

LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT DES AKTIV SPORTHOTELS.

Unser Küchenchef Steffen Lindner und sein Team freuen sich, Sie zu einer kulinarischen Entdeckungsreise einzuladen.

Inspiziert von kulinarischen Einflüssen aus der Region zaubern wir Ihnen Traditionelles und Neues auf unsere eigene Art. Unsere Gerichte stehen ganz im Zeichen der gesunden und leichten Küche. Das Angebot ist vielfältig und serviert werden ausgezeichnete Qualitätsprodukte, regionale Fisch- und Fleischgerichte sowie Vegetarisches und Veganes aus einer bodenständigen Küche. Hierbei setzen wir bewusst auf innovative Kreationen mit spürbarer Liebe zum Detail.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt! Unser Serviceteam, unter Leitung von Jana Leimert, steht Ihnen jederzeit beratend zur Seite und ist immer für Ihre Wünsche da. Und sollte einmal nicht das Passende für Sie dabei sein, zögern Sie nicht, uns anzusprechen.



Steffen Lindner
Küchenchef



Jana Leimert
Restaurantleiterin

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND.
DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST IST BLEIBEND.

Johann Wolfgang von Goethe

VORSPEISEN · SALATE

Salatvariation „Aktiv Hotel“^{J, L}

mit Mango-Chili-Dressing und Cerealien

klein 7,90 €

groß 11,90 €



Dazu reichen wir Ihnen auf Wunsch:

Gebratene Steinchampignons

5,20 €

Falafel

5,50 €



Hirtenkäse

5,90 €

Rinderhüft-Streifen

7,50 €

Gern reichen wir Ihnen Olivenöl und Essig
sowie Pfeffer aus der Mühle

Kartoffelrösti^A

mit Tomate-Mozzarella

9,90 €



Gebackener Tahini-Blumenkohl^{A, C, G}

mit marinierten Berglinsen,

Microgreens und Avocado-Joghurt-Dipp

12,50 €



SUPPEN

Karotten-Mango-Süppchen^G

mit Hirtenkäse

6,50 €



Gurkenkaltschale^G

mit Gin-Tonic-Espuma

6,90 €



STREETFOOD

Camembert-Beef-Burger ^{A, C, L}

mit Stolpener Weiderind, Chicorée und Bacon 12,90 €

Burger „Vom Feld“ ^{A, F}

mit Avocado-Chili-Creme, Rucola und veganem Käse 12,50 € 

Auf Wunsch reichen wir Ihnen

Steakhouse-Fritten 4,90 €

Brewers Wedges (Kartoffelecken mit Hopfenaroma) 4,90 €

Hash Brown Fries (Röstistäbchen Cheese & Chili) 7,90 €

PASTA · VEGETARISCH · VEGAN



Stringoli ^A

mit frischen Champignons, Rauke und Tomaten-Kokoscreme 14,90 € 



Pici all'aglione ^A

in einem Sugo aus Tomaten, Knoblauch und Chilli
mit frisch gehobeltem Pecorino 15,20 € 

Gebackener Hirtenkäse ^{A, C, G}

an Baba Ganoush (orientalische Auberginencreme)
mit Datteln und Bulgur 16,90 € 

Gnocchi Caserecci ^{A, C, G}

mit geschmolzenen Tomaten und Burrata 17,50 € 

SACHSEN-ECKE

Würzfleisch vom Huhn ^{A, G}

mit Gouda gratiniert, dazu Toast

6,90 €



Schweinesteak „au four“ ^{A, G, L}

mit Würzfleisch und Käse überbacken,
dazu Steakhouse-Fritten und Salat

18,50 €



Bielataler Regenbogenforelle ^{A, D, L}

„Müllerin Art“ mit Drillingen und Salat

19,90 €

HAUPTGERICHTE

Gebackene Perlhuhnbrust ^{A, C, G, L}

an warmen Tomatensalat und Käse-Soufflé

19,20 €

Gebratenes Lumb-Filet ^{D, L}

mit Vanille aromatisiert

an Mango-Gurkensalat und Duftreis

19,50 €

Involtini von der Rinderhüfte

gefüllt mit Lauchzwiebel und Cheddar

an Ananas-Chili-Salsa und Kartoffel-Basilikumsalat

23,50 €

Lackiertes Heilbuttfilet ^D

an Baby-Pak Choi, Yuzu und Soba-Nudeln

24,20 €

Kalbsspieße ^A

an Salsiccia-Pilzragout mit Tandoori Garlic Naan

25,50 €

DESSERT

Wiener Apfelstrudel ^{A. C. G.}

mit cremigem Vanilleeis

8,50 €

EIS

Schwedentraum

Cremiges Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne

8,50 €

Baileys-Krokant

Zartschmelzendes Baileyseis, Haselnusskrokant,
ein kräftiger Schuss Baileys und Sahne

8,50 €

Schoko-Minze

Minze-Crunch-Eis, Schokoladeneis, Schokosauce und Sahne

8,50 €

Veganer Früchtetraum

Dreierlei Sorbet und Obstsalat

8,00 € 

Karibik

Kokoseiscreme, Bourbon-Vanille, Ananas,
hausgemachte Piña-Colada-Creme und Sahnetupfer

8,90 €

Karamell trifft Pistazie

Ben & Jerrys Caramel Chew Chew, Pistazieneis,
hausgemachte Karamellsauce und Sahne

8,90 €

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne

6,20 €

Kugel Eis

2,50 €

Sehr geehrte Gäste,

wir achten darauf, so wenige Zusatzstoffe wie möglich zu verwenden.

*Gerichte mit Schinken enthalten Nitrit Pökelsalz und unsere Dressings stellen wir aus Balsamicoessig her, diese enthalten Sulfite.

Allergene können gesondert eingesehen werden, unser Servicepersonal berät Sie gern.

Unsere Gerichte sind optimal in Geschmack und Preis-Leistung aufeinander abgestimmt, haben Sie bitte Verständnis, dass wir für Beilagenwechsel EUR 1,50 Aufpreis erheben.

Selbst zusammengestellte Gerichte werden gegebenenfalls komplett neu kalkuliert.

- | | | | |
|----|---|---|-------------------------|
| 1 | Koffeinhaltig | A | Glutenhaltiges Getreide |
| 2 | mit Farbstoff | B | Krebstiere |
| 3 | chininhaltig | C | Eier |
| 4 | konserviert | D | Fisch |
| 5 | mit Geschmacksverstärker | E | Erdnüsse |
| 6 | geschwefelt | F | Sojabohnen |
| 7 | geschwärzt | G | Milch |
| 8 | mit Phosphat | H | Schalenfrüchte |
| 9 | enthält eine Phenylalaninquelle | I | Sellerie |
| 10 | mit Süßungsmittel(n) | J | Senf |
| 11 | kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | K | Sesamsamen |
| 12 | mit Antioxidationsmittel | L | Schwefeldioxid, Sulfite |
| 13 | gewachst | M | Lupinen |
| 14 | taurinhaltig | N | Weichtiere |
| 15 | Nährwertangaben pro 100 g/ml
Brennwert..... KJ (...Kcal)
Eiweiß.....g
Kohlehydrate.....g
Fett.....g | | |
| 16 | enthält Sojaöl, aus gentechnisch veränderter Soja hergestellt | | |



Diese Gerichte werden vorwiegend mit regionalen Produkten hergestellt.

Derzeit arbeiten wir mit folgenden Lieferanten / Erzeugern zusammen:

Championzucht Eichler / Berggießhübel

Carstens Fischerei / Rosenthal-Bielatal

Spindler Hof / Liebstadt

Dürröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren