

## **Schnorbsliche Salade zum Gadsch'n**

Knackige Salatvariationen

„Salatteller Barthels Hof“  
mit knackigen Blattsalaten

und hausgemachten Salaten der Saison ( <i>auch vegan möglich</i> )	€ 9,70
mit saftiger Hähnchenbrust	€ 11,80
mit Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen	€ 10,50

## **Subbe ausm Debb'1**

Regionale Suppe und Eintopf

Sächsische Kartoffelsuppe nach „Gutsherren Art“  
mit gebratener Blutwurst und Kräuterkrusteln

Suppentasse	€ 5,10
als Eintopf serviert	€ 8,70

## **Bomforzionöser Fisch aus sächs'schem Wasser**

Großartiger Fisch aus Sachsens Gewässern

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rahmspinat und gebratenen Rosmarin-Kartoffeln	€ 15,90
--	---------

## **Biedschen zu Gerichde mit Fisch**

*Empfehlung zu unseren Gerichten mit Fisch*

Sachsen - Weingut Vincenz Richter

<b>Riesling "Meißner Kapitelberg" Q.b.A., trocken</b>	
0,2l	€ 7,40
0,75l	€ 27,20

**Bei Unverträglichkeiten, bestimmten  
Lebensweisen und Fragen zu den  
Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte  
an unser Servicepersonal.**



**greentable®  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.**

## Säggsche Gerichde von dazema un ' klass'sche Schmeckerschen

Traditionell sächsische Speisen und Klassiker des Gasthaus Barthels Hof

Rosa gebratene Kalbsleber auf Apfel-Zwiebelragout  
mit gebuttertem Petersilien-Kartoffelstampf € 16,80  
kleine Portion € 13,50

Sächsischer Sauerbraten vom Rind in Rotweinsöße  
mit Apfel-Rotkraut und Kartoffelklößen mit Semmelbutter € 17,30  
kleine Portion € 14,00

Leipziger Rinderroulade gefüllt mit Gemüsestäbchen  
dazu Apfelrotkohl und sächsische Kartoffelklöße € 17,50

Saftiger Mutzbraten wie zu Luthers Zeiten  
(würzig gekräuterter Schweinenacken am Spieß gegart)  
in Kümmelsoße, mit Sauerkraut  
und sächsischem Kartoffelbaumkuchen € 18,30

### Eenen bisch'ln zum Mutzbraten

Empfehlung zum Mutzbraten

**Ur-Krostitzer Schwarzbier** aus der Region 0,5l € 4,50  
Mit einer leicht süßen Note von Malz, intensivem Röstaroma  
und der Ahnung von dunkler Schokolade.

### Mampfe ohne Fleisch

Vegetarische Speise

Kartoffel-Gemüsepfanne  
mit allerlei Gemüse, Pilzen, Tomaten, Kräutern  
und Ziegenfrischkäse überbacken (*auch vegan möglich*) € 13,90

Liebe Gäste, gerne können Sie Ihre Beilage tauschen. Wir weisen Sie freundlich  
darauf hin, dass wir hierfür einen Aufpreis von € 1,00 berechnen.

Bei der Speisenqualität möchten wir keine  
Abstriche machen, aus diesem Grund kann es  
bei vollem Haus zu längeren Wartezeiten  
kommen. Wir bitten um Ihr Verständnis.



**greentable®**  
bewusst.  
regional.  
nachhaltig.

## **Auch ein Sachse isst gern Matjes!!!!**

Er trägt unterschiedliche Namen und ist in vielen Varianten bekannt: Fetthering, Matjes oder nur Hering - Rollmops, Brathering oder Surströmming, der Atlantische Hering kommt zwar nicht aus Sachsens Gewässern, wird aber auch im herrlichen Sachsenland gerne verspeist.

Im Sommer ist er der erste Speisepilz in den Körben der Pilzsammler: Er sprießt von Juni bis September. Bekannt ist der aromatische **Pfifferling** auch als Eierschwammerl, Gelbling oder Rehling.

---

### **Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen:**

Pfifferlings-Cremesuppe  
mit Preiselbeerschmand € 5,10

### **Hauptgerichte**

„Stadtstreichers Schnorrerkruste“  
Paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei,  
Pfifferlingen und Kräuterröstkartoffeln € 18,80

Rosa Lammrückenfilet auf Thymiansoße  
mit Pfifferling-Zucchini Gemüse und Kartoffelpuffer € 22,70

Gebratene Hähnchenbrust  
auf gebratenen, rahmigen Pfifferlingen  
dazu in Butter geschwenkte Rosmarinkartoffeln € 17,70

Zartes Matjesfilet  
mit speckigen Bohnen und Bratkartoffeln € 16,40

Kräuter-Matjesröllchen  
mit Schmand und gebackenen Käsekartoffeln € 15,80

Matjesfilet auf Apfel-Zwiebelsalat  
mit Salatbukett und Petersilienkartoffeln € 15,10

### **Nachspeisen**

Frische Erdbeeren  
mit Schokoladeneis und Sahne € 6,70

Sächsische Quarkkeulchen mit Vanillesoße  
und frischen Erdbeeren € 8,40

*Weitere leckere Nachspeisen finden Sie auf unserer Eiskarte!*

**Erdbeerbowle – Frisch und spritzig durch den Sommer € 6,50**