

Herzlich Willkommen und Glück Auf in der Köhlerhütte - Fürstenbrunn

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause und möchten Sie mit dem Besten aus Küche und Keller verwöhnen.

Alle Speisen werden von unserem Küchenteam für Sie frisch zubereitet, deshalb bitten wir Sie jetzt schon eventuelle Wartezeiten zu entschuldigen.

Für Kinder und Senioren bieten wir die gekennzeichneten Hauptgerichte auch als kleine Portionen an.

Gern akzeptieren wir EC- und die gängigen Kreditkarten ab einem Betrag von 30,00 Euro.

Guten Appetit

Hat es Ihnen bei uns gefallen so sagen Sie es bitte weiter.
War irgendetwas nicht in Ordnung, so sagen Sie es bitte uns!
Denn nur wenn wir wissen, was wir falsch gemacht haben, können wir es das nächste Mal besser machen.

Stehen bei Ihnen Familienfeierlichkeiten bevor?
Wir würden uns freuen, wenn Sie diese bei uns ausrichten.
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern.

Vor dem Essen ein anregenden Aperitif?

Sandemann Sherry <i>fino oder medium</i>	0,05 l	2,70 €
Cinzano <i>extra dry, bianco, rosso</i>	0,05 l	2,70 €
Glas Rotkäppchen Sekt <i>Rosé trocken, trocken, halbtrocken oder mild</i>	0,1 l	2,30 €
Glas Rotkäppchen Riesling-Sekt <i>trocken, Flaschengärung -richtig lecker-</i>	0,1 l	3,20 €
Campari Orange		4,00 €
Kir Royal <i>Cassislikör und trockener Sekt</i>		4,00 €

Unsere Speisekarte

Lecker als Einstieg oder für zwischendurch



Schiebböcker € 6,80
Harzerkäse mit Landbier gekocht dazu Schwarzbrot

Räucherlachs auf Fratzen € 7,70
garniert mit Sahnemeerrettich und Salatbukett

Würzfleisch im Näpfchen € 5,80
mit Käse überbacken, dazu Toast

Hausgemachte Schweinskopf-Sülze € 7,70
mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln

Bauernfrühstück € 7,60
mit Wurst und Zwiebeln, dazu Salatgarnitur

Gebackener Camembert € 6,50
garniert mit einem Birnenfächer und überbacken mit Käse,
auf Salatbett mit Preiselbeeren und Toastecken

Des Köhlers - Leibgericht „Mattscheibe“ € 8,00
Ein Schnitzel auf Brot mit zwei Spiegeleiern

Das gibt's ab 17.00 Uhr zusätzlich

Hackepeter € 6,80
mit Eigelb, Zwiebelwürfel und Gewürzgurke
dazu Butter und Brot

Rindertatar € 9,20
mit Eigelb, Zwiebelwürfel und Gewürzgurke
dazu Butter und Brot

Käse- Schinken-Toast € 7,50
Zwei knusprige Toastbrottscheiben belegt mit Kochschinken,
Tomaten und Gewürzgurke, überbacken mit Käse

Feierabendbrett mit herzhaften Leckerbissen € 7,50
Reichlich belegtes und garniertes Rindenbrett mit
Blut- und Leberwurst, Knacker, Salamí, Schinken und Käse,
Brot und Butter

Aus unserem Suppentopf

Soljanka

mit Zitrone und Sauerrahm

- ◆ in der Terrine € 5,00
- ◆ als kleine Vorsuppe € 3,40

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsestange

€ 3,80

Rinderkraftbrühe

mit Backerbsen

€ 3,00

Aus Fluss und Meer

☒ Diese Gerichte können auch als seniorengeeignete oder kleine Gerichte bestellt werden

Forelle "Müllerin Art" oder "Blau"

(ohne Gräte) mit Rotkohl und Kartoffeln

€ 11,00

Gebrautes Heringsfilet ☒

dazu Kartoffelpüree verfeinert mit Röstzwiebeln und knackigem Salat

€ 11,00

Gedünstetes Lachsfilet ☒

auf Porree- Zwiebel- Gemüse mit Wildreis Mischung

€ 13,50

Gebrautes Thunfischsteak ☒

gereicht mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur

€ 13,00



Edelfischpfanne ☒

mit Filets vom Thunfisch, Hering und Lachs sowie einer Garnele angerichtet auf Spinatrahmnudeln

€ 14,00

Für alle Gesundheitsbewussten
bieten wir einige unserer Fischgerichte auch
mit gedünstetem Fisch an

Fleischgerichte aus Topf und Pfanne

☒ Diese Gerichte können auch als seniorengeeignete oder kleine Gerichte bestellt werden

Erzgebirgisches Bierfleisch ☒ (Schweinegulasch mit einem kräftigen Schluck Bier) mit Fratzen und Weißkrautsalat	€ 8,50
Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße ☒ dazu Großmutter's Wintergemüse und Klöße	€ 11,50
Sauerbraten in Pfefferkuchensoße ☒ mit Rotkohl und Klößen <u>oder</u> Böhmisches Knödeln	€ 10,00
Hausgemachte Rindsroulade mit Rotkohl und Klößen	€ 11,00
Wild-Edelgulasch mit Pilzen ☒ dazu Semmelknödel und Preiselbeeren	€ 13,50
Hähnchenfiletspieß Würziges Hähnchenfleisch aufgefädelt mit roter Zwiebel serviert Maisgemüse und Reismischung	€ 9,50
Jäger- Schnitzel ☒ Zwei Schweinerückensteaks in einer sahnigen Pilzsoße mit hausgemachten Spätzle	€ 10,00
Prinzen - Mahl ☒ (3 Schweinemedallions mit viel angebratener Zwiebel) dazu Zapfenkroketten und Salatgarnitur	€ 12,50
Saftige Truthahn-Piccata ☒ angerichtet auf Linguine abgeschmeckt mit Tomaten und Knoblauch	€ 12,00
Köhlerhüttensteak (mit Senf und Zwiebeln gefülltes Schweinekammsteak) mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	€ 10,00
Holzhammer - Schnitzel ☒ (Schweinerückensteak belegt mit gebratenen Champignons, Zwiebel- und Schinkenwürfel, überbacken mit Käse) dazu Pommes frites <u>oder</u> Salzkartoffeln	€ 12,00
Rumpsteak „Strindberg“ (180 g) ☒ Roastbeef in einer Hülle aus Senf, Zwiebel, Gewürzgurke und Ei dazu knusprige Waffelkartoffeln und etwas Salat	€ 18,50

Nudeln, vegetarische Gerichte und Trennkost

- Spaghetti „Luigi“ (Trennkost Kohlenhydrate) € 6,80
Angebratene Spaghetti mit Knoblauch,
getrocknete Tomaten, scharfen Peperoni und Olivenöl
- Linguine in Pesto- Mandel- Rahmsoße € 11,50
mit Räucherlachsstreifen und Parmesanspänen
- Hausgemachte Gnocchi in Gorgonzolarahm € 9,50
darauf saftige Putenbruststreifen
- Blumenkohl „Polnische Art“ € 7,50
In der Pfanne gebraten mit gehacktem Ei, Petersilie
und Semmelbröseln, dazu Butterkartoffeln
- Markt-Pfanne € 9,00
Kartoffel- Schupfnudeln mit frischen Champignons geschwenkt,
garniert mit einem Klecks Kräuter-Sauerrahm

Salate

- Kleiner gemischter Salat € 4,00
- Kleiner winterlicher Vitaminsalat € 6,50
Bunter Blattsalat mit Chinakohl und Chicoree,
verfeinert mit frischem Obst und Nüssen
- Große bunte Salatschale (Trennkost Eiweiß) € 11,00
mit gebratenen Putenstreifen und frischer Ananas
- Knackiger Blattsalat mit Hausdressing € 11,50
angerichtet mit gebratenen Fischfilet-Stücken und
Parmesanhobeln (Trennkost Eiweiß)

Dessert

- Crème brûlée "Gebrannte Crème" € 5,00
Aromatisierte kalte Cremespeise mit Karamellkruste
- Warmer Eierkuchen € 5,50
gefüllt mit Schokoladeneis
- Hausgebackene Mandelwaffel € 6,50
mit Apfelmus und Sahne
- Erzgebirgischer Heidelbeergetzen € 6,00
mit Vanille- Eis und Sahne

