

# Erzgebirgscher Schmaus

im Hotel Waldesruh in Lengefeld

Stand 01.01.2020



## De Supp`n

\* Schwammeebrieh (Klare Pilzsuppe)



## Vu dr Sau, vum Ochs, e weng Wilpert un e weng Fischzeich

\* Pökelflaasch in Brutteig (Schinken im Brotteig)

\* Bornwaller Holzfallerflaasch (saftige Steaks mit deftigen Beilagen)

\* Erzgebirgscher Sonntag-Brotn vo O`thal (Wildschweinkeulenbraten von Oberwiesenthal)

\* Rotkohl und Waldpilze

\* Mini-Kließ, Kartoffelbällchen und Petersilienkartoffeln

Hirsch mit Preiselbeerbrieh (Hirschsteaks mit einheimischer Waldfrüchtesoße)

Sau-Brotn vu Marienburg (eingelegter Schweinebraten mit deftigen Beilagen)

Erzgebirgsche Würschter vu Drebach (deftige, erzgebirgische Wurst aus Drebach)

Kaasbrattl`n (verschiedene Käsesorten aus erzgebirgischen Molkereien)

Föhren aus dr Flöha (geräucherte Forelle)

Feine-Leit-Fischass`n vu Annaburg (ein Heringssalat, wie er in Annaberg gegessen wird)

\* Dos kimmmt ausn Ufn. (Warmanteil)

## Dozu e weng Salat

Gemüse modern (Tomaten mit Frischkäse gefüllt)

Schener bunt`r Ardäppelsalat (bunter Kartoffelsalat, nach einem alten Seiffner Rezept)

Spitzensalat (Chicoreesalat)

Saure Buunsalat (saurer Bohnensalat)

Äpfl-Fenchelsalat (Apfel-Fenchelsalat, besonders schmackhaft zur geräucherten Forelle)

a`gemachtes Grienzeich mi Nussln un Preiselbeern (grüner Salat mit Haselnüssen und Preiselbeeren)

## Uner Bäck`ha heit sei bastes Brut nur fer eich gebackn

## Donoch fer de Siesgusch`n

Stülpner Karl sei Leibgericht (Waldmeisterpudding)

Rute Grietz mi galber Brie (hausgemachte rote Beerengrütze mit Vanillesoße)

**Büfett 31,40 € pro Person**

Bis 10 Personen wird ein Mindermengenaufschlag von 10,00 € pro Person berechnet.