

*Liebe Gäste,  
genießen Sie bei uns nach dem „Slow Food“-Konzept: Genuss mit Verstand.*

*Carlo Petrini, der Begründer der Slow-Food-Bewegung hat gesagt:  
„Essen ist ein politischer Akt, der schon beim Einkaufen beginnt.“*

*Eingekauft haben wir für Sie:  
Obst und Gemüse aus dem Umland,  
Lamm bei der Schäferei Götze in Altmittweida,  
Wild geschossen im Erzgebirge - gekauft bei Wildhandel Müller in Chemnitz,  
Eier vom Biohof Kretzschmar aus Gersdorf,  
Geflügel vom Geflügelhof Weber  
Honig von unseren eigenen Bienen,  
Gemüse, Käse, Fleisch bei Onkel Franz  
Schokolade bei Zotter in Österreich – bio, fair und sehr lecker  
Gemüse, Milch..... Guidohof Uhlsdorf  
Kaffee von der Kaffeefee aus Wüstenbrand  
Demeter Weine in Deutschland und Italien .....*

*Gluten-, Laktose-, ... unverträglichkeiten wir beraten Sie gern bei Ihrer Wahl.*

*Für Ihre Familienfeiern oder Firmenveranstaltungen steht Ihnen das Kaminzimmer,  
der Salon Dorothea von S oder unser Saal zur Verfügung.*

*Zu Hause feiern, ganz stressfrei: unser Küchenteam macht es möglich – beste  
Qualität als Abholservice.  
Es fehlt noch der Wein für den Abend oder ein kleines Präsent (Grappa, Schokolade,  
Kaffee....) auch dies bieten wir Ihnen an in unserem Delikat im Bock. Leckerer für  
zu Hause oder to go.*

***Regional, frisch und lecker -***

*mit Herz und Verstand seit 2008 und so soll es bleiben!*

Ute Striegler  
Inhaberin

und das ganze Team vom „Bock“

## Vorspeisen

Feines Würzfleisch vom Hausgeflügel in der Blätterteigpastete mit Käse gratiniert, dazu Toast und Zitronenecke Regionaler Lieferant: Geflügelhof Weber Schönberg	7,20 €
Rote Bete Carpaccio mit glasiertem Kürbis Regionaler Lieferant: Guidohof, Gärtnerei Starke	6,00 €
Herbstlicher Blattsalat mit karamellisierten Walnüssen, Orangenspalten und glasierten Maronen Regionaler Lieferant: Gärtnereien aus L-O, Guidohof Uhlsdorf	7,20 €
Scheiben von der geräucherten Entenbrust an einem Salat von Kürbis, Linse und Mango Regionaler Lieferant: Gärtnereien aus L-O, Guidohof Uhlsdorf	9,90 €

## Suppe

Maronencremesuppe Regionaler Lieferant: Gärtnereien aus L-O, Guidohof Uhlsdorf	5,00 €
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch verfeinert Regionaler Lieferant: Gärtnereien aus L-O, Guidohof Uhlsdorf	5,00 €
Birnen- Selleriesüppchen mit Schwarzbrotcroutons Regionaler Lieferant: Gärtnerei Starke, Guidohof Uhlsdorf	5,50 €

## Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu Linsen- Möhren-Sellerie-Ragout und Rote Bete-Kartoffelpüree Regionaler Lieferant: Gärtnerei Starke, Guidohof Uhlsdorf, Limbacher Teichwirtschaft Förster Meine Weinempfehlung: Grauburgunder, trocken, Weingut Seck, Rheinhessen	16,90 €
Gebratenes Lachsfilet auf Schwarzwurzelcurrygemüse und Risotto Regionaler Lieferant: Limbacher Teichwirtschaft Förster Meine Weinempfehlung: Audimax rose, feinherb, Weingut Studier, Pfalz	17,90 €

## Ohne Fisch & Fleisch

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Waldpilzen an einer Kürbissauce Regionaler Lieferant: Gärtnerei Starke, Guidohof Uhlsdorf	12,50 €
Rote Bete Spaghetti hausgemacht an Spinat- Sahne- Frischkäsesauce	12,50 €
Rote Bete Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse Meine Weinempfehlung: Audimax rose, feinherb, Weingut Studier, Pfalz	13,50 €
Fruchtiger Kürbisgulasch an hausgemachten Semmelknödel	13,90 €

## Fleisch

Saftiges Schweinerückenschnitzel nach Wiener Art mit Bratkartoffeln und Beilagensalat Regionaler Lieferant: Fleischerei Stein Meine Weinempfehlung: Grauburgunder trocken, Weingut Seck, Rheinhessen Bioland oder Fiedler Pils aus Oberscheibe	14,90 €
Lammbraten an Speckbohnen und hausgemachte Wickelklöße Regionaler Lieferant: Schäferei Götze Altmittweida	17,50 €
Rosa gebratenes Rumpsteak dazu herbstliches Schmorgemüse und Kartoffelgratin Regionaler Lieferant: Fleischerei Stein, Gemüse Guidohof	22,50 €
Wildragout verfeinert mit Möhre und Sellerie mit hausgemachten Spätzle Regionaler Lieferant: ausschließlich heimischer Forst Wildhandel Müller Chemnitz Meine Weinempfehlung: Dornfelder trocken Weingut Studier, Pfalz	15,90 €
Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel Regionaler Lieferant: ausschließlich heimischerForst Wildhandel Müller Chemnitz Meine Weinempfehlung: La Grima, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo, mit Restsüße, Spanien	16,90 €
Rosa gebratene Rehkeule im Kräutermantel an Wacholdersauce, glasierten Maronen und Wickelkloß Regionaler Lieferant: Wildhandel Müller Chemnitz Meine Weinempfehlung: 2011 Lemberger S Weingut Sonnenhof, Württemberg	23,00 €

## **Süße Köstlichkeiten**

Schokoladenparfait und süßer Kürbis	4,50 €
Sächsische Quarkkeulchen mit Rosinen und hausgemachtem Apfelmus	5,90 €

## **Eisspezialitäten**

*Unsere Eisspezialitäten werden ganz nach unserem Konzept der Regionalität und Frische, im Erzgebirge in der Firma EisTraum in Thum, hergestellt. Natürlich mit frischen Zutaten.*

Kalt und Heiß	
3 Kugeln Sahneeis „Moskauer Art“ mit heißen Himbeeren und Sahne	4,90 €
Schwarzwaldbecher	
Sahneeis „Moskauer Art“, Schokoladeneis, Kirschen und Sahne	5,40 €
Schweden-Becher	
Eierliköreis, Vanilleeis dazu Apfelmus, Eierlikör und Sahne	5,90 €
Hausgemachtes Sorbet nach Angebot	1,30 €
Portion Sahne	1,00 €

## **Kaffee und Kaffeespezialitäten**

*Wir servieren Kaffee der Kaffeerösterei Kaffeefee Sachsen aus Wüstenbrand. In unserem „Delikat“ können Sie verschiedene Sorten gern auch für zuhause kaufen.*

Tasse Kaffee	2,20 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso einfach	1,50 €
Espresso doppelt	2,80 €
Espresso Macchiato	2,00 €

<b>Heiße Schokolade von Zotter</b>	3,00 €
verschiedene Geschmacksrichtungen	

## **Brände, Geiste, Kräuter und Liköre**

Dirker Williams Birne	2cl	2,80 €
Dirker Haselnussgeist	2cl	3,50 €
Grappa und Kräuter von Marzadro aus Trentin		
Amaro oder Olivengrappa	2cl	2,50 €
Grappa Anfora	2cl	2,80 €
Grappa Le Diciotto Lune	2 cl	2,50 €

