

Schlossrestaurant im Torhaus



„Vogtländische Küche“

Vorspeisen

Hausgemachter Bambes (A,D,) mit gebratenen Pilzen und Käse (H) überbacken 6,50

Suppen

„Erdäpflesupp“ (J) mit deftigen Speck und Butterkruseln (A,H) 4,30

„Saure Schwammespalken“ (A,J) 4,50

Hauptgänge

Vogtländischer Sauerbraten (A,J,K) mit Rotkraut und Griene Kließ (2,3,5,A) 15,30

*Zarter Wildgulasch in Wacholderrahmbrie (A,J,K) mit Preiselbeeren (1,2,4,6) ,
Schwarzwurzelgemüse und hausgemachten Semmelknödel (A,D,I)* 16,20

Dessert

Bambes (A,D) mit Schwarzbeer und Vanilleeis (H) 4,50

Gerichte für jeden Geschmack

deutsche und internationale Küche

Salate

*Kleiner Gemischter Salatteller mit knackfrischen Gemüse,
Blattsalaten der Saison und Kräuter Vinaigrette* 4,80

Zur Wahl:

Fetakäse (H) 1,80

Gebratenen Hähnchenstreifen 4,30

Schobskasalat mit Hähnchen und Schafskäse (H) 6,50

Kleines Würzfleisch (A,H,K) mit Käse (H) überbacken dazu Toastbrot (A) 6,50

Suppen

Klare Rinderbrühe mit Markklößchen (2,4,A) und Gemüsestreifen 4,80

Tschechische Knoblauchsuppe mit Schinken (1,2,3,5) und Käse (H) 4,50

Vegetarische Gerichte

*Hausgemachte Spinatknödel (A,D,H,I)
mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesanspäne (H)* 9,80

*Spaghetti (A,D) mit hausgemachten Rucolapesto (H,I)
und geschwenkten Kirschtomaten* 11,50

Gebackener Emmentaler (A,D,H,I) mit Tatarensauce (H) und Kräuterkartoffeln 9,60

Hauptgänge

<i>In Butterschmalz gebratenes Schweineschnitzel (A,D,H,I) mit buntem Gemüse und Pommes Frites</i>	<i>14,50</i>
<i>Saftig gebratenes Hähnchensteak mit Zitronenbutter (H), Gegrilltem Gemüse und Kartoffelkroketten (A,D)</i>	<i>14,90</i>
<i>Szegediner Gulasch vom Schwein(J,K) mit Sauerkraut und Böhmisches Knödel (A,D,H)</i>	<i>15,20</i>
<i>Böhmischer Sahnerinderbraten (H,J,K) mit Preiselbeersahne (H,1,2,4,6)und Böhmisches Knödel (A,D,H)</i>	<i>15,90</i>
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Rieflingsauce (A,H) , Schmorgurken und Dillkartoffeln (H)</i>	<i>17,50€</i>
<i>Rosa Gebratenes Rumpsteak mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel</i>	<i>25,80</i>

Dessert

<i>Hausgemachter „Palacinky“ (A,D,H) mit lauwarmen Waldbeeren</i>	<i>3,40</i>
<i>Von Veronika hausgemachter Apfelstrudel (A,D,I,5) mit Vanilleeis (H) und Sahne (H)</i>	<i>4,20</i>

Für unseren kleinen, großen Helden:

„Ich weiß nicht“

Kartoffelkloß (2,3,5,A) mit Bratensauce (J,K) 3,10

„Hab kein Hunger“

Pommes mit Mayo (D) und Ketschup 3,40

„Ist mir egal“

Nudeln (A,D) mit Tomatensauce und Reibekäse (H) 3,90

„Ich will das nicht“

Fischstäbchen (A,D,E) mit Rotkraut und Kartoffelpüree (H) 3,90

„Irgendwas“

Kleines Schnitzel (A,D) mit Pommes, Mayo (D) und Ketschup 3,90

„Eisclown“

1 Kugel Vanilleeis (H) mit Erdbeersauce und Smarties (1,2,4,6,F,I) 2,40

„Ich will was Süßes“

Hausgemachter Eierkuchen (A,D,H) mit Apfelmus (2,6,) und Sahne (H) 2,80

Kleine Eiskarte

*Eisbecher „Heiße Liebe“
mit Vanilleeis (H) und heißen Himbeeren und Sahne (H)* 4,90

*Eisbecher „Früchte Traum“
Gemischtes Eis (H) mit Früchten der Saison und Sahne (H)* 4,20

*Eisbecher „Schloßgeist“
Schokoladen- und Stracciatella (H) Eis mit Kirschlikör und Sahne (H)* 6,10

**Wir möchten dass unsere Gäste zufrieden sind und hoffen auf ein baldiges
Wiedersehen in unserem Restaurant**

Eure Gastwirte Alexander und Veronika

Kleine Biergarten Karte

<i>Tschechische Knoblauchsuppe mit Schinken (1,2,3,5) und Käse (H)</i>	4,50
<i>Kleines Würzfleisch (A,H,K) mit Käse (H) überbacken dazu Toastbrot (A)</i>	6,50
<i>„Kralovsky Camembert“ eingelegter Camembert (H) (Hermelin) mit Zwiebel, Knoblauch, Pfefferroni und Frisches Brot (H)</i>	3,20
<i>„ der Bergfried“ Utopenec- Sauer eingelegte Jagdwurst mit Knoblauch, Zwiebel, Gewürzgurke, Pfefferroni und Frisches Brot (H)</i>	3,50
<i>mit kleinem Krusovice</i>	6,00
<i>Böhmische Knödelpommes (A,D,H) mit Tatarensauce (H) und Preiselbeeren (1,2,4,6)</i>	3,50
<i>„ Voigtsberger Schloßbrot“ geröstetes Schwarzbrot (H) mit Knoblauch, Teufelpaste, Käse(H) und Kleinen Salat</i>	4,90