

Der Feengarten

Vorspeisen

Variation vom Herbstsalat

Beeren | Kräuter | Granatapfel | marinierte gebratene Pilze | Baguette

€ 9,00

Gerne dieser Salat dazu mit gebeiztem Lachs, Picandou & Honig

€ 14,00

Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thunfisch | Kapern | Sardellen

€ 17,00

Graved Lachs

hausgebeizt | Zucchini | Garnele | Orangenfilets | Dill-Senf-Sauce

€ 16,50

Suppen

Rahmsuppe von Waldpilzen

Sahne | Mandeln | Kräuter

€ 9,50

Kürbis-Karotten-Crème

Granatapfelkerne | Garnele | Kürbiskerne

€ 11,50

Rinderkraftbrühe

Flädle | Kräuter | Markklößchen

€ 9,50

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

Hauptgerichte

Vegetarisch & Vegan

Herbstliche Bowl

Saisonfrischer Gartensalat

Falafel | Guacamole | Granatapfelkerne

€ 14,50

Gebratene Steinpilze

Gemüse-Bulgur | Waldpilzsauce

€ 16,00

Avocado-Carpaccio

Tomaten | gebratene Waldpilze | gefüllte Artischockenherzen

€ 17,00



Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

Hauptgerichte

Fisch aus heimischen Gewässern

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Wildreis | Zucchini-Tomaten-Gemüse | Ingwer
Kräuter-Sherry-Sauce
€ 29,00

Saiblingsfilet aus der Pfanne
Cunersdorfer Fischzucht Schröder
Rote Beete-Gnocchi | Weißweincrème
Gemüse der Saison
€ 28,00

Forelle „Müllerin“
Cunersdorfer Fischzucht Schröder
Petersilienkartoffel | Butter | Salat
€ 25,00



Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

Hauptgerichte

Traditionelle erzgebirgische Küche . . .

Hausgemachte Roulade vom Rind

Erzgebirgischer Wickelkloß | Rotkraut

Rotwein-Schalotten-Sauce

€ 20,00

Scheiben von der Kalbsleber

Kartoffelstampf | Zwiebel | Apfelspalten

€ 20,00

Andere Fleischgerichte . . .

Rumpsteak vom Rind

230 Gramm von der deutschen Färs

Rosmarinkartoffeln | Pfeffersauce | Speck | Saison-Gemüse

€ 35,00

Zweierlei vom Lamm

Kartoffel-Pilz-Püree | Prinzessbohnen

Thymian-Jus | Kräuter

€ 34,00

Steak vom Kalbsrücken

Pfifferlinge | Käserahm-Tagliarini | Zucchini

€ 32,00

Der Feengarten

Dessert

Hausgemachter Apfel-Strudel

Vanillesauce | Sahne

Bourbon Vanille-Eis

€ 9,00

Panna Cotta

Mango-Eis | frische Früchte | Sahne

€ 14,00

Cheesecake aus dem Glas

Saisonales Eis | frische Früchte

€ 14,00

Hausgemachte Waffel

Bourbon Vanille-Eis | frische Früchte | geschlagene Sahne

€ 13,00

Kaffee & Heißgetränke

Kaffee

Kaffee Crème

Kaffee koffeinfrei

Malzkaffee

Kaffee-Spezialitäten

Espresso

doppelter Espresso

Espresso Macchiato

Cappuccino

Latte Macchiato

Milchkaffee

Saisonale Heißgetränke

Heiße Schokolade mit Schlagsahne

Russische Schokolade mit Schlagsahne und einem Schuß Wodka

Schokoretto mit Schlagsahne und einem Schuß Amaretto

Auf Wunsch bereiten wir unsere Milch-Getränke auch mit laktosefreier Milch zu.

Tasse

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

€ 5,10

€ 3,00

€ 4,10

€ 4,10

€ 5,50

Becher

€ 5,00

€ 6,50

€ 6,50

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

Weinempfehlungen

Weißweine

1997	Winkel Jesuitengarten -Rarität- Riesling Erstes Gewächs , trocken Weingut Geheimrat J. Wegeler Prädikatswein aus Deutschland <i>2017 aus der Schatzkammer entnommen und neu verkorkt</i> Rheingau	0,75 l	€ 95,00
2021	Schloss Wackerbarth Goldriesling Deutscher Qualitätswein, trocken Gutsabfüllung, Radebeul Sächsisches Staatsweingut, Gutsabfüllung, Radebeul, Sachsen, Elbe	0,75 l	€ 44,00
2018	Volkacher Müller-Thurgau Im Bocksbeutel Weingut zur Schwane Eva und Ralf Düker-Pfaff Gutsabfüllung Volkach, Franken	0,75 l	€ 28,00
2021	Schloss Proschwitz Riesling VDP. Gutswein, feinherb Gutsabfüllung Meißen, Elbe, Sachsen	0,75 l	€ 35,00
2020	Schloss Proschwitz Pauline Cuvée Riesling & Traminer VDP. Gutswein, fruchtsüß Gutsabfüllung Meißen, Elbe, Sachsen	0,75 l	€ 37,00
2016	Gewürztraminer AC., trocken F.E. Trimbach Ribeauville, Elsaß, Frankreich	0,375 l	€ 29,00
2020	Riesling A.C. trocken F.E. Trimbach Ribeauville, Elsaß, Frankreich	0,75 l	€ 49,00

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

Rotweine

2018	Weingut Schloss Proschwitz Meissen Cuvée Moritz Barrique Regent, Dornfelder, Spätburgunder VDP. Gutswein, trocken Weingut Prinz zur Lippe, Meissen, Elbe, Sachsen	0,75 l	€ 48,00
2016	Cuvée Novis Barrique Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc VDP, Erste Lage, trocken VDP, Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden	0,75 l	€ 62,00
2015	Mimus Barrique Spätburgunder VDP. Erste Lage, trocken VDP Weingut Dr. Heger Ihringen, Baden	0,375 l	€ 31,00
2018	Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOC Farnese Vini Ortona, Abruzzen Italien	0,75 l	€ 27,00
2015 2019	Barbera d'Asti DOCG Costalunga Bersano Nizza Monferrato Piemont, Italien	0,75 l	€ 26,00
2016	Laforêt Bourgogne Pinot Noir AC. Joseph Drouhin Beaune, Burgund - Côte d'Or Frankreich	0,375 l	€ 25,00

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.

Der Feengarten

<u>Mineralwasser</u>	0,25 l	0,75 l
Bad Brambacher Gourmet Spritzig	3,00	7,00
Bad Brambacher Gourmet Medium	3,00	7,00
Bad Brambacher Gourmet Naturell	3,00	7,00
<u>Softgetränke</u>	0,25 l	
Bad Brambacher Bitter Lemon ^{1,9}	3,00	
Bad Brambacher Ginger Ale	3,00	
Bad Brambacher Tonic Water ¹	3,00	
	0,20 l	0,40 l
Pepsi Max ^{2,3,8} (zuckerfrei)	2,90	
Pepsi Cola ^{2,8}	2,90	4,90
Cola-Mix ^{2,4,7,8,9}	2,90	4,90
Bad Brambacher Orangenlimonade	2,90	4,90
Seven-up ^{5,6}	2,90	4,90
	0,33 l	
Bionade Holunder – die Bio-Limonade	3,50	
<u>Säfte / Nektar</u>	0,20 l	0,40 l
Orange, Apfel, Kirsche, Pink Grapefruit, Banane, Schwarze Johannisbeere,	3,00	4,90
Kiba	3,00	5,00
Saftschorle	3,00	4,90
<u>Biere</u>	0,30 l	0,40 l
Sternquell Pilsener vom Faß	3,50	4,50
Sternquell Schwarzbier vom Faß	3,50	4,50
Radler	3,50	4,50
Radeberger Pilsener vom Faß	3,90	5,10
	0,3 l	0,50 l
Büble Hefeweißbier vom Faß hell	3,50	5,10
Büble Hefeweißbier alkoholfrei		5,10
Jever alkoholfrei (0,33 l)	4,00	

^① Chininhaltig ^② Koffeinhaltig ^③ Mit Süßstoffen (Cyclamat, Acesulfam, Aspartam) ^④ Mit Farbstoff
^⑤ Mit Konservierungsstoff E 211 ^⑥ Mit Säureregulator E 331 ^⑦ Mit Konservierungsstoff Natriumbenzoat
^⑧ Mit Säuerungsmittel Phosphorsäure ^⑨ Mit Antioxidationsmittel L-Ascorbinsäure
 Alle unsere Preise sind inklusive MwSt. und Bedienungsgeld.

Eine Liste, der in den Speisen und Gerichten möglicherweise enthaltenen Allergene, erhalten Sie auf Wunsch von unseren Service-Mitarbeitern.