

## Vorspeisen

<b>Ragout fin</b> mit Baguette und Zitrone		6,50 €
<b>Salat „Schwalbennest“</b> Bunter Salat mit Hähnchenbruststreifen und Weintrauben, Sonnenblumenkernen, Hausdressing und Baguette	Vorspeise	7,50 €
	Hauptgang	13,00 €
<b>Basilikum-Pesto Spaghetti</b> mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)		7,50 €
<b>Hausgebeizter Lachs</b> an Baguette mit Honig-Dill-Senfsoße und Salatbukett	Vorspeise	11,30 €
	Hauptgang	22,70 €

## Aus dem Suppentopf

<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	5,90 €
<b>„Saure Schwamme“-Suppe</b> mit Baguette	6,30 €

## Aus Fluss und Meer

<b>Forelle „Nürnberger Art“</b> mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	17,90 €
---	---------

## Einmal ohne Fleisch bitte

<b>Basilikum-Pesto Spaghetti</b> mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Parmesan (vegetarisch)	13,50 €
<b>Spinatknödel</b> unterm Tomatenragout mit Gorgonzolasoße	15,30 €

## Gesottenes Fleisch

<b>Eisbein mit Meerrettichsoße</b> an Sauerkraut mit Grünen Klößen	21,30 €
<b>Gesottener Rindertafelspitz</b> auf Bouillongemüse mit Schnittlauchsoße und frischem Apfelmeerrettich	19,70 €



## Aus dem Schmortopf

**Sächsischer Sauerbraten** an Pfefferkuchensoße  
mit Rotkohl und Wickelklößen 18,70 €

## Aus der Pfanne und vom Grill

**Gebratene Maispouardenbrust** vom Geflügelhof Weber  
an Karotten-Aprikosen-Gemüse und Dujonsenf-Kartoffelpüree 21,30 €

**Schnitzel „Wiener Art“** Schweineschnitzel  
- mit Pommes und kleinem Salat 15,50 €  
auf Wunsch mit Ketchup oder/ und Mayonnaise für je 0,80 € Aufpreis

- mit Rahmchampignons, Bratkartoffeln und kleinem Salat 17,90 €

**Wiener Schnitzel** Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,  
Bratkartoffeln und kleinem Salat 21,70 €

**Steak „au four“** Schweinerückensteak mit Ragout fin  
und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat 18,60 €

**Steak „Strindberg“** Schweinerückensteak mit Zwiebel-Ei-Hülle,  
dazu Bratkartoffeln und kleiner Salat 16,50 €

**„Himmel und Erde“** - Gebratene Gourmetblutwurst mit Kalbfleisch  
und Kalbsherzen auf Apfelringen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 18,70 €

**„Grünkohl auf Pinkel“** 19,90 €  
Grützwurst, Wellfleisch und Kassler auf Grünkohl mit Kartoffeln



## Für Fleischliebhaber und Kenner



**"DRY AGED"- gereiftes Rumpsteak 250 g** 47,00 €  
an Jus vom Schwarzen Knoblauch, Blattsalat und Röstbrot

*"Dry Aged Beef", das trocken abgehangene Rind, liefert die besten Steaks der Welt. Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte „Dry Aging“, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehangen, trockengereift, sagt der Fachmann.*

**"DRY AGED"- gereiftes Kotelett vom Stroh-Schwein** 18,50 €  
an Birnen-Zwiebel-Gemüse mit geröstetem Knoblauchbrot

*Die regionale Erzeugergemeinschaft Koberland eG hält ihre Schweine ausschließlich auf dicker Strohbettung. Das körperliche Wohlbefinden macht die Tiere weniger anfällig für Krankheiten und trägt zur Entstehung hochwertigen Fleisches bei. Aus Überzeugung und Liebe sowie wegen der regionalen Nähe zwischen Landwirt, Fleischer und Verbraucher erfolgt die Verarbeitung beim Fleischer völlig ohne die Zugabe sonst üblicher künstlicher Zusätze.*

## Für Hänschen und Gretel (unser Angebot nur für Kinder)

**„Kleiner Lumisch“** – kleines paniertes Schweineschnitzel 7,30 €  
mit Bratkartoffeln, Marktgemüse und Spiegelei

**„Rotkäppchen“**- Tagliarini mit Tomatensoße und gehobeltem Parmesan 5,50 €

**„Kleiner Kartoffelkönig“** - Portion Pommes inklusive Ketchup 5,30 €  
und Mayonnaise

**„Kantipper-Kantapper“** – Eierkuchen mit Apfelkompott 4,90 €  
*Hergestellt mit Weizendunst von der Franzmühle aus Elsterberg/ Thüringen.*

**Räuberteller** Du bekommst einen Teller und mopst Dir das Beste 0,00 €  
von den Tellern Deiner Eltern.

## Was Süßes zum Schluss

**Crème brûlée** Pochierte Creme mit karamellisiertem Rohrzucker 6,50 €

**Weiteres hausgemachtes Eis** nach separater Eiskarte



*Die Umbestellung von Beilagen ist in der Regel möglich.  
Hierfür berechnen wir einen Aufpreis von 1,50 €.*

*Die Verpackung zur Mitnahme von Speisen berechnen wir mit 0,50 € pro Einheit.*



# Eis aus eigener Herstellung

**Alle Eisbecher werden mit frisch aufgeschlagener Sahne serviert.**

- 
- Schwedeneisbecher nach Art des Hauses** 8,20 €  
zwei Kugeln Eierliköreis und eine Kugel Schokoladeneis mit Apfelmus (enthält Alkohol)
- Schwalbenhof-Eisbecher** 7,20 €  
Rote Grütze mit drei Kugeln Joghurteis
- Schokokuss** 7,90 €  
zwei Kugeln Schokoladeneis und eine Kugel Stracciatella mit Schokoladensoße und gehackten Nüssen
- Eis mit heißen Himbeeren** 8,50 €  
drei Kugeln Vanilleeis und heiße Himbeeren
- Sanfter Engel**, zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft 5,50 €
- Eiskaffee** mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 4,50 €
- Eisschokolade** mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne 4,50 €
- eine Eiskugel**, aktuelle Sorten: Vanille, Schoko, Stracciatella, Joghurt, Mango, Erdbeere, Eierlikör (enthält Alkohol) auf Wunsch mit Sahne -zzgl. 0,60 € 1,90 €