

LIEBE GÄSTE

HERZLICH WILLKOMMEN

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

Inspiriert 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: j, l

Salat | Gewürz-Crunch | Honig-Senf-Dressing

salad | spiced crunch | honey-mustard-dressing

klein | small 8,20 €

groß | big 13,50 €

Toppings für Ihren Salat:

toppings for your salad:

Gebratene Steinchampignons

fried stone mushrooms



5,80 €

Pimientos de Padrón im Tempura  enthält | contains: a

6,20 €

Yakitori-Hähnchenspieße enthält | contains: a, f

yakitori chicken skewers

6,90 €

SUPPEN / SOUPS

Cremige Rote Linsensuppe mit karamellisierten Pastinaken

Rote Linsen | Kokos | Pastinake 

red lentils | coconut | parsnip

6,90 €

STREET-FOOD

Saftiger Chili-Beef-Burger enthält | contains: a, c

Brioche Bun | Rindfleisch | Cheddar | Jalapenos |

Chili con Carne | Burgersauce

brioche bun | beef | cheddar cheese | jalapeños | chili con carne | burger sauce

19,50 €

Beilagen zur Wahl:

side dishes to your choice:

Steakhouse-Fritten

steakhouse fries

5,20 €

Süßkartoffel-Fritten

sweet potato fries

5,20 €



MITTAGSTISCH

Täglich wechselndes Mittagsgericht
Montag – Freitag / 12 – 15 Uhr

PASTA

Pasta Mezzi Rigatoni enthält | contains: a, g, l
Rosenkohl | Guanciale | Sahne | Knoblauch | Zitrone | Parmesan
brussels sprouts | guanciale | cream | garlic | lemon | parmesan cheese

17,50 €

Sellerie-Pasta  enthält | contains: a, g, i
Linguine | Sellerie | Sherry | Orange | Sahne | Parmesan
linguine | celery | sherry | orange | cream | parmesan

16,90 €

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 €



FRÜHSTÜCKSBÜFFET

Starten Sie entspannt in den Tag an unserem reichhaltigen Frühstücksbüffet mit frischen Brötchen, gesunden Cerealien, frischem Obst sowie warmen und kalten Speisen.

Montag – Freitag täglich 7–10 Uhr
Samstag–Sonntag täglich 8–10 Uhr

nur 19,50 € inkl. Kaffee, Wasser und Saft

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

Geschmorte Hirschroulade

enthält | contains: a
Brombeerjus | wilder Blumenkohl | Cubio-Püree (Zimtkartoffel)
blackberry jus | wild cauliflower | cubio purée (cinnamon potato)

27,90 €

Fjord-Forellenfilet gebraten

enthält | contains: a, d
Lardo (ital. Speck) | Apfel-Zwiebelragout | Biersauce | cremige Kräuter-Polenta
lardo (italian bacon) | apple and onion ragout | beer sauce | creamy herb polenta

26,50 €

Kartoffel-Rosenkohlpfanne



enthält | contains: f, j

Drillinge | Rosenkohl | Räuchertofu | getrocknete Tomate |
Trüffel-Mayonnaise

triplets | brussels sprouts | smoked tofu | dried tomatoes | truffle mayonnaise

18,90 €



FEIERN IM AKTIV

Der ideale Ort für Familienfeiern, Tagungen und gesellige Veranstaltungen.

Moderne Räumlichkeiten, individuelle Bewirtung und die hauseigene Kegelbahn sorgen für Abwechslung und gute Stimmung.

SÜSSES / DESSERTS

Hausgemachtes Kürbiskernparfait mit Kumquats enthält | contains: c, g

hausgemachtes Kürbiskernparfait | Kumquats

homemade pumpkin seed parfait | kumquats

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

 **VEGGIE**
Karamellsoße, Himbeersoße, Schokosoße enthält | contains: g
caramel sauce, raspberry sauce, chocolate sauce

pro Portion 0,25 €
per serving

 **VEGAN**
Schokosplitter, Haselnusskrokant enthält | contains: g
chocolate chips, hazelnut brittle

pro Portion 0,25 €
per serving



KINDERGEBURTSTAG

Ein unvergesslicher Tag im aktiv Sporthotel Pirna!

Action, Spaß und Bewegung mit allen Freunden – inklusive Power-Fun-Spielen, geschmücktem Tisch und leckerem Essen.

ab 24,90 pro Kind

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	gewächst	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