



SUPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 1,00 €)	
SÄCHSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Knoblauchkrüstchen, Kräutern und Käse verfeinert	4,60 €
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE mit gedünstetem Wurzelgemüse, Speck, Zwiebeln und Croûtons davon	3,90 €
UNSERE SUPPENTERRINE mit Schinkenwürfeln	7,90 €
WILDRAHMSUPPE mit Champignons und Kräuterschmand	5,70 €

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, 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 UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING (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 €
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 glasierten Wintergemüsen in Vollkornsenfsauce	16,40 €
KALBSSAHNEGESCHNETZELTES mit Champignons und Karotten in Weißweinsauce	17,40 €
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mit Bohnen-Tomatenragout und Birnenspalten in Thymiansauce	17,90 €
RINDERFILETSPITZEN mit gebratenen mediterranen Gemüsen in guter Butter	18,90 €



TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

„SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

-NACH ANGEBOT-

Heimischer Schmorbraten

mit Champignonrahm, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen
(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)

erhältlich:

– Montag bis Freitag, von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr und von 17.30 bis 22.00 Uhr –

– Wochenende und feiertags von 12.00 bis 22.00 Uhr –

12,90 €

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE – erhältlich bis 22.00 Uhr – 12,90 €
gefüllt mit Karotte, Gewürzgurke, Speck und Kasseler, mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE – erhältlich bis 22.00 Uhr – 18,80 €
mit Apfelrotkohl, Champignons und Kartoffelklößen

ZWEI SCHWEINSLENDCHEN MIT ALTENBURGER ZIEGENKÄSE GRATINIERT -160g- 17,90 €
auf Sahnesauce mit Apfel-Zwiebelsalat und gebratenem Paprika und Reibekuchen

PANIERTE HÄHNCHENBRUST -160g- 16,60 €
auf Pilz-Zwiebel-Gurkenragout mit Gemüsenudeln in Kräuter-Sahnesauce

SÄCHSISCHE BAUERNPFANNE 17,20 €
Kartoffel-Sauerkraut-Gratin mit Apfel zu Pfeffer und Senf gebeiztem Schweinsnackensteak

MEDAILLONS VOM REHRÜCKEN -160g- 25,20 €
mit Rotweinsauce, Rosenkohl, Preiselbeeren und Kartoffelgratin

UR-KROSTITZER SCHWARZBIERFLEISCH 16,30 €
gebratene, marinierte Streifen vom Schweinsnackens in Schwarzbiersauce
auf Sauerkraut mit Champignons, Zwiebeln, Gewürzgurken und Reibekuchen

AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmnudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET 18,90 €
mit Trauben-Senf-Sauce und Aprikosen-Rahmwirsing

GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET 18,20 €
in Safransauce auf gegrilltem Tomaten-Zucchini Gemüse mit Rotweinzwiebeln und Kräuteröl

GARNELENSCHLEMMEREI 18,90 €
mit leichter Knoblauchnote im Safranfond, Blattspinat und Tomatenfilets

VARIATION VON MEERES- UND FLUSSFISCHEN 19,50 €
im Kräutersud mit Lachs, Zander, Riesengarnelen, Jacobsmuschel und Broccoli

LACHS-NUDEL-AUFLAUF 17,80 €
mit Broccoli, Spinat, Tomatenfilets und Crevetten



SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin	
IN KRÄUTERÖL GEBEIZTES LAMMRÜCKENFILET -160g- mit Portweinsauce auf Schwarzwurzelgemüse mit Petersilien-Semmelbutter	22,80 €
TRANCHEN VON DER RINDSLENDE MIT KRÄUTER-WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -3x60g- auf Champignonsauce mit geschmorten Zwiebeln	23,20 €
FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- mit scharfer Weinbrandsauce, gebuttertem Steckrübengemüse und Rotweinzwiebeln	26,50 €
ENTRECÔTE VOM BLACK ANGUS WEIDERIND -250g- auf Sahnesauce und Blattspinat mit Fourme d' Ambert gratiniert	25,90 €
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- mit Zitronengarnitur und einem gemischten Salat	18,90 €
FILETTOPF „AUERBACHS KELLER“ Wirsing-Kartoffel-Champignon-Gratin mit Medaillons von Rind, Schwein und Lamm und Pfeffersauce	23,20 €

VEGETARISCH & VEGAN

GEBRATENE MITTELMEERGEMÜSE IN OLIVENÖL –VEGAN- mit Rosmarinkartoffeln, Oliven, Pinienkernen 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 €
HAUSGEMACHTE MEPHISTO-TORTE mit Schokoladenmousse, Gewürzkirschen, Kumquats und Vanilleeis	6,60 €
NACHSPEISENVARIATION eine Auswahl feiner Naschereien aus unserer Pâtisserie	8,30 €

Wichtiger Hinweis für Allergiker:

Bitte kontaktieren Sie unsere Restaurantleitung.
Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel- Informationsverordnung EU Nr. 1169/2011
bereit.