnerkeule im Knuspermantel und Chimichurri Joghurt **14,90 €**

argentinisches Rumpsteak (220g) vom Grill mit Kräuterbutter **17,90 €**

Tolle Knolle

 **Ofenkartoffel „klassisch“** **8,50 €**

mit hausgemachtem Kräuter-Sauerrahm-Quark, Frühlingszwiebeln und Salat

Ofenkartoffel „Bavaria“ **13,90 €**

mit ausgelöste Hühnerkeule im Knuspermantel nach bayrischer Art gewürzt, dazu Obazda-Creme und Krautsalat

Ofenkartoffel „New Orleans“ **13,90 €**

gefüllt mit hausgemachtem Pulled Pork, auf Kräuter-Sauerrahm-Quark, einem Topping hausgemachter Umami Majo vom schwarzen Knoblauch und geriebenem Cheddar Käse¹, dazu Krautsalat

Fisch

Filets vom holländischen Matjes² **11,20 €**

nach guter Hausfrauenart, in feiner Apfel-Gurken-Soße, serviert mit gebutterten Petersilienkartoffeln

Zander Filet **15,80 €**

auf der Haut gebraten, an tomatisiertem Risotto mit frischem Rucola und Basilikumöl

Scholle „Finkenwerder Art“ **16,40 €**


ganze Scholle in der Pfanne gebraten, mit ausgelassenen Landrauch-Speckwürfeln^{2,3}, Zwiebeln, Bratkartoffeln und einem Gurken-Dill-Salat

 vegetarische Gerichte

Pasta & Vegetarisches

 Strozzapreti Miramar	11,40 €
<i>gedrehte Nudeln mit hausgemachtem Spinat-Pesto, halb getrockneten Tomaten, fruchtigem Olivenöl und gehobeltem Grana Padano</i>	
 Öztaler Spinat-Knödel	11,80 €
<i>drei Knödel geschwenkt in Nussbutter, serviert mit gehobeltem Grana Padano und Wildkräutersalat</i>	
 Spinat-Knödel „Meraner Art“	13,20 €
<i>Knödel überbacken mit gereiftem Bergkäse, auf tomatisiertem Wurzelgemüse</i>	
 Asiatisches Gemüsecurry <small>vegan</small>	13,90 €
<i>verfeinert mit Kokosmilch und schwarzem Sesam, serviert mit Basmati-Reis</i>	
Strozzapreti all'amatriciana	16,80 €
<i>gedrehte Nudeln in tomatisiertem Sugo mit Speck^{2,3} und Zwiebeln, serviert mit gebratenen Garnelen und gehobeltem Grana Padano</i>	

Geschmortes & Gesiedetes

Szegediner Gulasch	13,80 €
<i>zarter Schweinegulasch aus der Keule mit Sauerkraut^{2,3}, serviert mit handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Schmand</i>	
Rinderzunge^{2,3} vom sächsischen Weideochsen	14,20 €
<i>gepökelte Rinderzunge, serviert mit zerlassener Butter, grünen Erbsen und Petersilienkartoffeln</i>	
Knusprige Schweinshaxe frisch aus dem Ofen	14,90 €
<i>auf deftigem Sauerkraut^{2,3} mit Majoran, Schwarzbiersoße und handgerollten Kartoffelklößen⁵</i>	
 jeden Dienstag ist Haxen-Tag - zur Bestellung gibt es ein 0,3 l Einsiedler Pils gratis	
Sauerbraten nach Omas Rezept	15,20 €
<i>mit Lebkuchensoße, hausgemachtem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Semmelbutter</i>	
Sächsische Rinderroulade^{2,3,11}	16,40 €
<i>mit deftiger Füllung, serviert mit frischem Apfelrotkohl, handgerollten Kartoffelklößen⁵ und Semmelbutter</i>	


 vegetarische Gerichte

„Ein gutes Essen ist Balsam für die Seele.“
- Sprichwort aus Tadschikistan

Aus der Pfanne & vom Grill

Postkutscher Schnitzel	15,50 €
<i>paniertes Schweinerückensteak, gefüllt mit Bautz'ner Senf, Zwiebeln und Gewürzgurke¹, dazu deftige Bratkartoffeln mit Speck^{2,3}</i>	
Schweinerückensteak „au four“	15,60 €
<i>vom sächsischen Landschwein, mit feinem Würzfleisch und Gouda¹ überbacken, dazu Buttererbsen und Steak House Pommes</i>	
Schnitzel „Champignon“	15,90 €
<i>Schnitzel aus dem Schweinerücken, serviert mit frischen Champignons im Kräuterrahm und Kartoffelkroketten</i>	
Gaucht Beef Ribs	17,20 €
<i>350g Sous vide gegarte Rinderrippchen in einer kernigen Marinade, auf rustikalem Wurzelgemüse mit hausgemachter Umami Majo vom schwarzen Knoblauch mit Chimichurri Joghurt, dazu knuspriges Ciabatta mit reichlich Knoblauchbutter</i>	
Scheiterhaufen	20,90 €
<i>saftiges argentinisches Rumpsteak vom Grill (220g), belegt mit unserem hausgemachten Pulled Pork und überbacken mit Gouda¹, dazu Steak House Pommes</i>	
Rib Eye Steak von der Färse* (300g)	32,50 €
<i>das am besten marmorierte Stück, serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, rustikalem Wurzelgemüse und einer Ofenkartoffel, gefüllt mit Kräuter-Sauerrahm-Quark</i>	
<small>* Dry aged Beef Regionales Fleisch von der sächsischen Färse. Mit dem Dry Aging Verfahren wird aus dem frischen Rindfleisch durch Abhängen eine Spitzenqualität des Fleisches erzeugt.</small>	

Burger

 Der Jacki Burger	14,40 €
<i>sanft gegarter Jackfrucht-Bratling, mit hausgemachter Umami Majo vom schwarzen Knoblauch, belegt mit frischer Tomate, würzigen Sprossen und Rucola in Sauerteigbrötchen, dazu Steak House Pommes</i>	
Der Pulled Pork Burger	14,60 €
<i>hausgemachtes, gezupftes Schweinefleisch im Sauerteigbrötchen, auf knackigem Blattsalat, frischer Tomate, roten Zwiebeln und Burgersoße, serviert mit Steak House Pommes</i>	
Der Simmentaler Burger	14,80 €
<i>Sauerteigbrötchen belegt mit gegrilltem, besten österreichischen Simmentaler Rindfleisch (ca. 200g), frischer Tomate, Gouda¹, saurer Gurke¹ und roten Zwiebeln, auf Rucola, gebratenen Speckstreifen^{2,3} und hausgemachter Burgersoße, serviert mit Steak House Pommes</i>	

 vegetarische Gerichte