



..... Jahreszeit

- Kalte Gurkensuppe** mit gebratenen Pfifferlingen & Kürbiskernöl 4,90
- Sommerlicher Tomaten-Brot Salat** mit hausgemachtem Pesto & karamellisiertem Ziegenfrischkäse 7,90
- Matjes „Hausfrauenart“ *** mit Zwiebeln, Äpfeln & Gurken in Kräuterrahm, dazu Salzkartoffeln 13,50
- Gebratene Kalbsleber *** mit Ofengemüse, Kartoffelstampf, Pfirsich & Pfifferlingen 16,90
- Zitronen-Backhühnchenbrust *** mit Kartoffel-Pfifferlingsalat & Kürbiskernschmand 14,90

..... Klassiker & Sektereien

- Tomaten-Suppe** cremig püriert mit frischem Rahm & knusprigen Crôutons -vegetarisch-4,50
- Kräftige Gasthofbrühe** mit Wurzelgemüse & Kräuterpfannkuchen.....4,90
- Gemischter Marktsalat** mit marinierten Gemüsen, Blattsalaten & Hausdressing -vegetarisch-..... 3,90 / 6,50
- Unser Würzfleisch** mit Champignons & Käse überbacken, dazu Hausbrot.....6,90
- Gratinierter Ziegenfrischkäse** mit junger rote Bete, Apfel-Chutney, Nüssen & Honig -vegetarisch-8,50
- Sächsischer Caesar Salad** knackige Romanherzen mit cremigen Caesar Dressing & Brotchips -vegetarisch-.....7,90
mit gebackener Hühnchenbrust..... 13,50
- Hausmacher Landschweinsülze *** mit Möhren, Gurke, Remouladensoße & Bratkartoffeln_{1,4,5,12}.....12,50
- Roastbeefscheiben kalt *** mit Remouladensoße, Gewürzgurken, roten Zwiebeln & Bratkartoffeln_{1,4,5,12}13,90

* * *

- Grill-Rippchen** -ca. 350g- saftig gegrillt mit Speck-Krautsalat & Möhren-Kartoffelstampf_{5,12}.....13,50
- Sauerbraten nach „Art des Hauses“ *** mit Pulsnitzer Pfefferkuchensoße, Rotkohl & Kartoffelklößen_{4,5,13}.....13,90
- Adams Gasthofschnitzel *** Paniertes Schweinschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren & Gurkensalat.....13,90
- Moritzburger Wildgulasch *** mit Preiselbeeren & Pilzen, dazu Rotkohl & hausgemachte Brotknödel.....14,50
- Gebratene **Schönfelder Forelle Müllerin** mit Petersilienkartoffeln & kleinem Marktsalat.....14,90
- Landschweinsteak „au four“** mit Würzfleisch & Käse überbacken, dazu Gasthof Pommes & kleiner Marktsalat.....14,50
- Viertel Bauernente** aus dem Ofen mit Bratensoße, Rotkohl & Kartoffelklößen mit Semmelbutter_{4,5,13}.....14,90
- Vom Grill: Rumpsteak** -mit Fettrand ca. 300g - dazu Schmorzwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln_{5,12}.....21,50
- Passt immer dazu: **Unser Beilagen-Marktsalat** 3,90
- Gefüllte Champignons *** mit Berchkäse überbacken, dazu Möhren-Kartoffelstampf & Rahmlauch -vegetarisch-13,50

..... Süße Werkstatt

- Eiskaffee / Eisschokolade** mit Eiscreme_{1,7} & geschlagener Sahne.....4,50
- Zur Jahreszeit: Adams Käsekuchen** mit Blaubeeren, Karamellsoße & Stracciatellais_{1,7}.....6,50
- Gebrannte **Vanillecreme** unser Crème Brûlée mit saisonalem Kompott.....5,90
- Quarkkeulchen** (echt sächsisch) mit Zimt-Zucker, Apfelmus & Stracciatellais_{1,7}.....5,90
- August der Starke**_{1,7} 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoladeneis mit Kirschgrütze, Eierlikör & geschlagener Sahne6,90
- Erdbeere Nuss**_{1,7} je 1 Kugel Erdbeereis, Haselnusseis, Vanilleeis mit Erdbeermark, geschlagener Sahne & Nüssen.....6,90
- Lust auf mehr Dessert & Eis?** Dann schauen Sie doch in unserer Extra-Dessertkarte!

Alle mit * gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie gerne als reduzierte Portion mit einem Preisnachlass von 2,00€. Änderungswünsche veranschlagen wir mit 0,50 € Aufpreis. Danke für Ihr Verständnis.

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. Bei Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern, das richtige Gericht zu finden.

1 mit Farbstoff / 2 koffeinhaltig / 3 chininhaltig / 4 mit Konservierungsstoff / 5 mit Antioxidationsmittel / 6 mit Säuerungsmittel / 7 mit Stabilisatoren / 8 mit Süßungsmitteln
9 Phenylalaninquelle / 10 mit Sulfiten / 11 mit Phosphat / 12 Nitrit-Pökelsalz / 13 geschwefelt / 14 geschwärzt



Aperitif

Prosecco.....	0,1l	3,20
Hausmarke Sekt trocken/halbtrocken.....	0,1l	3,50
Martini verschiedene Sorten.....	5cl	3,60
Campari ₁ Orange / Soda.....	0,2l	4,90
Rhabarber Spritz / Aperol _{1,3} Spritz.....	0,2l	5,80

Bier

Frisch vom Fass

Radeberger Pilsner.....	0,2l	2,90 / 0,4l	3,80
Adams Hausbier (naturtrüb).....	0,3l	2,90 / 0,5l	3,80
Ur-Krostitzer Schwarzes.....	0,3l	3,20 / 0,5l	4,20
Das Vierte vom Fass (saisonale Bierspezialität).....	Tagespreis		

Aus der Flasche

Lößnitz Pils Adler Brauerei Coswig.....	0,33l	3,00
Clausthaler Alkoholfrei.....	0,33l	3,00
Allgäuer Bayrisch Hell.....	0,5l	4,20
Büble Edelweissbier Hell / Alkoholfrei.....	0,5l	4,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser.....	0,3l	1,60 / 0,5l	3,20
Oppacher Mineralwasser.....	0,25l	2,60	
medium oder naturell.....	0,75l	5,20	
Säfte & Nektare: Apfelsaft naturtrüb, Orange, Tomate.....	0,2l	2,80	
Rhabarber, Johannisbeere, Kirsch, Banane, Kiba			
Saftschorlen.....	0,3l	2,90 / 0,5l	3,90

Waldmeister _{1,4} / Himbeerlimo _{1,4,5}	0,3l	2,60 / 0,5l	3,50
Cola _{1,2,4,5} / Zitronenlimo ₂ / Orangenlimo _{1,5}	0,3l	2,90 / 0,5l	3,90
Coca-Cola Zero _{1,2,6,8,9}	Fl.	0,2l	2,60
Ginger Ale _{1,6} / Tonic _{3,6} / Bitter Lemon _{3,5,6}	Fl.	0,25l	2,90
Menschel Gurken-Zitronenlimo _{5,6}	Fl.	0,33l	3,00
Almdudler _{1,6} Kräuterlimonade.....	Fl.	0,35l	3,00

Unsere Weine

Weinschorle weiss / rosé / rot.....	0,2l	4,50
Hauswein WEISS.....	0,2l	5,60
Müller-Thurgau & Scheurebe, trocken.....	0,75l	18,50
Adams Gasthof CUVÉE WEISS.....	0,2l	6,90
Weingut Martin Schwarz, Sachsen, trocken.....	0,75l	29,00
Müller-Thurgau.....	0,2l	6,20
Weingut Burkheim, Baden, feinherb.....	0,75l	19,50
Kerner Spätlese.....	0,2l	5,90
Weingut Kimmle, Rheinhessen, lieblich.....	0,75l	19,00
Grauburgunder.....	0,2l	5,80
Weingut Diehl, Pfalz, trocken.....	1,0l	25,00
Scheurebe.....	0,2l	7,40
Weingut Gröhl, Rheinhessen, trocken.....	0,75l	24,00

Weissburgunder.....	0,2l	6,20
VDP-Weingut Heitlinger, Baden, trocken.....	0,75l	19,50
Hauswein ROSA.....	0,2l	5,60
Müller-Thurgau & Spätburgunder, trocken.....	0,75l	18,50
Hauswein ROT.....	0,2l	5,60
Spätburgunder & Portugieser, trocken.....	0,75l	18,50
Dornfelder.....	0,2l	5,80
Weingut Gröhl, Rheinhessen, halbtrocken.....	1,0l	25,00
IL MIO Nero d' Avola.....	0,2l	5,80
Collezione il Mio, Italien, trocken.....	1,0l	25,00
Baltasar Garnacha Tinto.....	0,2l	6,20
San Alejandro, Spanien, trocken.....	0,75l	19,50

Für weitere Weine verlangen Sie unsere Weinkarte!

Schnaps & Co

Obstbrand (Apfel/Birne) Weingut Diehl.....	2cl	2,50
Verschiedene Edelbrände: Apfel / Mirabelle / Birne / Moritz Kirsch-Pflaume.....	2cl	2,90
Radeberger Kräuterbitter.....	2cl	2,10
Moritzburger Karpfenblut / Jägermeister / Ramazzotti.....	2cl	2,30
Königsteiner Berggeist (Originalflasche).....	2cl	2,00
Alter Wilthener Weinbrand.....	2cl	2,40
Sächsischer Brotschnaps Fischer & Bunge.....	2cl	2,40
Teeling Small Batch Irisch Whiskey - weich & süß mit Eiche, Reifung in Rumfässern.....	2cl	2,90
Longdrinks: Gin Tonic _{3,6} / Wodka Lemon _{3,5,6} / Rum Cola _{1,2,4,5}		5,90

Heiße Getränke

Tasse Kaffee ₉	2,50	
Pott Kaffee ₉	3,50	
Kännchen Kaffee ₉	4,20	
Espresso ₉	2,40	
Doppelter Espresso ₉	3,50	
Cappuccino ₉	2,90	
Milchkaffee ₉ / Latte Macchiato ₉	3,50	
Heiße Schokolade.....	3,50	
Glas Eilles Tee.....	ca. 0,3l	3,40
Darjeeling / Grün / Kräuter / Früchte / Pfefferminz		

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. Bei Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern, das richtige Gericht zu finden.

1 mit Farbstoff / 2 koffeinhaltig / 3 chininhaltig / 4 mit Konservierungsstoff / 5 mit Antioxidationsmittel / 6 mit Säuerungsmittel / 7 mit Stabilisatoren / 8 mit Süßungsmitteln
9 Phenylalaninquelle / 10 mit Sulfiten / 11 mit Phosphat / 12 Nitrit-Pökelsalz / 13 geschwefelt / 14 geschwärzt