



# Köhlerhütten ZEIT

## Herzlich Willkommen und Glück Auf in der Köhlerhütte – Fürstenbrunn



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und möchten Sie mit dem Besten aus Küche und Keller verwöhnen.

Alle Speisen werden von unserem Küchenteam für Sie frisch zubereitet, deshalb bitten wir Sie jetzt schon eventuelle Wartezeiten zu entschuldigen.

Für Kinder und Senioren bieten wir einige unserer Hauptgerichte auch als kleine Portionen an.

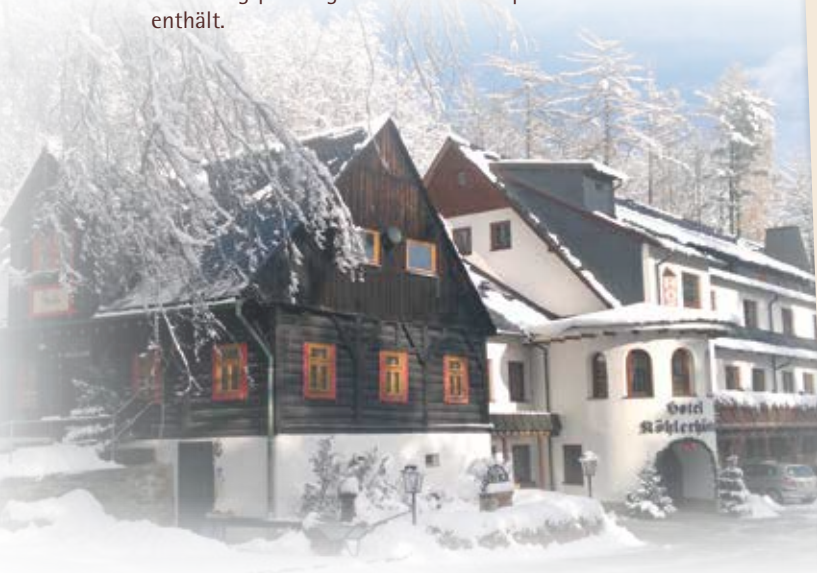
### Guten Appetit

Auch unsere Speisen und Getränke enthalten Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können sowie Zusatzstoffe die gekennzeichnet werden müssen. Damit sich unsere Angebotskarten auf das Wesentliche beziehen und übersichtlich sind, haben wir eine Mappe erstellt, die Sie bei unseren Service-Mitarbeitern einsehen können, die alle kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe pro Gericht und Getränk enthält.

Gern akzeptieren wir EC- und die gängigen Kreditkarten ab einem Betrag von 30,00 Euro.

Hat es Ihnen bei uns gefallen so sagen Sie es bitte weiter!

War irgendetwas nicht in Ordnung, so sagen Sie es bitte uns! Denn nur wenn wir wissen, was wir falsch gemacht haben, können wir es das nächste Mal besser machen.



### Vor dem Essen ein anregenden Aperitif?

<b>Sandemann Sherry</b> fino oder medium	0,05 l	3,40 €
<b>Martini</b> extra dry, bianco, rosso	0,05 l	3,40 €
<b>Glas Rotkäppchen Sekt</b> Rosé trocken, trocken, halbtrocken oder mild	0,1 l	2,80 €
<b>Glas Rotkäppchen Riesling-Sekt</b> trocken, Flaschengärung	0,1 l	3,80 €
<b>Kir Royal</b> Cassilikör und Sekt		5,50 €
<b>Campari Orange</b>		6,50 €
<b>Aperol Spritz</b> Prosecco mit Aperol und aromatisiert mit Orangenscheibe		7,00 €

## Leckerer als Einstieg oder für zwischendurch

<b>Erzgebirgischer Ölheringssalat</b> auf Brot	9,00 €
<b>Erzgebirgischer Schiebböcker</b> (Harzerkäse mit Landbier gekocht) dazu reichen wir Mischbrot, Butter und Gewürzgurke	9,80 €
<b>Räucherlachs mit Sauerrahm</b> auf Fratzen mit Salatgarnitur	15,50 €
<b>Würzfleisch im Nöpfchen</b> mit Käse überbacken, dazu Toast	8,20 €
<b>Hausgemachte Schweinskopf-Sülze</b> mit Gewürzgurke, Bratkartoffeln und Remouladensoße	12,50 €
<b>Griene Kließ mit Schwammebrie</b> Zwei Klöße in würziger Pilzsoße	12,50 €
<b>Des Köhlers – Leibgericht „Mattscheibe“</b> Ein Schnitzel auf Brot mit zwei Spiegeleiern	14,00 €



Räucherhaus „Köhlerhütte“  
Hier erhältlich!  
Preis: 35,00 €



## Das gibt's ab 17.00 Uhr zusätzlich

<b>Hackepeter</b> aus Schweinefleisch vom Rößler-Hof mit Eigelb, Zwiebelwürfel, Gewürzgurke, Butter und Brot	11,50 €
<b>Carpaccio vom erzgebirgischen Hirschrücken</b> mit Kürbis-Preiselbeer-Chutney und Semmelbrotseiben	16,50 €
<b>Erzgebirgisches Feierabendbrett</b> Hauschlachtetes und Schinken vom Meyer-Flaascher aus Bernsbach, verschiedener Käse vom Rößler-Hof aus Burkhardtsdorf, herzhaft garniert mit Gewürzgurke dazu reichen wir Butter und frisches Brot vom Bretschneider Bäck aus Beierfeld	17,70 €
<b>Hütten-Burger</b> Hausgemachter Rindfleischpaddy im rustikalen Burgerbrötchen belegt mit Tomaten, Gewürzgurke, Käse und knusprigen Speck, garniert mit Röstzwiebelringen dazu Rösti-Sticks und Sauerrahm-Dip	21,00 €





## Aus unserem Suppentopf

### Linseneintopf –süßsauer–

mit Bratwurstscheiben

- in der Terrine
- als kleine Vorsuppe

8,70 €

6,00 €

### Vladi's Böhmisches Knoblauchsuppe

Herzhafte Brühe mit Knoblauch, Schwarzbrotcroutons und Käse

6,30 €

### Waldpilz-Rahm-Suppe

mit Sauerrahm und Mini-Baguette

7,00 €

## Aus Fluss und Meer

### Forelle „Müllerin Art“ oder „Blau“

*(ohne Mittelgräte- fast grätenfrei)*

mit Rotkohl und Kartoffeln

17,70 €

### Gebratenes Zander-Filet

mit Parmesan überbackenen Kartoffel-Knoblauch-Püree  
dazu Rote Bete-Apfel-Salat

21,50 €

### Gebratene Doraden-Filets

mit mediterranen Grillgemüse und Basmatireis

25,00 €

### Edelfischpfanne

mit Filets von Zander, Dorade und Lachs außerdem eine Garnele  
angerichtet auf Spinat-Rahm-Nudeln

23,00 €

*Für alle Gesundheitsbewussten  
bieten wir unsere gebratenen Fischgerichte  
auch mit gedünstetem Fisch an.*

*Diese Gerichte können  
auch als seniorengerechte  
oder kleine Gerichte  
bestellt werden.*





## Fleischgerichte aus Topf und Pfanne

<b>Erzgebirgisches Bierfleisch</b>  <i>(Schweinegulasch mit einem kräftigen Schluck Bier geschmort)</i> dazu Fratzen und Weißkrautsalat	17,50 €
<b>Raffinierter Würfel – Mix</b>  Hähnchenwürfel mit roten Zwiebeln, Tomaten- und Zucchiniwürfeln gebraten mit Thymian und Knoblauch im Reisrand	17,50 €
<b>Sauerbraten in Pfefferkuchensoße</b>  mit Rotkohl und Klößen oder Böhmisches Knödeln	21,00 €
<b>Bunter Rehtopf</b>  Zartes Rehgeschnetzeltes mit Kürbiswürfel und ein paar Maroni in der Pfanne zubereitet, angerichtet auf breiten Bandnudeln	22,00 €
<b>Braten vom Hirsch aus heimischen Wäldern</b>  mit Speckrosenkohl und Wickelklößen	23,00 €
<b>Wild-Edelgulasch mit Pilzen</b>  dazu Semmelknödel und Preiselbeeren	21,50 €
<b>Zarte Maispoulardenbrust im Speckmantel</b> auf Pilzrahmsoße, dazu Bandnudeln	23,00 €
<b>Holzhackersteak</b>  <i>(Schweinerückensteak belegt mit einer Mischung aus Champignonscheiben, Zwiebelstreifen und Bauchspeckwürfel mit Käse überbacken)</i> dazu Pommes frites <u>oder</u> Kartoffeln	18,50 €
<b>Köhlerhüttensteak</b> (mit Senf und Zwiebeln gefülltes Schweinekammsteak) mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	17,50 €
<b>Prinzen Mahl</b> <i>(3 Schweinemedallions mit viel gebratener Zwiebel)</i> angerichtet mit Zapfenkroketten und Salatgarnitur	17,50 €
<b>Ochsenbäckchen in Burgundersoße</b>  mit Omas Gemüsemischung und Kartoffelpüree garniert mit frittierten Zwiebelringen	23,00 €





## Nudeln, vegetarische Gerichte

Unser  
spezielles  
Angebot  
für Sie

**Erzge-Bowl** (vegan) 16,00 €  
Feldsalat / Linsen / Rotkohlsalat / Apfelspalten / geschmortes Wurzelgemüse / geröstete Nüsse / Granatapfelkerne / Dressing  
+ auf Wunsch mit geräuchertem Forellenfilet + 7,00 €

**Spaghetti „Luigi“** (vegan) 13,50 €  
In Olivenöl angebratene Spaghetti mit Knoblauch, getrockneten Tomaten, Peperoni und Zwiebeln

**Winterliche Rosenkohl-Röhrennudeln** (vegetarisch / vegan möglich) 14,00 €  
Rosenkohl mit Röhrennudeln deftig in der Pfanne angebraten obenauf Parmesanhobel

**Schupfnudel-Pfanne** (vegetarisch) 14,00 €  
Kartoffel-Schupfnudeln mit Champignonscheiben angeschwenkt dazu Sauerrahm-Dip

## Salate

**Kleiner gemischter Salat** 6,00 €

**Rote-Beete-Apfel Salat** 4,50 €

**Feldsalat mit Preiselbeerdressing** 15,00 €  
dazu gebackener Ziegenkäse, Feigensenf und Semmelbrotscheiben

**Große bunte Salatschale** 10,00 €  
wahlweise mit

+ *gebratener Hähnchenbrust* 7,00 €

+ *gebratenen Lachsfilet* 8,50 €



## Desserts

**Crème brûlée** 7,70 €  
Kalte Cremespeise unter knackiger Karamellkruste

**Fürstenbrunner Fratzen** 6,50 €  
Zwei Kartoffelreibekuchen mit Apfelmus und Puderzucker

**Erzgebirgischer Heidelbeer-Getzen** 10,00 €  
dekoriert mit Puderzucker, Vanilleeis und Schlagsahne

**Winterliche Mousse** 7,50 €  
an hausgemachtem Pflaumenkompott

