



SUPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 1,00 €)

SÄCHSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Knoblauchkrüstchen und Reibekäse, gratiniert	4,60 €
STRAUCHTOMATENSUPPE mit Flusskrebsfleisch und Kräuterschmand	5,80 €
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE mit gedünstetem Wurzelgemüse, Speck und Zwiebeln davon	3,90 €
UNSERE SUPPENTERRINE mit Schinkenwürfeln	7,90 €

VORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen	
DREIERLEI VON HAUSGEMACHTEN SÜLZEN Hähnchenbrustsülz, gelierte Bachforelle, Sauerfleisch vom Tafelspitz mit Zwiebelvinaigrette	11,80 €
VARIATION VON LACHS, GARNELE UND JACOBSMUSCHEL zu Apfel, Sellerie, Zucchini, Aprikose und Salatspitzen	14,90 €
COCKTAIL VON FLUSSKREBSEN UND RIESENGARNELEN mit Orangenspalten in tomatierter Cocktailsauce zu zartbitteren Salaten	13,90 €
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN von Flugente, Reh und Landschwein mit mariniertem Blumenkohl	13,80 €
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 – ab 18 Uhr in der Küche zubereitet – mit marinierten Cocktailtomaten und Wildkräutersalat	13,70 €
UNSERE KALTE SCHLEMMERPLATTE eine Auswahl von Spezialitäten unserer kalten Küche mit ergänzenden Beigaben	14,20 €

SALATE IN UNSEREN UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSINGS (FÜR ZU HAUSE 200 ML = 3,50 €)

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
CHEFSALAT Blattsalate mit gebratenen Gamelenspießen, Lachsstreifen, Thunfisch und passenden Ingredienzien	13,90 €
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT mit Gewürzgurke, roter Zwiebel und Comté-Käsehobel, pikant gewürzt	9,90 €
JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE MIT WILDKRÄUTERN und panierter Backhähnchenbrust	13,70 €
KNUSPERBUNTER FITNESSSTELLER MIT HAUSGEMACHTEN KARTOFFELCHIPS ein großer Salatteller mit gebratenem Allerlei aus Fluss und Meer und gefüllten Oliven	13,90 €
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Würfel von Tomate, Gurke, Paprika und Zwiebel	6,30 €

UNSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – gekräuterte Bandnudeln, Reibekuchen, Reismix oder Kartoffelgratin	
SCHWEINSFILETSTREIFEN mit jungen Gemüsen in Vollkornsensauce	16,40 €
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mit Bohnen-Tomatenragout und Birnenspalten in Thymiansauce	17,90 €
KALBSGESCHNETZELTES zu Champignons und zweierlei Rübchen in Weißweinsauce	17,40 €
RINDERFILETSPITZEN mit gebratenen mediterranen Gemüsen in guter Butter	18,90 €



TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

„SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

-NACH ANGEBOT-

Heimischer Schmorbraten mit Pilzfrikassee, hausgemachtem Rotkohl,
rohen Kartoffelklößen und Kroketten
(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)
erhältlich:

– Montag bis Freitag, von 11.30 Uhr bis 15.00 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr –
– Wochenende und feiertags von 11.30 bis 22.00 Uhr –
12,90 €

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kasseler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	– erhältlich bis 22.00 Uhr –	12,90 €
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE mit Apfelrotkohl, Pilzen und sächsischen Kartoffelklößen	– erhältlich bis 22.00 Uhr –	18,80 €
PANIERTE HÄHNCHENBRUST -160g- auf Pilz-Zwiebel-Gurkenragout mit Gemüsenudeln in Kräuter-Sahnesauce		16,60 €
BRATENECKCHEN MIT ALTENBURGER ZIEGENKÄSE GRATINIERT zwei Schweinslendscheiben auf Senfbrot mit Apfel-Zwiebel-Salat		9,90 €
SÄCHSISCHE BAUERNPFANNE Kartoffel-Sauerkraut-Gratin mit Apfel zu Pfeffer und Senf gebeiztem Schweinsnackensteak		17,20 €
MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN -160g- mit Rotweinsauce, Aprikosenkraut, Preiselbeeren, Waldpilzen, und Mohnnudeln		25,20 €
UR-KROSTITZER SCHWARZBIERFLEISCH gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnackensteak in Schwarzbiersauce auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen		16,30 €

AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmnudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix		
AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET mit Trauben-Senf-Sauce und Aprikosen-Rahmwirsing		18,90 €
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET in Safransauce auf gegrilltem Tomaten-Zucchini-Gemüse mit Rotweinzwiebeln und Kräuteröl		18,20 €
GEBRATENES FORELLENFILET in Apfel- Meerrettichsauce mit geschmolzenen Cocktailtomaten, Zwiebeln und Lauch		18,70 €
GARNELENSCHEMMEREI mit leichter Knoblauchnote im Safranfond, Blattspinat und Tomatenfilets		18,90 €
VARIATION VON MEERES- UND FLUSSFISCHEN im Kräutersud mit Lachs, Forelle, Zander, Riesengarnele, Jacobsmuschel und Broccoli		19,50 €
LACHS-NUDEL-AUFLAUF mit Broccoli, Spinat, Tomatenfilets und Crevetten		17,80 €



SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräutermudeln oder Kartoffelgratin

PERLUHUNBRUST -200g- mit gebuttertem Kohlrabigemüse, eingelegten Zwiebeln	19,90 €
SCHWEINSNACKENSTEAK PIKANT EINGELEGT -200g- in Samsauce mit Röstzwiebeln, Bohnen, Birnen und Speck	17,20 €
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND MIT GESCHMORTEN ZWIEBELN -250g- und Kräuter-Wurzelkruste gratiniert, auf Champignonsauce	25,90 €
IN KRÄUTERÖL GEBEIZTES LAMMRÜCKENFILET -160g- mit Thymiansauce auf gebratenen Mittelmeergemüsen	22,80 €
ZWEI GRATINIERTER SCHWEINSLENDCHEN -160g- auf Sahnesauce mit Blattspinat und eingelegten Trauben	17,90 €
TRANCHEN VON DER RINDSLENDE -3x60g- mit geschmolzenen Tomatenscheiben und sommerlichen Gemüsen	23,20 €
FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- mit Pfeffer-Weinbrandsauce, glasierten weißen Rübchen und Rotweinzwiebeln	26,50 €
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- mit Zitronengarnitur und einem gemischten Salat	18,90 €
FILETTOPF „AUERBACHS KELLER“ Wirsing-Kartoffel-Gratin mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm auf Waldpilzen	23,20 €

VEGETARISCH & VEGAN

SOMMERLICHE SALATE, KRÄUTER UND PINIENKERNE -VEGAN- mit Melonenspalten, Kiwis und Orangenfilets in Preiselbeerdressing	12,90 €
GEBRATENE MITTELMEERGEMÜSE IN OLIVENÖL -VEGAN- mit Rosmarinkartoffeln und Wildkräutern	12,90 €
GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT -VEGETARISCH- auf Bandnudeln mit Mozzarella überbacken	12,90 €
AUFLAUF VON MARKTFRISCHEN GEMÜSEN -VEGETARISCH- auf gekräuterten Kartoffelscheiben	12,90 €

SORBET DER JAHRESZEIT	2,90 €
UNSERE SORBETVARIATION	5,60 €

KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten	8,90 €
kleinere Portion	6,40 €

NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN auf Vanille-Mandel-Sauce mit Zimteis	6,40 €
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE serviert mit Quark-Limonen-Mousse und Himbeersauce	6,10 €
DIALOG VON ANANAS UND SCHOKOLADE zu eingewecktem Ananaskompott und seinem Sorbet	6,30 €
HAUSGEMACHTE MEPHISTO-TORTE mit Schokoladenmousse, Gewürzkirschen, Kumquats und Vanilleeis	6,60 €
NACHSPEISENVARIATION eine Auswahl feiner Naschereien aus unserer Pâtisserie	8,30 €