Erzgebirgscher Schmaus

im Hotel Waldesruh in Lengefeld

gültig ab 01.01.2024

De Supp`n

☆Schwammebrieh (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)

☆Arzgebirgscher Sonntig-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 Marienbarg (eingelegter Schweinebraten mit deftigen Beilagen)

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

Kaasbrattl`n (verschiedene Käsesorten aus erzgebirgischen Molkereien)

Fohren aus dr Flöha (geräucherte Forelle)

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

☆Dos kimmt 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)

Äppl-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 48,00 € pro Person

Bis 10 Personen wird ein Mindermengenaufschlag von 13,00 € pro Person berechnet.