

# RESTAURANT | BAR

## KLEINER HUNGER SMALLS



**Tomatencremesuppe** <sup>H</sup>, Rucolapesto <sup>H</sup>,  
Croutons <sup>ABH</sup> *Tomato cream soup,*  
*rocket pesto, croutons* 6,50

**Ofenkartoffel** <sup>H</sup> mit Sour Creme <sup>H</sup>  
*Baked potato with sour creme*  
vegetarisch *vegetarian* 8,50

mit Hähnchenbrust <sup>H</sup> *with chicken breast* 13,50  
mit Räucherlachs *with smoked salmon* 16,50

**Röstitaler** <sup>H</sup>, Räucherlachs,  
Honig-Senf-Dressing <sup>KM13</sup> *Rösti,*  
*smoked salmon, honey mustard dressing* 9,50

**Currywurst** <sup>K2341013</sup>,  
Mango-Currysauce <sup>HM1238</sup>, Baguette <sup>AB</sup> 7,50

**Chili con Carne** <sup>JM</sup>, Kreuzkümmel, Schmand <sup>H</sup>,  
Baguette <sup>AB</sup> *Chili con carne, cumin,*  
*sour cream, baguette* klein *small* 6,50  
groß *big* 9,50

**Chili-Cheese-Fries** <sup>HJM1</sup> 9,50

**Pizza** (verschiedene Sorten) *(different types)* 9,60

## GROSSER HUNGER MAINS



**Kabeljaufilet**, Rucolapesto <sup>H</sup>,  
Apfel-Chili-Kompott <sup>H3</sup> *Cod fillet, rocket pesto,*  
*apple and chilli compote* 18,50

**Rumpsteak**, Jus <sup>HM</sup>, Kräuterbutter <sup>H</sup>, Frühlingslauch <sup>H</sup>  
*Rumpsteak, jus, herbal butter, spring leek* 21,50

**Hähnchenbrust**, Jus <sup>HM</sup>, Hirtenkäse <sup>H</sup>,  
glacierte Rote Zwiebel <sup>HM12</sup>, Paprikagemüse <sup>H</sup>  
*Chicken breast, jus, shepherd's cheese,*  
*glazed red onion, paprika vegetables* 17,50

**Schnitzel vom Schwein** <sup>ABDH</sup>, Kartoffelwürfel  
„Sächsische Art“ <sup>ABDGHJK23</sup> *Pork schnitzel,*  
*„Saxon style“ potato cubes* 16,50

**Salat Bowl**, Hirtenkäse <sup>H</sup>, Gurke, Tomate, Oliven <sup>3</sup>,  
Rote Zwiebel, Paprika, Kräuter dressing <sup>M13</sup>  
vegetarisch *vegetarian* 12,50  
mit Hähnchenbrust <sup>H</sup> *with chicken breast* 15,50  
mit Räucherlachs *with smoked salmon* 17,50

**Spaghetti** <sup>ABDH</sup>, scharfe Tomatensauce <sup>H</sup>,  
Rucola *Spaghetti, spicy tomato sauce, rocket* 11,50

## ÖFFNUNGSZEITEN | OPENING HOURS

Restaurant Freisitz	Di. – Sa. <i>Tue. – Sat.</i>	17 – 22 h
Roomservice	Di. – Sa. <i>Tue. – Sat.</i>	17 – 21:30 h
Frühstück <i>breakfast</i>	Mo. – Fr. <i>Mon. – Fri.</i>	6:30 – 10:30 h
	Sa. – So. <i>Sat. – Sun.</i>	7 – 11:30 h

# RESTAURANT | BAR

## BURGER & SANDWICH



- Clubsandwich** mit Hähnchen <sup>H</sup>, Salat, Tomate, Gurke, Senfcreme <sup>1DK</sup>, Bacon <sup>23</sup>, Ei  
*Club sandwich with chicken, lettuce, tomato, cucumber, mustard cream, bacon, egg* 15,00
- Aussie-Burger**, Brioche Bun <sup>ABHL</sup>, 180 g Rindfleisch (roh) <sup>K</sup>, hausgemachte BBQ-Sauce <sup>ABDEGHJKM12381113</sup>, Bacon <sup>2313</sup>, Käse <sup>H1</sup>, Ananas, Rote Bete, Ei, Tomate, Gurke, Salat  
*Aussie burger, brioche bun, 180 g beef (raw), homemade BBQ sauce, bacon, cheese, pineapple, beetroot, egg, tomato, cucumber, lettuce* 16,50
- Chickenburger**, Brioche Bun <sup>ABHL</sup>, Hähnchen <sup>H</sup>, Aprikosen-Chili-Konfitüre, Camembert <sup>H</sup>, glacierte Rote Zwiebel <sup>HM13</sup>, Rucola  
*Chicken burger, brioche bun, chicken, apricot and chilli jam, Camembert, glazed red onion, rocket* 15,50

## DESSERT



- Hausgemachter Brownie** <sup>ABDFGHI</sup>, Vanilleeiscreme <sup>FH1</sup>  
*Homemade brownie, vanilla ice cream* 6,50
- Zuckerwaffel** <sup>ABDGH1</sup>, Apfel-Kompott <sup>H3</sup>, Vanilleeiscreme <sup>FH1</sup>  
*Sugar waffle, apple compote, vanilla ice cream* 6,50

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung. All prices in Euro incl. VAT and service.

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen und Hybridstämme), B Glutenhaltiges Getreide (Roggen, Gerste, Hafer und Hybridstämme), C Krebstiere, D Eier, E Fische, F Erdnüsse, G Sojabohnen, H Milch und Laktose, I Schalenfrüchte, Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, J Sellerie, K Senf, L Sesamsamen, M Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO<sub>2</sub> angegeben, N Lupinen, O Weichtiere, 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt (Schwefeldioxid/Sulphite), 6 geschwärzt, 7 gewachst, 8 Süßungsmittel, 9 Süßungsmittel (enthält eine Phenylalaninquelle Aspartam (E 951)), 10 Phosphat, 11 coffeinhaltig, 12 chininhaltig, 13 Nitrat, 14 gentechnisch verändert, 15 Farbstoff, kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen (E102, E104, E110, E122, E124, E129)

A Cereals containing gluten (wheat and hybrid strains), B Cereals containing gluten (rye, barley, oats and hybrid strains), C crustaceans, D eggs, E fish, F peanuts, G soybeans, H milk and lactose, I Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts, J Celery, K Mustard, L Sesame seeds, M Sulphur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub>, N Lupines, O Molluscs, 1 colourant, 2 preservative, 3 antioxidant, 4 flavour enhancer, 5 sulphurised (sulphur dioxide/sulphites), 6 blackened, 7 waxed, 8 sweeteners, 9 sweeteners (contains a phenylalanine source aspartame (E 951)), 10 phosphate, 11 caffeine-containing, 12 quinine-containing, 13 nitrate, 14 genetically modified, 15 colourant, may impair activity and attention of children (E102, E104, E110, E122, E124, E129)

## BEILAGEN SIDES



- Pommes frites *french fries* 4,00
- Rosmarinkartoffeln <sup>H</sup> *rosemary potatoes* 4,00
- Kartoffelwürfel „Sächsische Art“ <sup>ABDGHJK23</sup>  
*“Saxon style” potato cubes* 4,00
- Süßkartoffel-Pommes *sweet potato fries* 4,50
- gemischter Beilagensalat <sup>M13</sup> *mixed side salad* 4,50

# RESTAURANT | BAR

## BIER BEER



vom Fass *draught beer*

Ur-Krostitzer Pils <sup>B</sup> 0,3l 3,90 0,5l 4,80  
Schöffelhofer Hefeweizen <sup>A</sup> 0,5l 4,80

aus der Flasche *bottled beer*

Krusovice Cerne Schwarzbier <sup>B</sup> 0,5l 4,10  
Schöffelhofer Kristallweizen <sup>A B</sup> 0,5l 4,60  
Schöffelhofer alkfr. *non-alcoholic* <sup>A B</sup> 0,5l 4,60  
Clausthaller alkfr. *non-alcoholic* <sup>B</sup> 0,33l 3,50  
Büble Hell <sup>B</sup> 0,5l 4,60

## KAFFEE & CO. COFFEE & CO.



Cafe Crema <sup>11</sup> 2,90  
Espresso <sup>11</sup> 2,60  
Doppelter Espresso <sup>11</sup> 3,50  
Espresso Macchiato <sup>H 11</sup> 2,80  
Cappuccino <sup>H 11</sup> 4,00  
Milchkaffee <sup>H 11</sup> 4,00  
Latte Macchiato <sup>H 11</sup> 4,00  
  
Heiße Schokolade <sup>H</sup> 3,50  
  
Althaus Teeauswahl <sup>11</sup> 3,20

## ALKOHOLFREI NON-ALCOHOLIC



Wasser *water*

Vilsa Medium 0,25l 3,10 0,75l 5,30  
Vilsa Naturell 0,25l 3,10 0,75l 5,30

Softdrinks

Coca Cola, Cola Light, Cola Zero <sup>1 2 8 11</sup> 0,2l 3,00  
Fanta <sup>1 2 3</sup>, Sprite <sup>2</sup> 0,2l 3,00  
Fritz Kola <sup>1 11</sup> 0,33l 3,00  
Fritz Misch Masch <sup>1 11</sup>, Fritz Rhabarber 0,33l 3,00

Säfte von Granini *juice*

Apfel, Orange, Bananennektar <sup>3</sup>, Mango <sup>3</sup>,  
Sauerkirsch-Nektar, Maracuja, Tomate  
*Apple, orange, banana (juice drink), mango,*  
*sour cherry (juice drink), passion fruit, tomato* 0,2l 3,50

Schweppes

Ginger Ale <sup>15</sup>, Bitter Lemon <sup>3 12</sup>, Wild Berry <sup>2 12</sup> 0,2l 3,20

# RESTAURANT | BAR

## ROTWEIN RED WINE

### WEISSWEIN WHITE WINE



Sauvignon Blanc, „Porcupine Ridge“,  
Weingut Boekenhoutskloof, trocken  
Südafrika 0,1l 5,00 0,2l 7,50 0,75l 24,00

Chardonnay L Pays d Oc IGP,  
Weingut Michel Laroche, trocken  
Frankreich 0,1l 5,00 0,2l 7,50 0,75l 22,50

Riesling, Johannishof, Weingut Johannishof, feinherb  
Rheingau 0,1l 4,50 0,2l 7,00 0,75l 22,80

Pinot Grigio, „Bosco de Merlo“,  
Weingut Bosco de Merlo, trocken  
Italien 0,1l 5,00 0,2l 7,50 0,75l 24,80



Spätburgunder, „Fundament“, Weingut Wageck, trocken  
Pfalz 0,1l 4,90 0,2l 7,40 0,75l 24,00

Primitivo IGP, „I Muri Puglia“,  
Weingut Vigneti del Salento, trocken  
Italien 0,1l 5,20 0,2l 7,70 0,75l 26,00

Garnacha, „Garnacha Carineña“,  
Weingut Marqués de Alvarez, trocken  
Spanien 0,1l 4,00 0,2l 6,50 0,75l 23,00

## ROSÉWEIN ROSÉ WINE



„The Wolftrap“, Weingut Boekenhoutskloof, trocken  
Südafrika 0,1l 4,00 0,2l 6,50 0,75l 23,90

### SCHAUMWEIN SPARKLING WINE



Prosecco „Belstar“ DOC, trocken  
Italien 0,1l 4,50 0,75l 31,00

Rieslingsekt Freudenspiel 0,1l 5,00 0,75l 33,00