

# Osterzeit im Heidekrug

<i>Leberknödelsuppe</i>	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen & Leberknödel	6,90 €
<i>Knoblauch-Käsecremesuppe</i>	-unsere Lieblingsuppe-- mit Croutons, Sahne, Parmesan	6,90 €
<i>Soljanka</i>	mit saurer Sahne und Zitronenecke	6,80 €
<i>hausgemachtes Würzfleisch</i>	mit Toast & kleiner Salatbeilage & Zitronenecke	7,30 €
<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	mit Joghurdressing	4,95 €
<i>„Edamer“</i>	paniert & gebacken mit Salatauswahl, Preiselbeeren & Pommes frites	14,95 €
<i>Bauernfrühstück</i>	nur echt mit 3 Eiern, Gewürzgurke und Salatbeilage	14,95 €
<i>Backhähnchensalat</i>	Salatauswahl mit Fetakäse, gebackener Hähnchenbrust & Baguette	14,95 €
<i>„Spitzberghähnchen“</i>	Hähnchensteak mit Tomaten & Käse überbacken, Salatbeilage und Kartoffelröstis	18,20 €
<i>Heimischer Hirschgulasch</i>	mit Preiselbeeren, Orangenscheibe, Rotkraut und Klößen	19,20 €
<i>Sauerbraten vom Charolaisrind</i>	-ohne Rosinen- mit Apfelrotkraut & Klöße	19,10 €
<i>Scheiben von der Rinderzunge</i>	mit zerlassener Butter, Erbsen & Salzkartoffeln	17,90 €
<i>Lammhaxe</i>	an Rosmarinjus an Bohnen /Kartoffelgemüse	18,90 €
<i>Lammrollbraten</i>	an Rosmarinjus mit Speckbohnen & Serviettenknödeln	18,80 €
<i>gebratene Schweineleber</i>	mit gebratenen Zwiebeln & hausmacher Kartoffelstampf	17,20 €
<i>hausmacher Hackbraten</i>	an Champignons in Rahm, dazu Kroketten	16,70 €
<i>Zigeunerschnitzel</i>	~das Echte- Schweineschnitzel, Zigeunersauce & Pommes frites	18,80 €
<i>Schnitzel „Wiener Art“</i>	Schweineschnitzel aus dem Rücken, mit Salatbeilage & Pommes frites	17,95 €
<i>Schnitzel „Jäger Art“</i>	- eines unserer Lieblingsgerichte - vom Schweinerücken, mit Champignons in Rahmsauce & Kroketten	18,95 €
<i>Schweinerückensteak „au four“</i>	-der Klassiker- mit Zitrone & dazu Pommes frites	18,90 €

# Osterzeit im Heidekrug

*Vielleicht kennen Sie unsere Karre Mist auch schon*

*aus der Kabel 1 Sendung - Abenteuer Leben „Abenteuer Sächsische Schweiz“ vom 7.12.2023 & März 2024*

<i>„Karre Mist“</i>	3 Steaks vom Schwein, Rind & Hähnchen mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln & Salatbeilage - wird Ihnen rustikal in der Holzkarre serviert	25,95 €
<i>„Herrenteller“</i>	<b>Rumpsteak</b> -medium gebraten- mit gebratenen Zwiebeln & Bratkartoffeln	26,95 €
<i>Tafelspitz</i>	an Brokkoli, Meerrettichsoße und Kartoffeldrillingen	18,90 €
<i>hausmacher Sülze</i>	mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	16,80 €
<i>warmes Bratenbrot</i>	warme Scheiben vom Schweinebraten auf 2 Scheiben Brot, bedeckt mit 2 Spiegeleiern, dazu Salat & sep. Bratensoße	15,95 €
<i>Raffinierte Stulle</i>	kalter Schweinebraten in dünnen Scheiben auf 2 Scheiben Brot mit Butter, Senf & Gewürzgurke belegt, dazu Meerrettich, Mayonnaise & mit Gewürzgurkenfächer garniert	15,95 €
<i>Matjesfilet</i>	„Hausfrauen Art“ mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	15,95 €
<i>gebackenes Zanderfilet</i>	mit Remouladensauce, Salatbeilage & Bratkartoffeln	19,95 €
<i>Saiblingsfilet vom Fischer aus Rosental-Bielatal,</i>	gebacken mit zerlassener Butter, kleiner Salatbeilage & Salzkartoffeln	21,90 €
<i>Duett von Saibling &amp; Zanderfilet</i>	gebacken, auf mediterranem Gemüse in Kokosrahm, Zitronenbutter & Linguine	20,60 €
<i>Kartoffel - Spargelauflauf</i>	grüner und weißer Spargel in leichter Rahmsauce & Käse überbacken, dazu kleinem Salat	16,90 €
<i>Linguine</i>	mit mediterranem Gemüse in Rahm und kleiner Salatbeilage (vegetarisch)	14,80 €
<i>Zwei Blumenkohl - Käsemedaillons</i>	dazu eine Salatbeilage (vegetarisch)	14,80 €
<i>Rote Beetepuffer</i>	mit Salatbeilage und Essig/Öl (vegan)	14,90 €

*Beilagenwechsel 1,00 €*

*Gericht nicht geschafft?*

*-> Gern packen wir es Ihnen für 0,50 € ein!*

# unsere kleine weihnachtliche Speisenauswahl

<i>Leberknödelsuppe</i>	Rinderbrühe mit Gemüsestreifen & Leberknödel	6,90 €
<i>Knoblauch-Käsecremesuppe</i>	mit Croutons & Sahnetupfer	6,90 €
<i>Gänselieselbrühe</i>	mit Gänsefleisch, Gemüsestreifen & Fadennudeln	5,95 €
<i>kleiner gemischter Salatteller</i>	mit Joghurtdressing	4,95 €
<i>hausgemachtes Würzfleisch</i>	mit Toast & kleiner Salatbeilage & Zitronenecke	7,30 €
<i>„Spitzberghähnchen“</i>	Hähnchensteak mit Tomaten & Käse überbacken, Salatbeilage und Kartoffelröstis	16,90 €
<i>Halbe Ente</i>	-ohne Knochen- mit Preiselbeeren, Orangenscheibe, Rotkraut & Klöße	21,90 €
<i>Gänsekeule</i>	auf leichter Preiselbeersoße mit Orangenscheibe, Apfelrotkraut & Kartoffelklöße	24,25 €
<i>Gänsebrust</i>	auf leichter Preiselbeersoße mit Orangenscheibe, Apfelrotkraut & Kartoffelklöße	24,95 €
<i>Pilsener Rindergulasch</i>	mit Frühlingszwiebeln, Krautsalat & Knödelscheiben	18,90 €
<i>Hirschbraten</i>	vom schwarzen Damwild, mit Rosenkohl, Apfelrotkraut & Kartoffelklöße	21,95 €
<i>Scheiben von der Rinderzunge</i>	mit zerlassener Butter, Erbsen & Salzkartoffeln	18,60 €
<i>Schweinebäckchen</i>	vom Sächsischem Landschwein mit Champignons in Rahm & Kartoffelstampf	17,90 €
<i>„Försterschnitzel“</i>	<i>-eines unserer Lieblingsgerichte-</i>	
	vom Schweinerücken, mit Champignons & Sc. Hollandaise überbacken, dazu gebackene Kartoffelecken	17,95 €
<i>Schweinerückensteak „au four“</i>	mit hausgemachtem Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes frites	18,80 €
<i>„Karre Mist“</i>	3 Steaks vom Schwein, Rind & Hähnchen mit Champignons in Rahm, dazu Bratkartoffeln & Salatbeilage - wird Ihnen rustikal in der Holzkarre serviert	23,95 €
<i>Saiblingsfilet vom Fischer aus Rosental-Bielatal,</i>		19,90 €
	gebacken mit zerlassener Butter, kleiner Salatbeilage & Salzkartoffeln	
<i>gebackenes Zanderfilet</i>	mit Remouladensauce, Salatbeilage & Bratkartoffeln	18,90 €
<i>Zwei Blumenkohl - Käsemedaillons</i>	dazu eine Salatbeilage (vegetarisch)	14,20 €

# Schnitzeltag

*immer Montag & Donnerstag's*

wahlweise mit Schweine- oder Hähnchenfleisch

## Schnitzel „Elsässer Art“

ein Schweineschnitzel mit Creme fraiche, Zwiebeln, Speckwürfel & Käse  
überbacken dazu Pommes frites

17,95 €

## Schnitzel „Schweizer Art“

ein Schweineschnitzel auf Röstis mit Tomaten belegt & mit Käse  
überbacken, dazu eine Salatbeilage

16,60 €

## Schnitzel „Camembert“

ein Schweineschnitzel mit Preiselbeeren & Camembert überbacken,  
dazu Kroketten & eine kleine Salatbeilage

15,95 €

## Schnitzel „Champignon“

mit frischen Champignons in Rahmsauce, Spätzle & Salatbeilage

16,80 €



# Kinderkarte

## Hähnchennuggets

Hähnchenstücke paniert und kross gebacken,  
dazu Gemüse und Pommes frites

6,50 € A,C

## Fischstäbchen

der Klassiker mit Gemüse, Soße und Kartoffeln

6,20 € A,C,O

## Nudelberg

Nudeln in Wurstgulasch geschwenkt  
mit Reibekäse obendrauf

6,10 € A,C,G

2 Klöße mit Bratensauce 3,50 € A,C,G

2 Klöße mit Bratensauce & Rotkraut 4,60 € A,C,G

## Kaiserschmarrn für Kids

mit Apfelsauce und einer Kugel Vanilleeis

4,90 € A,C,G,L,N,H,F

## Pommes fit for Kids

Kinderportion Pommes frites mit oder ohne Mayo und/ oder Ketchup

4,- € C,A

*Liebe Erwachsene - bitte haben Sie Verständnis dafür, dass diese Gerichte  
ausschließlich für unsere Kinder bestellbar sind!*

*Wir bieten Ihnen von fast allen Gerichten unserer Karte Seniorenportionen an -  
bitte fragen Sie unser Servicepersonal! Dankeschön!*

# Pfifferlingszeit im Heidekrug

Pfifferlingcremesuppe  
mit Croutons & Sahnetupfer

6,40 €

Pfifferlinge in Rahm mit Salat & Kartoffelstampf

16,40 €

Rindergulasch mit Pfifferlingen in Rahm & Spätzle

21,80 €

Omelett mit Pfifferlingen, Salat & Toast

17,90 €

Schweineschnitzel mit Pfifferlingen in Rahm,  
dazu Linguine

24,90 €

Hähnchensteak mit Pfifferlingen & Käse  
überbacken, dazu Kartoffelröstis & Salatecke

23,90 €

\*\*\*

frische *Erdbeeren* mit Vanille, Erdbeereis & Sahne

6,95 €

# Eiskarte

## **Süßer Traum** G,E,H,F

2 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack, heißen Himbeeren und Sahne 7,20 €

## **Schwedenbecher** G,E,H,F

3 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack, Apfelmus, Eierlikör und Sahne 6,90 €

## **Schokokuss** G,E,H,F

Stracciatella-, Schoko- und Vanilleeis, Schokosoße und Sahne 6,80 €

## **Schwarzwaldbecher** G,E,H,F

Eis mit Schoko-, Vanille- und Haselnussgeschmack, Kirschen und Sahne 6,90 €

## **Bananensplitt** G,E,H,F

Eis mit Schoko- und Vanillegeschmack, Banane, Schokosoße und Sahne 6,80 €

## **Früchtetraum** G,E,H,F

Eis mit Vanille-, Schoko- und Erdbeergeschmack, Früchten, Erdbeersöße und Sahne 6,90 €

## **Kindereisbecher „Kunterbunt“** G,E,H,F

Eis mit Kaugummigeschmack und Smarties 3,60 €

## **Eierkuchen**

mit Zucker und Zimt, an Apfelmus 6,90 €

## **2 Quarkkeulchen**

mit Zucker und Zimt, an Apfelmus 6,80 €

## **Apfelstrudel** A,G,E,H,F

Eis mit Vanillegeschmack und Sahne 6,50 €

## **Kaiserschmarrn** A,C,G,L,N,H,F

mit Apfelmus und eine Kugel Eis mit Vanillegeschmack 6,80 €

# Getränkekarte / Tee

## Biere vom Fass

Radeberger Pils	0,3l & 0,5l	3,40 € &	4,90 €
Rechenberger Pils	0,3l & 0,5l	3,30 € &	4,80 €
Ur- Krostitzer Schwarzbier	0,3l & 0,5l	3,30 € &	4,80 €
Feldschlößchen Kellerbier naturtrüb	0,3l & 0,5l	3,30 € &	4,80 €
Naturradler, Diesel	0,3l & 0,5l	3,30 € &	4,80 €
Cola-Weizen / Bananen-Weizen	0,5l		5,- €

## aus der Flasche

Feldschlößchen alkoholfrei	0,33l		3,50 €
Erdinger Urweisse, Alkoholfrei, dunkel, Kristall	0,5l		5,- €
Malzbier	0,5l		3,00 €

## alkoholfreies

Vita Cola, Zitrone, Orange, Spezi	0,2l & 0,4l	3,- € &	4,50 €
Tafelwasser still, medium, classic	0,2l & 0,4l & 0,75 l	2,20 € & 2,90 € &	4,50 €
Margon Ginger Ale, Tonic & Bitter Lemon	0,25 l	2,90 €	
Bananensaft, Kirschsft, Rhababersaft, Naturrüber Apfelsaft, , Multivitaminsaft, Johannisbeersaft, Grapefruit, Ananassaft, Kiba	0,2l & 0,4l	3,- € &	4,50 €
Orangensaft	0,2l & 0,4l	3,00 € &	4,80 €
<b>alle Säften als Schorlen</b>	0,2l & 0,4l	3,00 € &	4,50 €

hausgemachte Limonaden 0,4l 4,50 €

in den Geschmacksrichtungen Himbeere, Holunder & Gurke-Ingwer

fragen Sie nach unserer leckeren

Tageslimonade

## Tees im Aufgussbeutel

Tee Eile's - Assam Special

Earl Grey, grüner Tee, Pfefferminze, Kamille,

Kräutergarten, Hagebutte mit Hibiskus,

Rooibos Vanille, Früchtetee

Glas 2,90 €

# Weinkarte

## Weiß

### **Bennoschoppen, Hauswein trocken**

*Winzergenossenschaft Meißen*

0,25l 6,40€  
0,5l 12,00€  
1,0l 23,90€

### **Free-run Steen Chenin Blanc trocken**

*MAN Family Wines Stellenbosch Südafrika*

- Zur Weinbereitung wird ausschließlich der Vorlauf (free run ohne Pressen) verwendet, um den sauberen und natürlichen Charakter des Chenin Blancs zu bewahren.  
Dies ist ein frischer und ausdrucksvoller Weißwein mit ausgeprägten Birnen- und Quittenaromen. Lebendig am Gaumen mit Anklängen von saftigen Äpfeln, fein mineralisch mit einer erfrischenden Säure -

0,25l 6,80€  
0,5l 12,40€  
0,75l 19,00€

### **Trebbiano – Italienischer Hauswein trocken**

*Farnese Abruzzen Italien*

- Mit einem wunderbaren Aroma von Pfirsichen, Orangenblüten und Mispeln sowie einem angenehm lang anhaltenden Geschmack besticht dieser strahlend strohgelbe Trebbiano –

0,25l 6,20€  
0,5l 11,80€

### **Weißburgunder feinherb**

*Weingut Kiefer Baden-Kaiserstuhl*

- Alles Herzenssache! Das frische und freche Genussportrait einer unserer bedeutendsten Burgunder. Dieser jugendlich frische Weißburgunder mit angenehmer Restsüße erobert die Herzen im Nu –

0,25l 7,20€  
0,5l 13,90€  
0,75l 20,40€

### **Müller-Thurgau feinherb**

*Weingut Matyas, Coswig Sachsen*

- Fruchtig und Frisch, ein typischer Sachse mit feiner Restsüße -

0,25l 6,90€  
0,5l 13,20€  
0,75l 19,00€

### **Müller-Thurgau & Morio Muskat lieblich**

*Jung & Knobloch Rheinhessen*

- Klar und feinsaftig; schlank und leichtfüßig; animierende Aromen von Rosenblüten; durchgehend feine Fruchtsüße –

0,25l 6,60€  
0,5l 12,60€  
0,75l 18,70€

## Rose

### **Cheval d'Or Syrah Rosé trocken**

*Cheval d'Or Südfrankreich*

- im Bouquet frisch mit intensiven, fruchtigen Aromen von reifen Himbeeren Geschmack: am Gaumen sehr ausdrucksvoll, dabei zugleich vielschichtig und fruchtig frisch -

0,25l 6,20€  
0,5l 11,80€  
0,75l 17,20€

### **Hanekraai Rosé halbtrocken**

*MAN Family Wines Stellenbosch Südafrika*

- In der Nase sind Noten von Preiselbeeren, Granatapfel und roten Johannisbeeren zu erkennen, während der Gaumen reichlich rote Früchte, eine schöne Frische und Komplexität aufweist. Der Abgang ist strukturiert und knackig. -

0,25l 6,20€  
0,5l 11,80€  
0,75l 17,20€

# Weinkarte

## Rot

### **Fantini Italienischer Hauswein trocken**

*Farnese Abruzzen Italien*

- Von einer intensiven, nachhaltigen Fruchtigkeit zeigt sich dieser wunderschön rubinrote Montepulciano. Den Gaumen verwöhnt er mit einem vollen Geschmack, zartem Tannin und einer optimalen Ausgewogenheit. –

0,25l 6,20€  
0,5l 11,80€

### **Jan Fiskaal Merlot trocken**

*MAN Family Wines Stellenbosch Südafrika*

- Der Fiskalwürger (Jan Fiskaal) ist ein kleiner schwarz-weißer Vogel, der ein nicht ungewöhnlicher Anblick in den M.A.N- Weinbergen ist. Ein eleganter, klassischer Merlot mit feinem Pflaumenaroma und zarten Tanninen. Mit einem Gaumen von leicht erdigen, aber weichen Noten sowie Anklängen von dunkler Schokolade und Blaubeeren. –

0,25l 6,80€  
0,5l 12,60€  
0,75l 18,40€

### **Paiara Rosso Puglia trocken**

*Paiara Apulien Italien*

- Dieser Rosso präsentiert sich durch den Verzicht auf eine Holzfassreife ausgesprochen frisch und angenehm fruchtig. Er verweilt 15 Monate im Stahltank und offenbart als dann weiche Aromen roter Früchte sowie Anklänge von Pflaumen und Marmelade mit leicht würzigen Noten –

0,25l 7,20€  
0,25l 13,80€  
0,75l 19,80€

### **Primitivo Quietum Appassimento fruchtig**

*Francesco Minini Apulien Italien*

- Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig, sehr gut eingebundenes Tannin. Samtig und anhaltend –

0,25l 6,70€  
0,5l 12,60€  
0,75l 18,60€

### **Portugieser & Dornfelder Qualitätswein lieblich**

*Jung & Knobloch Rheinhessen*

- zarte Fruchtsüße; lebendig und erfrischend; fester Körper mit schlanker Struktur; gute Balance -

0,25l 6,40€  
0,5l 12,00€  
0,75l 17,80€

## Sekt / Spumante

### **Mille Bolle Spumante Millesimato Extra Dry**

*Sacchetto Venetien Italien*

Der Name dieses Spumante nimmt das herrlich prickelnde Geschmackserlebnis schon vorneweg. Der Mille Bolle (zu deutsch tausend Blasen) zeigt eine schöne Perlage sowie ein herrlich intensives und fruchtiges Bouquet von Äpfeln und Pfirsichen.

0,1l 2,90€  
0,75l 19,80€

### **Mille Bolle Spumante Brut Rosé**

*Sacchetto Venetien Italien*

Jetzt prickelt dieser köstliche Spumante auch in rosé! Er ist lebhaft und zugänglich, dabei finessenreich mit ausgewogenem Säurespiel.

0,1l 2,90€  
0,75l 19,80€

# Spirituosen

**Wein brand / Cognac 0,02 à 2,20 €  
& 0,04 à 4,00 €**

Asbach  
Goldkrone  
Wilthener

**Aquavit 0,02 à 2,10 €  
& 0,04 à 3,95 €**

Aquavit

**Aperitif 0,1 à 2,80 €  
& 0,2 à 3,90 €**

Martini Bianco  
Marini Rosso

**Whisky / Scotch-Whisky 0,04 à 4,50 €**

Glenfiddich 12 Jahre  
Jim Beam  
Chivas Regal  
Southern Comfort

**Liköre 0,02 à 2,10 €  
& 0,04 à 3,95 €**

Baileys  
Eierlikör  
Pfeffi

**Obstbrand 0,02 à 2,10 €  
& 0,04 à 3,95 €**

Williams  
Obstler  
Marille

**Kräuter 0,02 à 2,10 €  
& 0,04 à 3,95 €**

Hauschnaps  
Ramazotti  
Gebirgskräuter  
Fernet Branca  
Jägermeister  
Underberg  
Becherovka

**Klare 0,02 à 2,10 €  
& 0,04 à 3,95 €**

Wodka  
Nordhäuser Doppelkorn  
Ouzo  
Grappa  
Kümmel

## Spritzig Lecker

Hugo 6,60 €  
Aperol Spritz / Lillet Wildberry / Lillet rose White Peach / Campari Spritz/ Gin Wildberry 6,90 €

## Cocktails, Mixgetränke

Cuba libre, Caipirinha, Pina Colada, Swimming Pool, Malibu Kirsch, Malibu Orange,

Sex on the Beach, Vodka Energy, 6,50 €

## Long drinks

Batida Kirsch, Campari Orange, Gin Tonic 5,80 €

## alkoholfreie Cocktails

Fresh maker, Wake up, Virgin Colada, alkoholfreier Gin Tonic 6,20 €

# Heißgetränke / Spezialitäten

## Kaffeespezialitäten

Café Creme	2,20 €
Pott Kaffee Creme	2,90 €
Espresso	2,00 €
Espresso doppio	2,90 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso Macchiato (Espresso mit aufgeschäumter Milch)	2,20 €
Latte Macchiato	2,90 €
Café Americano (doppelter Espresso mit heißem Wasser verdünnt)	3,00 €

## Kaffeespezialitäten mit Eis

Affogato al Caffè (Espresso mit Vanilleeis - wird beides separat gereicht)	3,00 €
--	--------

## Kaffeespezialitäten mit Alkohol

Irish Coffee - Kaffee mit braunem Zucker und Whiskey verrührt & Schlagsahne	4,50 €
Russische Schokolade - mit Cognac verfeinert & Schlagsahne	4,50 €
Diplomatenkaffee - Mischung aus Kaffee und Eierlikör & Schlagsahne	4,50 €
Pharisäer Kaffee mit Rum verfeinert & Schlagsahne	4,50 €
Kaffee - Baileys & Schlagsahne	4,50 €
Grog	4,20 €

## Schokoladen

Heiße Schokolade mit Milchschaum	3,00 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,50 €

## Schokoladen mit Alkohol & Schlagsahne

Heiße Schokolade mit Eierlikör	4,50 €
Heiße Schokolade mit Baileys	4,50 €
Heiße Schokolade mit Pfefferminzlikör	4,50 €
Heiße Schokolade mit Amaretto	4,50 €

# Kennzahlen der Allergene

A -Glutenhaltiges Getreide,

B -Krebstiere/Krebserzeugnisse,

C -Eier & Eiprodukte, D -Fischerzeugnisse

E -Erdnusserzeugnisse,

F -Sojaprodukte,

G -Milcherzeugnisse,

H -Schalenfrüchte,

L -Sellerieerzeugnisse

M - Senferzeugnisse,

N -Sesamerzeugnisse,

O -Schwefelerzeugnisse,

P -Lupinerzeugnisse,

R -Weichtiere

