

LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN

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 natürlichen Küche. Hierbei setzen wir bewusst auf innovative Kreationen mit spürbarer Liebe zum Detail.

Falls einmal ein Gericht aus sein sollte, bitten wir um Ihr Verständnis. Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet und manchmal sind die besten Zutaten schneller vergriffen als erwartet.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt! Unser Serviceteam 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.

DEAR GUESTS, WELCOME

Our head chef, Steffen Lindner, and his team are delighted to invite you on a culinary journey of discovery.

Inspired by regional culinary influences, we present both traditional and new creations in our own unique style. Our dishes embody a healthy and light cuisine. The menu is diverse and features high-quality products: regional fish and meat specialties, as well as vegetarian and vegan options from a natural kitchen. We place special emphasis on innovative creations crafted with noticeable attention to detail.

Should a dish occasionally be unavailable, we kindly ask for your understanding. All of our meals are freshly prepared, and sometimes the finest ingredients run out sooner than expected.

Enjoy your stay with us! Our service team is always happy to advise you and ready to fulfill your wishes. And if you don't find exactly what you're looking for, please don't hesitate to let us know.



Steffen Lindner
Küchenchef

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

Johann Wolfgang von Goethe

KLEINIGKEITEN / APPETIZER

Salatvariation „Aktiv Hotel“ enthält | contains: l

Salat | Gewürz-Crunch | Mango-Kokos-Chili-Dressing

salad | spiced crunch | mango-coconut-chili dressing

klein | small 8,20 €
groß | big 13,50 €

Toppings für Ihren Salat:

toppings for your salad:



Gebratene Steinchampignons

fried stone mushrooms

5,80 €

Kürbis-Falafel 

pumpkin falafel

6,20 €

Hähnchenbrust

chicken breast

7,50 €

Marinierter Feldsalat enthält | contains: g, l

Pekannüsse | Ziegenfrischkäse-Crumble |

Rote Bete | Kartoffel-Dressing

pecans | goat cream cheese crumble | beetroot | potato dressing

11,90 €

SUPPEN / SOUPS

Chai-Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen

Butternut-Kürbis | Kardamom | Zimt | Muskat | Ingwer | Kokos

butternut squash | cardamom | cinnamon | nutmeg | ginger | coconut

7,20 €



MIT VORBESTELLUNG BUCHBAR

TRADITION & GENUSS IM NOV. / DEZ.

MARTINSGANS-ESSEN

1 ganze knusprige Gans (für 4 Personen)
dazu hausgemachte Klöße mit Rotkraut
und 1 Flasche Wein

99,- €

STREET-FOOD

- Herbstlicher Beef-Burger** enthält | contains: g, j, l
Cheddar | Apfel-Chili-Zimtchutney | Pickled Onions |
knackiger Salat | Burgersauce
cheddar | apple chili cinnamon chutney | pickled onions |
crisp salad | burger sauce 16,50 €
- Beilagen zur Wahl:
side dishes to your choice:
- Steakhouse-Fritten 5,20 €
steakhouse fries
- Süßkartoffel-Fritten 5,20 €
sweet potato fries

PASTA

- Linguine mit Pilz-Carbonara** enthält | contains: a, c, g, l
Pasta | Guanciale | frische Pilze | Ei | Parmesan | Spinat
pasta | guanciale | fresh mushrooms | egg | parmesan cheese | spinach 17,50 €
- auch als  **VEGGIE** erhältlich

-
- Italy meets Asia**  **VEGAN** enthält | contains: a, l
Fettuccine | Kimchi | Kokosmilch | Knoblauch | Sambal Oelek
fettuccine | kimchi | coconut milk | garlic | sambal oelek 17,00 €

SACHSENECKE / REGIONAL DISHES

- Würzfleisch vom Huhn** enthält | contains: a, g
Hähnchenfleisch | Champignons | Gouda | Toast
chicken ragout | mushrooms | gouda | toast 7,20 €

-
-  **Schweinesteak „au four“ – überbacken** enthält | contains: a, g, l
Schweinerücken | Würzfleisch | Gouda | Steakhouse-Fritten | Salat
pork | chicken ragout | gouda | steakhouse fries | salad 19,90 €

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES



Brezel-Gugelhupf enthält | contains: a, c, g

Frische Pilze | Sahne | Lauchzwiebel | Cherrytomaten

fresh mushrooms | cream | spring onions | cherry tomatoes

17,50 €

Geschmorte Wildschweinbäckchen enthält | contains: a, g

Wildschwein | Kartoffel-Maronenstampf | Quitte | Gemüse der Saison

wild boar | mashed potatoes and chestnuts | quince | seasonal vegetables

25,80 €

Kürbis-Curry VEGAN

Hokkaido | Kichererbsen | Kräuterseitlinge | Basmatireis

hokkaido | chickpeas | king oyster mushrooms | basmati rice

18,90 €

Deftiges Schweinegulasch enthält | contains: a, c

Schweinenacken | Steinpilze | Quitte | Halusky (Kartoffelknöpfe)

pork neck | porcini mushrooms | quince | halusky (potato dumplings)

19,00 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten enthält | contains: a, c, d

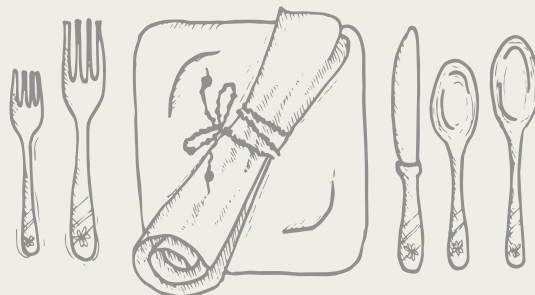
Zander | Apfel-Spitzkohl-Gemüse | Kartoffelwaffeln

zander | apple and pointed cabbage vegetables | potato waffles

24,90 €

MITTAGSTISCH

Unser täglich wechselndes Mittagsgericht
von Montag – Freitag ab 12 Uhr



SÜSSES / DESSERTS



Sächsische Quarkkeulchen enthält | contains: a, c, g

hausgemachtes Apfelkompott | Zimt | Zucker

homemade apple compote | cinnamon | sugar

8,80 €

Himbeer-Brownie enthält | contains: c, g

heiße Himbeeren | Kaffee-Eis

hot raspberries | coffee ice cream

9,50 €

EISKREATIONEN / ICE CREAM CREATIONS

Stellen Sie sich Ihre Eis-Variation selbst zusammen!

Create your own ice cream variation!

Eis / Sorbet

Vanille, Erdbeer, Kaffee, Kokos enthält | contains: g

Schokolade enthält | contains: g, f

Walnuss enthält | contains: g, h

Kirschsorbet, Passionsfruchtsorbet mit Mango

vanilla, chocolate, strawberry, walnut, coffee, coconut

cherry sorbet, passion fruit sorbet with mango

pro Kugel 2,80 €
scoop of ice cream

Soßen / Toppings

Schlagsahne enthält | contains: g

whipped cream

pro Portion 1,20 €
per serving



Karamellsoße, Himbeersoße, Schokosoße enthält | contains: g

caramel sauce, raspberry sauce, chocolate sauce

pro Portion 0,25 €
per serving



Schokosplitter, Haselnusskrokant enthält | contains: g

chocolate chips, hazelnut brittle

pro Portion 0,25 €
per serving



UM RESERVIERUNG WIRD GEBETEN

WEIHNACHTSLUNCH

AM 25. / 26. DEZEMBER · 11–14 UHR
PRO PERSON INKL. APERITIF

42,90 €

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
Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren

Dear Guests,

we take care to use as few additives as possible.

*Dishes with ham contain curing salt (sodium nitrite), and our dressings are made with balsamic vinegar, which contains sulfites.

Allergens can be viewed separately, and our service staff will be happy to advise you.

Our dishes are carefully balanced in terms of taste and value for money. Please understand that we charge an additional € 1.50 for side dish substitutions.

Individually composed dishes may be recalculated in their entirety if necessary.

- | | | | |
|----|---|---|-------------------------------|
| 1 | contains caffeine | a | cereals containing gluten |
| 2 | with coloring | b | crustaceans |
| 3 | contains quinine | c | eggs |
| 4 | preserved | d | fish |
| 5 | with flavor enhancer | e | peanuts |
| 6 | sulphured | f | soybeans |
| 7 | blackened | g | milk |
| 8 | with phosphate | h | nuts |
| 9 | contains a source of phenylalanine | i | celery |
| 10 | with sweetener(s) | j | mustard |
| 11 | may have a laxative effect if consumed in excess | k | sesame seeds |
| 12 | with antioxidant | l | sulphur dioxide and sulphites |
| 13 | waxed | m | lupin |
| 14 | contains taurine | n | molluscs |
| 15 | nutritional information per 100 g/ml | | |
| | energy..... kJ (...kcal) | | |
| | protein g | | |
| | carbohydrates g | | |
| | fat..... g | | |
| 16 | contains soybean oil produced from genetically modified soy | | |



These dishes are primarily prepared with regional products.

We are currently working with the following suppliers/producers:

Championzucht Eichler / Berggießhübel
Carstens Fischerei / Rosenthal-Bielatal
Spindler Hof / Liebstadt
Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren