



SUPPEN (BROT ZUM DITSCHEN MIT BUTTER PRO PERSON 2 €)

SÄCHSISCHE ZWIEBELSÜPPCHEN Knoblauchkrüstchen / Käse	9,5
WILDRAHMSUPPE Champignons / Preiselbeerschmand	9,0
STRAUCHTOMATENSUPPE -VEGAN- Reismix / veganer Kräuterschmand	7,5
GESCHMELZTE LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE Wurzelgemüse / Speck / Zwiebeln / Croûtons / Kräuter	7,5
LEIPZIGER KARTOFFELSUPPE -VEGETARISCH- Wurzelgemüse / Croûtons / Kräuter	7,5

DORSPEISEN UND KALTE GERICHTE

INKLUSIVE – Butter und Baguette oder Reibekuchen	
DREIERLEI VON HAUSGEMACHTEN SÜLZEN Geflügelsulz / gelierte Bachforelle / Sauerfleisch vom Tafelspitz / Zwiebelvinaigrette	21,5
VARIATION VON HAUSGEBEIZTEM UND GERÄUCHERTEM LACHS Apfel / Sellerie / Zwiebel / Keta-Kaviar	22,5
SÄCHSISCHE RÄUCHERSPEZIALITÄTEN Flugentenbrust / Bachforelle / Landschwein / dreierlei Saucen	20,5
FEURIGES GESCHABTES NACH EINEM ALTEN REZEPT VON 1876 Cocktailtomaten / Wildkräutersalat -ab 17 Uhr in der Küche zubereitet-	22,5
KALTE KÖSTLICHKEITEN Spezialitäten unserer kalten Küche / ergänzende Beigaben	25

SALATE IN UNSEREM UNVERWECHSELBAREN HAUSDRESSING

INKLUSIVE – Butter und Baguette	
CHEFSALAT Blattsalate / Lachs / Thunfisch / passende Ingredienzen	23,5
HAUSGEMACHTER WURSTSALAT Gewürzgurke / rote Zwiebel / Comté	17
JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE MIT WILDKRÄUTERN panierte Hähnchenbrust	25
LÄNDLICHER SALAT MIT HIRTENKÄSE Gurke / Tomate / Paprika / Zwiebel	9,5

UNSERE KLASSIKER AUS DER PFANNE

INKLUSIVE BEILAGEN – Reibekuchen, gekräuterte Bandnudeln, Reismix oder Kartoffelgratin	
SCHWEINSFILETSTREIFEN jahreszeitliches Gemüse / Rahm	26
RINDERFILETSPITZEN Champignons / rote Zwiebel / Rahm	28
GLACIERTE LAMMRÜCKENFILETWÜRFEL mediterranes Gemüse / Jus	29



TYPISCH SÄCHSISCH – TYPISCH AUERBACHS KELLER

„SCHÜSSELN AUF DEN TISCH“

Wildschweinbraten

Champignonrahm / hausgemachter Rotkohl / Kartoffelklöße

(ab 2 Personen in Schüsseln serviert)

19,90

HAUSGEMACHTE RINDSROULADE Karotte / Gewürzgurke / Speck / Kasseler / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße	26,5
SÄCHSISCHER SAUERBRATEN Apfelrotkohl / Champignons / Kartoffelklöße	26,5
GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN junge Gemüse / Reibekuchen	32
REHKEULENBRATEN AUS DER DÜBENER HEIDE Rotkohl / Champignons / Preiselbeeren / Kartoffelklöße	31
SÄCHSISCHES BAUERNSTEAK Schweinsnackens / Pfeffer / Senf / Sauerkraut / Rotweinzwiebeln / Kartoffelgratin	27,5
LEIPZIGER SCHWARZBIERFLEISCH Schweinsnackensstreifen / Sauerkraut / Champignons / Zwiebeln / Gewürzgurken / Reibekuchen	26,5

AUS MEER UND FLUSS

INKLUSIVE BEILAGEN – Kräuterrahmnudeln, Petersilienkartoffeln oder Reismix	
GEBRATENES ZANDERFILET Rahmwirsing / Aprikosenchutney / Safran	30,5
GEDÜNSTETES ODER GEBRATENES LACHSFILET Mittelmeergemüse / Rotweinzwiebeln / Safran	30,5
LACHS-NUDEL-AUFLAUF Broccoli / Spinat / Zucchini / Tomatenfilets	32

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf die Rohware.

Wichtiger Hinweis für Allergiker: Bitte kontaktieren Sie unsere Restaurantleitung.

Wir halten Informationen gemäß der Lebensmittel- Informationsverordnung

EU Nr. 1169/2011 bereit.

Zur Mitnahme von Speisen erhalten Sie für 1,50 € eine nachhaltige Verpackung.



SCHNITZEL, STEAKS UND SAFTIGE FILETS

INKLUSIVE BEILAGEN – Petersilienkartoffeln, leicht gebundene Kräuternudeln oder Kartoffelgratin

FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN -200g- gebuttertes Gemüse / Rotweinzwiebeln	42
GRATINERTES LAMMRÜCKENFILET -160g- Schwarzwurzel / rote Zwiebel / Jus	38
KRAUT & RÜBEN zwei Schweinslendchen / Wirsing / Karotte / Altenburger Ziegenkäse	28
PANIERTES KALBSSCHNITZEL -200g- Zitronengarnitur / kleiner Gurkensalat	31
ENTRECÔTE MIT KRÄUTER-WURZELKRUSTE ÜBERBACKEN -250g- geschmorte Zwiebeln / Champignonrahm	41
DREIERLEI FILETS „AUERBACHS KELLER“ Rind / Schwein / Lamm / Wirsing / Champignons	38

VEGETARISCH & VEGAN

JAHRESZEITLICHE BLATTSALATE IN PREISELBEERDRESSING –VEGAN- gesäuerte Pilze / Nüsse / Kräuter / Kresse	22
GRATIN VON TOMATE UND ZUCCHINI MIT BLATTSPINAT –VEGETARISCH- Bandnudeln / Mozzarella	22
MARKTFRISCHE SCHREBERGARTENGEMÜSE –VEGETARISCH- Kräutersahne / Kartoffelauflauf	22
„GRETCHENS“ GEMÜSEBOWL IN TOMATENSUD –VEGAN- Wildkräuter / Aprikosenchutney / Schnittlauchkartoffeln	22
NUDEL-GEMÜSEPFANNE –VEGETARISCH- Tagliatelle / jahreszeitliche Gemüse / Frischkäse / Kräuter	22

BEILAGEN

DER EINZELNEN GERICHTE KÖNNEN KOSTENFREI AUSGETAUSCHT WERDEN.
Bei realisierbaren Änderungswünschen, welche nicht in der Karte stehen, berechnen wir zusätzlich

SORBET DER JAHRESZEIT mit seiner Frucht	5
---	---

KÄSE

AUSWAHL heimischer und internationaler Käsesorten	17
---	----

NACHSPEISEN

LEIPZIGER QUARKKÄULCHEN MIT APFELFLAN Vanillesauce / Zimteis	12
GEEISTE LEIPZIGER LERCHE Limettenmousse / Himbeersauce	11
KLEINER HAUSGEBACKENER APFELKUCHEN zweierlei Schokoladenmousse / Vanilleeis	13
NACHSPEISENARIATION feine Naschereien aus unserer Patisserie	19