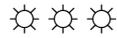


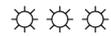
Der Feengarten

Romantik-Menü



Wolfsbarsch-Tatar

Gurken-Salat | Melonen-Salsa



Kürbissuppe

Parmesan-Chips | steierisches Kürbiskernöl



Möhren-Kürbis-Bratling

Feta-Dip | Feldsalat



Gedünsteter Kabeljau mit Walnuß-Kruste

Steinpilze | Weißweinsauce | Pfannen-Kartoffeln



Duo vom Hirsch

Rücken & Ragout - Hartensteiner Forst

Zucchini-Röllchen | Kürbis-Risotto



Apfel-Kirsch-Strudel

& Vanille-Eiskrem



Käse-Auswahl



3-Gang pro Person € 42 | 4-Gang pro Person € 59 | 5-Gang pro Person € 74

6-Gang pro Person € 89 | 7-Gang pro Person € 103

Annahmeschluss ist 20:00 Uhr

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

Vorspeisen

Carpaccio vom Reh

aus dem Hartensteiner Forst
Steinpilz-Vinaigrette | Chicorée | Sellerie
Walnüsse | Parmesan-Espuma

€ 14,50

Wolfsbarsch-Tatar

Gurken-Salat | Melonen-Salsa

€ 10,80

Suppen

Kürbissuppe

Parmesan-Chips | steierisches Kürbiskernöl

€ 8,60

Rinder-Consommé

Morchel | Madeira-Nocken

€ 9,80

Wildkraftbrühe „Hartensteiner Forst“

Gebratene Pfifferlinge | Wurzelgemüse

€ 9,80

Der Feengarten

Vegetarisch

Spinat-Kartoffel-Frittata

karamellierte Zwiebeln | Rucola | Mango | Picandou

€ 15,80

Möhren-Kürbis-Bratlinge

Feta-Dip | Feldsalat

€ 13,80

Kürbis-Tarte

Schwammerl | Wurzelgemüse

€ 15,80

Hauptgänge

Gedünsteter Kabeljau mit Walnuß-Kruste

Steinpilze | Weißweinsauce | Pfannen-Kartoffeln

€ 26,90

Ofen-Forelle

Forelle von der Cunersdorfer Fischzucht Schröder

Lardo | Thymian | Schalotten-Butter

Petersilienkartoffeln | herbstlicher Blattsalat

€ 24,80

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

Hauptgänge

Rinderfilet

180 Gramm | Johannisbeer-Sauce
Pfifferlinge | Vanille-Kartoffel-Pürée

€ 31,00

Duo vom Hirsch

Rücken & Ragout – aus dem Hartensteiner Forst
Zucchini-Röllchen | Kürbis-Risotto

€ 26,80

Brust & Keule von der ofengeschmorten Gans

Preiselbeer-Rotkraut | Maronen-Bratapfel
handgerollte Kartoffelklöße

€ 24,50

Sauerbraten vom Reh

aus dem Hartensteiner Forst
Semmelknödel | Rosenkohlblätter
Balsamico-Johannisbeer-Glace

€ 26,50

Roulade vom Rind

handgerollt & geschmort
Apfel-Preiselbeer-Rotkraut | original erzgebirgischer Wickelkloß
Rotwein-Schalotten-Sauce

€ 19,80

Der Feengarten

Dessert

Apfel-Kirsch-Strudel

& Vanilleeis

€ 9,90

Pumpkin-Pie im Glas

Pekannuss-Crunch | Kürbis | Vanille | Zimt | Ahornsirup

€ 10,80

Frische Waffel

mit Vanille-Mandel-Creme

€ 9,20

Kaffee & Heißgetränke

Kaffee

Kaffee Crème
Kaffee koffeinfrei
Malzkaffee

Tasse

€ 3,00
€ 3,00
€ 3,00

Kaffee-Spezialitäten

Espresso
doppelter Espresso
Espresso Macciato
Cappuccino
Latte Macchiato
Milchkaffee

€ 3,00
€ 5,10
€ 3,00
€ 4,10
€ 4,10
€ 5,50

Herbstlich, winterliche Heißgetränke

Glühwein -würzig heiß & selbstgemacht-
Heißer Kirschsaff & Zimt (alkoholfrei)

Becher

€ 4,50
€ 4,50

Heiße Schokolade mit Schlagsahne
Russische Schokolade mit Schlagsahne und einem Schuß Wodka
Schokoretto mit Schlagsahne und einem Schuß Amaretto

€ 5,00
€ 6,50
€ 6,50

Auf Wunsch bereiten wir unsere Milch-Getränke auch mit laktosefreier Milch zu.

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

Weinempfehlungen

Weißweine

1997	Winkel Jesuitengarten -Rarität- Riesling Erstes Gewächs , trocken Weingut Geheimrat J. Wegeler Prädikatswein aus Deutschland <i>2017 aus der Schatzkammer entnommen und neu verkorkt</i> Rheingau	0,75 l	€ 95,00
	Schloß Wackerbarth Cuvée Sachsen Riesling & Müller Thurgau Deutscher Qualitätswein, halbtrocken Sächsisches Staatsweingut, Gutsabfüllung, Radebeul, Sachsen, Elbe	0,75 l	€ 28,00
2017	VITUS Grauburgunder Barriqueausbau, trocken Gutsabfüllung, Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden	0,75 l	€ 36,00
2020	Muschelkalk Weißer Burgunder – Terroirwein Deutscher Qualitätswein, trocken Weingut Jürgen und Stefan Lergenmüller Hainfeld, Pfalz	0,75 l	€ 36,00
2018	Bubo Sauvignon blanc , DOC Grottnerhof Weingut des Romantikhotel-Kollegen Stephan Pramstrahler Völs am Schlern, Südtirol, Italien	0,75 l	€ 44,00
2020	Macià Batle Rosado Manto Negro, Callet, Syrah, Cabernet Sauvignon DO Binisalem Bodegas Macià Batle Santa Maria del Cami, Mallorca, Spanien <i>Der Rosado ist eine wahre Fruchtbombe, er entfaltet ein frisches Bukett nach Beeren und Pfirsichen. Er ist klar und saftig am Gaumen und verfügt über ein feines, mineralisches Finale.</i>	0,75 l	€ 26,00

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

Rotweine

2017	Weinhaus Prinz zur Lippe Frederike	0,75 l	€ 29,00
	Rotwein-Cuvée aus Frühburgunder, Regent, Dornfelder Qualitätswein, trocken VDP Weingut Schloss Proschwitz Sachsen, Elbe		
	Die empfohlene Trinktemperatur ist leicht gekühlt		
2016	Cuvée Novis Barrique	0,75 l	€ 62,00
	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc VDP, Erste Lage, trocken VDP, Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden		
2017	Zweigelt Reserve	0,75 l	€ 41,00
	trocken, unfiltriert, im Holzfass ausgebaut Demeter-Weingut Sepp Moser Apetlon, Burgenland, Neusiedlersee, Österreich		
2016	Banfalu Barrique	0,75 l	€ 41,00
	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon trocken, unfiltriert Demeter – Weingut Sepp Moser Apetlon		
2014	Marchese Antinori (2 Flaschen 2014)	0,75 l	€ 85,00
2016	Chianti Classico Riserva DOCG		
2018	Sangiovese, Cabernet Sauvignon Tenuta Tignanello, San Casciano Toscana, Italien		
2016	Amarone della Valpolicella	0,75 l	€ 103,00
	Classico DOCG Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina Zenato; Collection "Le Famiglie Storiche" Comune di Sant' Ambrogio, Veneto, Italien		

*Ein nobler und konzentrierter Wein mit langsamer Gärung.
Amarone: handverlesen, rosinenartig getrockneten Trauben,
3 Jahre im großen Faß aus slowenischer Eiche gereift.*

Der Feengarten

<u>Mineralwasser</u>	0,25 l	0,75 l
Bad Brambacher Gourmet Spritzig	2,90	6,00
Bad Brambacher Gourmet Medium	2,90	6,00
Bad Brambacher Gourmet Naturell	2,90	6,00
<u>Softgetränke</u>	0,25 l	
Bad Brambacher Bitter Lemon ^{1,9}	3,00	
Bad Brambacher Ginger Ale	3,00	
Bad Brambacher Tonic Water ¹	3,00	
	0,20 l	0,40 l
Pepsi Max ^{2,3,8} (zuckerfrei)	2,90	
Pepsi Cola ^{2,8}	2,90	4,90
Cola-Mix ^{2,4,7,8,9}	2,90	4,90
Bad Brambacher Orangenlimonade	2,90	4,90
Seven-up ^{5,6}	2,90	4,90
	0,33 l	
Bionade Holunder – die Bio-Limonade	3,50	
<u>Säfte / Nektar</u>	0,20 l	0,40 l
Orange, Apfel, Kirsche, Pink Grapefruit, Banane, Schwarze Johannisbeere,	3,00	4,90
Kiba	3,00	5,00
Saftschorle	3,00	4,90
<u>Biere</u>	0,30 l	0,40 l
Sternquell Pilsener vom Faß	3,00	4,00
Sternquell Schwarzbier vom Faß	3,00	4,00
Radler	3,00	4,00
Radeberger Pilsener vom Faß	3,70	4,70
	0,3 l	0,50 l
Büble Hefeweißbier vom Faß hell	3,50	4,50
Büble Hefeweißbier alkoholfrei		4,50
Jever alkoholfrei (0,33 l)	4,00	

^① Chininhaltig ^② Koffeinhaltig ^③ Mit Süßstoffen (Cyclamat, Acesulfam, Aspartam) ^④ Mit Farbstoff
^⑤ Mit Konservierungsstoff E 211 ^⑥ Mit Säureregulator E 331 ^⑦ Mit Konservierungsstoff Natriumbenzoat
^⑧ Mit Säuerungsmittel Phosphorsäure ^⑨ Mit Antioxidationsmittel L-Ascorbinsäure
 Alle unsere Preise sind inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.