

# Vorspeisen

Zum Ankommen und Einstimmen auf  
den Genuss

## **Bärlauch-Creme-Süppchen**

Knusprige Kräuter-Croutons

A, G

9 €

## **Karotten-Ingwer-Suppe**

Geröstete Kokosflocken

vegan

1

9 €

## **Frühlingsgarten-Salat**

Blattsalate | grüner Spargel | knackiges  
Gemüse | knusprige Croutons

A

9 €

## **Rote-Beete-Carpaccio**

Rucola | Tomate | Feta-Käse |  
geröstete Pinienkerne

G, H, J, 1

12 €



# Hauptgänge

Ausgewogen, kräftig und mit Liebe  
zubereitet

## Lammrücken, rosa gebraten

Zuckerschoten | Steinpilz-Rahm-Soße |  
Kartoffelecken

G, I

35 €

## Gebratenes Schweinefilet

glasierte Zuckerschoten | Jus | Bärlauch-  
Kartoffelpüree

G

24 €

## Maishähnchenbrust

Rotwein-Schalotten | Jus | Safran-Risotto

A, G, I

24 €

## Rinderbacken

gelb-lila Karotten | Semmelknödel

A, C, E, G, J, K

29 €

## Gebratenes Zanderfilet

Shiitake | Pak Choi | Dillschaum | Kräuterreis

A, D, F

29 €

## Schupfnudel-Radicchio-Pfanne

Parmesan-Crumble | Gorgonzolasoße

vegetarisch

A, F, I, G

19 €

## Panierter Brokkoli

Rote-Beete-Schaum | Safran-Risotto

vegetarisch

A, C, F, I

17 €

# Dessert

Ein süßer Ausklang aus unserer Küche

## **Käseplatte**

5 verschiedene Käsesorten | Waldgut-Honig |  
Trauben-Chutney | Walnüsse | hausgebackenes

Brot

A, E, F, G, H, K, 2, 7

18 €

## **Dunkles Schokosüppchen**

Himbeer-Schaum

F, G, 2, 8

10 €

## **Crème Brûlée von weißer Schokolade**

Heidelbeerragout

G, 2, 8

12 €

# Kinderkarte

Liebblingsgerichte unserer kleinen Gäste

## **Pasta mit Tomatensoße**

Käse | Wiener Würstchen

A, C, F, G

10 €

## **Gebratene Hähnchenteilchen**

Karottenpommes | Kartoffelpüree

G, J, 1, 2

11 €

## **Quarkkeulchen**

Hausgemachtes Apfelmus | Zimt & Zucker

A, C, G

8 €

# Getränke

## Waldgut Erfrischung

Wasser still   spritzig	0,2 l	2,5 €
	0,5 l	5,5 €
	1,0 l	8,5 €
Sprite   Coca-Cola <sup>1,8,11</sup>   Fanta <sup>13</sup> Menschel Himbeerbrause <sup>1</sup>	0,33 l	3,5 €
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>3,12</sup>   Tonic <sup>3,12</sup>   Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	3,5 €

## Purer Fruchtgenuss

Schwarze Johannisbeere	0,2 l	3 €
Rhabarber   Sauerkirsch		
Maracuja   Banane   Orange		
Apfel   Grapefruit   Ananas		
Unsere Säfte können auch gern als Schorle serviert werden	0,2 l	3 €
	0,5 l	6 €
	1,0 l	11 €

## Wald-Gruß

### Erfrischender Start

Glas Sekt	0,1 l	4 €
Riesling Winzer Sekt trocken, Markus Pfaffmann	0,75 l	29 €
Champagner	0,375 l	74 €
Taittinger Brut Réserve	0,75 l	124 €
Martini dry oder rosso	5 cl	4,5 €
Aperol Spritz		8 €
Limoncello Spritz		8 €

## Braukunst

### ausgewählte Biere

Turmquell Pils vom Fass	0,3 l	3,5 €
Pirnaer Stadtbier vom Fass	0,3 l	4 €
Feldschlößchen Radler vom Fass	0,3 l	3,5 €
Erdinger Weißbier	0,5 l	5 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5 l	5 €
Feldschlößchen alkoholfrei	0,33 l	4 €

## Wärmender Genuss

Tasse Kaffee Crema <sup>11</sup>	3 €
Pott Kaffee Crema <sup>11</sup>	4,5 €
Cappuccino <sup>11,G</sup>	4 €
Milchkaffee <sup>11,G</sup>	5 €
Latte Macchiato <sup>11,G</sup>	5 €
Espresso <sup>11</sup>	2,5 €
Espresso Macchiato <sup>11,G</sup>	3 €
Doppio Espresso <sup>11</sup>	4 €
Doppio Espresso Macchiato <sup>11,G</sup>	5 €

Unsere Kaffeebohnen bekommen wir von der Rösterei Kaffanero – Dresdens handwerkliche Röstkunst. Frisch, aromatisch, direkt aus der Rösterei in unser Naturresort.

Heiße Schokolade Klassiker <sup>G</sup>	5 €
Heiße Schokolade Alge, Matcha & Minze <sup>G</sup>	5 €
Heiße Schokolade August der Starke <sup>G</sup> (Kaffee, Kardamom und Zimt)	5 €
Heiße Schokolade mit Eierlikör <sup>G</sup>	8 €
Lumumba <sup>G</sup> (heiße Schokolade mit Rum)	8 €

Unsere Schokoladen kommen aus Pirna von der „Schokoladenmanufaktur Adoratio“. (Sie produzieren ihre Schokoladen nach traditionellem Handwerk, konsequent in Bio-Qualität und ohne künstliche Zusatzstoffe. Nachhaltigkeit leben sie ganzheitlich – mit direktem Rohstoffbezug, regionalen Partnern und umweltfreundlichen Verpackungen.)

## Seelenwärmer

5 €

Unseren losen Tee servieren wir Ihnen im Kännchen.

### Ceylon

(Ein ausgewogener, leicht-fruchtiger Schwarztee aus der zentralen Anbauregion.)

### Ingwer-Grapefruit (grüner Tee)

(Dieses Paar passt: Paradiesischer Zitrusgeschmack mit genau dem richtigen Hauch Ingwerschärfe.)

### Orkan Boe

(Stürmische Kräutermischung, nicht nur bei schlechtem Wetter ein Genuss.)

### Feige-Rosé Früchtetee

(In zartes Rosé gehüllt verführt die mildfruchtige Feige die Sinne - süße Versuchung für Augen und Gaumen.)

### Japan Bancha

(Idealer Grüntee für den späten Nachmittag. Ausgewogen, mild, im Grundcharakter Sencha-like.)

## Abschluss-Genuss

### Fenchel-Likör

(sächs. Sprituosenmanufaktur)

2 cl 4 €  
4 cl 7 €

### Pirnaer Giesserkraut

(Kräuterbitterlikör mit Espresso und Orangen)

2 cl 4 €  
4 cl 7 €

### Roter Johannisbeerlikör

(sächs. Sprituosenmanufaktur)

2 cl 4 €  
4 cl 7 €

### Williams Brand

(sächs. Sprituosenmanufaktur)

2 cl 5 €  
4 cl 8 €

### Streuobst-Apfelbrand

(sächs. Sprituosenmanufaktur)

2 cl 5 €  
4 cl 8 €

### Grüne Walnuss-Likör

(sächs. Sprituosenmanufaktur)

2 cl 5 €  
4 cl 8 €

### Cointreau

2 cl 4 €  
4 cl 7 €

### Tokaji-Oremus Dessertwein

(Aromen von Haselnüssen und Mandeln mit würziger Vanillenote umhüllt, leichte Säure die perfekt korrespondiert mit der Süße)

0,1 l 9 €

# Sonnenlese

fruchtiger Genuss aus reifen Trauben

## Pure Traube hell

### Free-run Steen Chenin Blanc<sup>L</sup>

0,2 l 7 €  
0,75 l 21 €

*MAN Family Wines, Südafrika*

frisch | ausdrucksvoll | Birnen-  
und Quittenaromen | lebendig  
am Gaumen | fein mineralisch |  
erfrischend

### Leiwener Riesling, feinherb<sup>L</sup>

0,2 l 7 €  
0,75 l 21 €

*Josef Rosch, Mosel*

kühle, feinsaftige Note |  
Kernobst und Kräuter | schlank |  
elegant | Apfel-, Steinobst- und  
Zitrusaromen |  
feine Mineralität | langer,  
fruchtiger Abgang

### Radebeuler Johannisberg

0,2 l 9 €  
0,75 l 27 €

### Souvignier Gris QbA, trocken<sup>L</sup>

*Hoflößnitz, Radebeul*

zart fruchtig | Birne & Ananas |  
erinnert an Grauburgunder |  
körperreich | vollmundig | milde  
Frische

### Sauvignon Blanc QbA, trocken<sup>L</sup>

0,2 l 8 €  
0,75 l 25 €

*Rings, Pfalz*

feine Frische | Kräuter &  
Grapefruit | lebendig | elegant |  
leicht salzige Note |  
harmonischer Abgang

## Pure Traube zartrosa

### Radebeuler Lößnitz Schieler QbA, trocken<sup>L</sup>

0,2 l 9 €  
0,75 l 27 €

*Hoflößnitz, Radebeul*

leuchtend himbeerrosa |  
fruchtiges Erdbeer-  
und Waldbeerenaroma |  
harmonischer Säure |  
frisch-fruchtiger Charakter

## Pure Traube dunkel

### Cuvée Rot „Insider“ QbA, trocken<sup>L</sup>

0,2 l 8 €  
0,75 l 23 €

*Landerer, Baden-Kaiserstuhl*

klar | feinsaftig | fester,  
athletischer Körper | lebendig  
frisch | präzise | konzentrierte  
Kräuterhefe und Salzigkeit

### Limited Selection Cabernet Sauvignon<sup>L</sup>

0,2 l 9 €  
0,75 l 32 €

*Montes, Chile, Valle Central*

handgelesen | streng selektiert |  
Ausbau in französischer Eiche &  
Beton | Waldbeeren | kandierte  
Kirschen | Vanille | dunkle  
Schokolade | geröstete Nüsse |  
kraftvoll | lebendig | seidiges  
Tanin

**Barón de Ley Reserva Rioja**  
**DOCa<sup>L</sup>**

0,2 l 9 €  
0,75 l 32 €

*Barón de Ley, Spanien Rioja*

kräftige Frucht | würzige

mediterrane Noten | 20 Monate

amerikanische Eiche | reif &

balanciert | harmonisch | langes,

elegantes Finale



# Unser Flaschen-Trauben-Genuss

fruchtiger Genuss aus reifen Trauben

## Pure Traube hell

**„Der kleine Schwarz“** 0,75 l 31 €

**Weißweincuvée QbA, trocken<sup>L</sup>**

*Martin Schwarz, Meißen*

unkompliziert | frisch | grüner

Apfel & exotische Früchte |

elegant | lebendig | schöne

Spannung

**Weiß- & Grauburgunder QbA,  
trocken<sup>L</sup>** 0,75 l 34 €

*Martin Schwarz, Meißen*

reife Ananas & Orangenschale |

würzige Barrique-Note |

körperreich | harmonische

Frische | mineralisch |

vielschichtig | langes Finale

## Pure Traube dunkel

**Amarone della Valpolicella** 0,75 l 89 €

**DOC Classico<sup>L</sup>**

*Bolla, Italien, Venetien*

intensives Granatrot |

Kirschmarmelade & Rosinen |

würzige Noten | 2 Jahre

Eichenfass | weich | vollmundig |

Kakao & Gewürze im langen

Nachhall