

Speisekarte

Vorspeisen und Suppen

WÜRZFLEISCH  6,90 €
zartes Schweinefleisch in herzhafter Soße
mit Käse überbacken | Baguette


Soljanka | BAGUETTE 6,20 €

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE  11,90 €
mit Birnen-Chilichutney | hausgebackenes Baguette
Salatbeilage

SALATELLER  klein 10,20 €
Groß 16,90 €
Gurke | Tomate | Paprika
Fetakäse | Dressing | Baguette

Vegane | vegetarische | leichte Kost

GEBACKENER BLUMENKOHL  12,40 €
knusprig paniert | Holländische Soße | Kartoffeln

VEGANE GEBACKENE WALLNUSSBÄLLCHEN 14,90 €
würzige Tomatensoße | vegane Tagliatelle 

FLAMMKUCHEN „ELSÄSSER ART“ 13,30 €
dazu ein Glas Federweißer


GEMÜSE-SÜBKARTOFFELQUICHE  14,90 €
vegetarisch

CHILI SIN CARNE (VEGAN)  14,60 €
Basmatireis

Hauptgerichte


HEILBUTTFILET, gebraten 20,20 €
zerlassene Butter | hausgemachtes Kartoffelpüree
Salatbeilage


WIENER SCHNITZEL (KALB)  27,30 €
Petersilienkartoffeln | Salatbeilage

BRAUMEISTERSCHNITZEL, gebraten  19,90 €
vom Schwein | gefüllt mit Salami und Käse
Pommes frites | Salatbeilage

GEBRATENES SAIBLINGFILET  20,40 €
Pfannengemüse | Rosmarinkartoffeln

SCHWEINESTEAK „AU FOUR“  18,90 €
mit Würzfleisch und Käse überbacken
Pommes frites | Salatbeilage

ÜBERBACKENES HÄHNCHENSCHNITZEL 19,10 €
mit Blumenkohl | Kochschinken | Käse 
Steakhouse Pommes | Holländische Soße

HAUSGEMACHTE SCHWEINSKOPFSÜLZE 15,80 €
Saure Gurke | Remoulade | Bratkartoffeln 
Zwiebelringe | Salatbeilage

Empfehlung des Küchenteams



„NATIONALPARKTELLER“ 100 % von hier
Steak vom Galloway Rind | Schweinesteak
„Zieglinde“-Ziegenkäse mit Honig aus unserer
eigenen Imkerei | Spindlerhof Sprossen
Champignons | Bratkartoffeln | Salatbeilage

28,50 €

GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET
mit Käse und Champignonrahmsoße überbacken
Kartoffelkroketten | Salatbeilage


18,50 €

Dessert

SÄCHSISCHE QUARKKÄULCHEN 11,80 €
Apfelmus | Vanilleeis

MOUSSE AU CHOCOLAT-PARFAIT 10,60 €
mit Beerengrütze

UNSERE REGIONALEN PARTNER (Auszug): 

- Ziegenhof Lauterbach 
- Eier aus Cotta | Cottaer Spitzbergei
- Staatsbetrieb Sachsenforst
- Carstens Fischerei, Rosenthal-Bielatal
- Agrarproduktion, Niederseidewitz
- Spindlerhof Döbra
- Nationalparkverwaltung „Sächsische Schweiz“
- Champignonzucht Eichler, Bad Gottleuba
- Honig von unserer hauseigenen Imkerei | PirBee
- Hofladen "Zur alten Säge", Wehlen
- Wildverarbeitung Mario Strech, Lohmen
- Bäckerei Falk Burkhardt, Pirna

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gern auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Dear guest, information about ingredients in our food and beverages that may cause allergies or intolerances is available to you upon request from our service staff.



Starters and soups

SPICED PORK		6,90 €
tender pork in hearty sauce		
gratinated with cheese baguette		
Solyanka BAGUETTE		6,20 €
GOAT CHEESE AU GRATIN		11,90 €
with Pear chili chutney homemade baguette		
side salad		
SALAD PLATE	small	10,20 €
Cucumber Tomato Pepper	large	16,90 €
Feta cheese Dressing Baguette		

Vegan | vegetarian | light food

BAKED CAULIFLOWER		12,40 €
crispy breaded Dutch sauce potatoes		
VEGAN BAKED WALNUT BALLS		14,90 €
spicy tomato sauce vegan tagliatelle		
TARTE FLAMBÉE "ALSATIAN STYLE"		13,30 €
served with a glass of Federweisser		
vegetable sweet potato quiche		14,90 €
vegetarian		
CHILI SIN CARNE (VEGAN)		14,60 €
basmati rice		

Main courses

HALIBUT FILLET, fried		20,20 €
melted butter homemade mashed potatoes		
side salad		
WIENER SCHNITZEL (VEAL)		27,30 €
parsley potatoes side salad		
BRAUMEISTERSCHNITZEL, fried		19,90 €
pork stuffed with salami and cheese		
French fries side salad		
FRIED CHAR FILET		20,40 €
pan-fried vegetables rosemary potatoes		
PORK STEAK "AU FOUR"		18,90 €
with seasoned meat and cheese au gratin		
French fries side salad		

GRATINATED CHICKEN SCHNITZEL	19,10 €
with cauliflower cooked ham	
cheesesteakhouse fries dutch sauce	
HOMEMADE PORK HEAD CHEESE	15,80 €
gherkin tartar sauce fried potatoes	
onion rings side salad	

Recommendation for summer time

"NATIONAL PARKTELLER" 100 % from here

**Steak from Galloway beef | Pork steak
"Zieglinde" goat cheese with honey from our own
apiary | Spindlerhof sprouts
mushrooms | fried potatoes | salad garnish**

28,50 €

**FRIED CHICKEN BREAST FILLET
gratinated with cheese and mushroom cream sauce**

potato croquettes | side salad

18,50 €

Dessert

SAXONIAN CURD BALLS	11,80 €
apple sauce vanilla ice cream	
MOUSSE AU CHOCOLAT-PARFAIT	10,60
with berry jelly	

Our regional partners are:

- Lauterbach goat farm
- Eggs from Cotta | Cottaer Spitzbergei
- State enterprise Sachsenforst
- Carstens Fishery, Rosenthal-Bielatal
- Agricultural production, Niederseidewitz
- Herbs & vegetables: from our own garden
- National Park Administration "Saxon Switzerland"
- Mushroom farm Eichler, Bad Gottleuba
- Honey from our own apiary | PirBee
- Farm store "Zur alten Säge", Wehlen
- Game processing Mario Strech, Lohmen
- Bakery Falk Burkhardt, Pirna

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gern auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern. Dear guest, information about ingredients in our food and beverages that may cause allergies or intolerances is available to you upon request from our service staff.