

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 hausgemachtem Balsamico-Dressing und Cerealien



klein 7,90 €

groß 11,90 €

Dazu reichen wir Ihnen auf Wunsch:

Falafel

4,90 €



Gebratene Steinchampignons

4,80 €

Hähnchenbruststreifen

5,20 €

Bunter Tomatensalat^L

mit Erdbeeren, Melone und Hirtenkäse auf würzigem Rucola

9,20 €



Büffel-Mozzarella^{G, L}

mit Papaya-Landschinken-Salsa

10,90 €

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

SUPPEN

Blumenkohl-Kokossuppe^{A, G}

mit Spinatpesto

6,90 €



Melonen-Gazpacho^L

mit Staudensellerie und Ziegenfrischkäse

6,50 €



STREET-FOOD

Aktiv Hotel Burger^{A, C, L}

mit Stolpener Weiderind, Bacon&Egg
und Cheddar

10,90 €



FairMast Hähnchenburger „Black Pearl“^{A, C, L}

mit Rucola, Zucchini Salat und scharfer Tomatensalsa

9,90 €

Jackfruit-Burger^{A, G}

im Roggen-Bun mit veganem Coleslaw und Wasabi

11,20 €



Wahlweise dazu: Süßkartoffel-Fritten oder Steakhouse-Fritten

4,50 €

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Welsfilet ^{A, D, L}

an Balsamico-Marillen und Schalotten, dazu Duftreis 17,20 €



Gebackene Oberkeule vom FairMast Hähnchen ^{A, C, E}

an thailändischen Reissalat in Erdnussmarinade 16,90 €



Filetspieß vom sächsischen Landschwein ^E

an frischen Steinchampignons und geschmorten Zwiebeln
auf Kartoffelpuffer 18,20 €

Short-Ribs vom Rind ¹

Sous vide gegart an koreanischer BBQ-Sauce
Kartoffel-Bacon-Spieß und Salat 19,50 €

VEGETARISCH · VEGAN

Pasta Penne rigate ^A

mit Linsen-Gemüsebolognese und veganem Mozzarella 14,50 € 


Semmelknödel mit frischen Pilzen ^{A, C,}

Lauchzwiebel und Cherrytomaten in Kräuterrahm 14,90 € 

NoChicken-Döner ^{A, F}

mit Paprika-Frischcreme und knackigem Gemüse
im Fladenbrot 10,20 € 

Pasta Strozzapreti ^{A, G}

mit mediterranem Gemüse, Hirtenkäse und
Rucola in Tomatenjus 13,90 € 



Diese Gerichte werden vorwiegend mit regionalen Produkten hergestellt.

SACHSEN-ECKE

Würzfleisch vom Huhn ^{A, G}

mit Gouda gratiniert, dazu Toast

6,50 €

Schweinesteak „au four“ ^{A, G., L}

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

15,50 €

TYPISCH SÄCHSISCH



Bielataler Regenbogenforelle ^{A, D, L}

„Müllerin Art“ mit Drillingen und Salat

18,90 €

AKTIONSTAG

Mittwoch ist Schnitzeltag

Ein tellergroßes Schweineschnitzel mit
frischen Rahmchampignons und
Dauphinekartoffeln

13,40 €

IMMER
MITTWOCHS

DESSERTS

Hausgemachte Sächsische Quarkkeulchen ^{A, C, G}

mit Apfelmus

7,90 €

Tartufo Nocciola ^{A, C, G}

Haselnusseis mit Schokokern, karamellisierten Nüssen und
Baiser an Papaya-Pfeffer-Confit

8,90 €

VEGAN

ITALIENISCHES EIS

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und Sahne 7,20 €

Schokotraum

Schokoladeneis, Stracciatella, reichlich Schokosauce,
Streusel und Sahne 7,20 €

Sweet & Salty

Salziges Karamelleis, Karamell-Chunks,
Karamellsauce und Sahne 7,90 €

Überraschungs-Duett

Rote Beerengrütze und blaues Vanilleeis
garniert mit Sahne 8,10 €

Nostalgie

Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne 6,50 €

Eiskaffee / Eisschokolade

mit cremigen Vanilleeis und Sahne 5,50 €

Unsere Eissorten

Vaniglia (Vanille)
Cioccolato (Schokolade)
Caramello con Sale (gesalzener Karamell)
Banana Split
Cookies
Stracciatella
Nuvola blu (blaue Vanille)
Fragola (Erdbeere) je Kugel 1,90 €

Sehr geehrte Gäste,

wir achten darauf, so wenig Zusatzstoffe wie möglich zu verwenden. Gerichte mit Schinken enthalten Nitrit Pökelsalz und unsere Dressings stellen wir aus Balsamicoessig her, diese enthalten Sulfite.

- | | | | |
|----|---|---|-------------------------|
| 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 | | |

Beilagenwechsel jeder Art zzgl. 1,50 €.