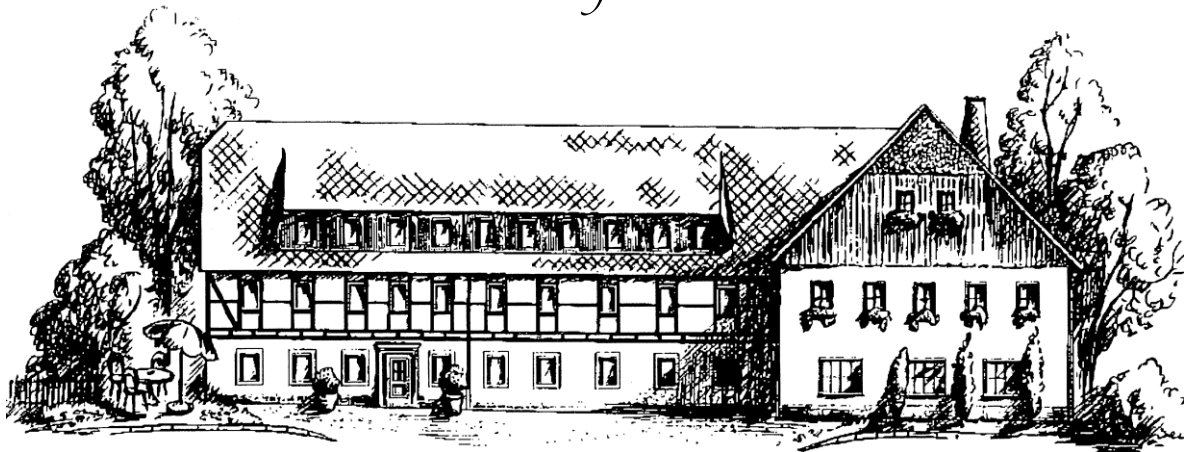




Herzlich willkommen,

*beginnen Sie Ihren Besuch
im Gasthof zum Fürstenthal mit einem
erfrischenden Aperitif und nehmen Sie sich
die Zeit aus unserem umfangreichen Angebot
an köstlichen Speisen zu wählen. Ihr „Fürsten-Team“ wird
Sie dabei gern beraten.*



Aperitifs

<i>Pinzano (Wermut) bianco</i>	<i>0,2 l</i>	<i>4,40 €</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Sekt mit Mango Nektar</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,90 €</i>
	<i>0,2 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Campari Orange oder Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,80 €</i>

*Unser gesamtes Getränke- und Speisenangebot sowie aktuelle Aktionen und
Angebote finden Sie auch unter
www.gasthof-zum-fuerstenthal.de*

Suppen

<i>Erzgebirgische Brotsuppe^{1,7}</i> <i>mit Kümmel und Knoblauch</i>	4,40 €
<i>Tomatencremesuppe</i> <i>mit Feta² verfeinert</i>	4,80 €
<i>Deftige Zwiebelsuppe</i> <i>mit Käsecroutons^{1,7}</i>	4,90 €
<i>Klare Brühe</i> <i>mit Gemüseeinlage¹, Eierstich³ und Fleischklößchen^{1,3}</i>	4,90 €

Vorspeisen & Salate

<i>Sächsisches Würzfleisch^{1,4,6,9} mit Käse² überbacken</i> <i>mit Toastbrot und Zitrone</i>	5,60 €
<i>Kleiner gemischter Salatteller</i> <i>mit Joghurtdressing² und Croutons¹</i>	5,80 €
<i>Hirtensalat</i> <i>marinierter Tomaten- und Paprikasalat</i> <i>mit Oliven und geriebenem Feta²</i>	5,90 €
<i>Salatteller Fürstenthal</i> <i>großer gemischter Salat mit Joghurtdressing²</i> <i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Toast¹</i>	10,90 €

Vegetarische und Pasta Gerichte

<i>Omelett³</i>	6,90 €
<i>gefüllt mit Blattspinat und Feta² dazu Toast¹</i>	
<i>Lanierte und gebackene Mozzarella^{1,7} Sticks</i>	7,90 €
<i>serviert mit einem Salatbukett und Tzaziki² dazu Toast¹</i>	
<i>Pasta¹ Pesto</i>	8,10 €
<i>geschwenkt in Basilikum Pesto^{3,8}</i>	
<i>mit Tomaten- und Mozzarella² Würfeln</i>	
<i>Pasta¹ Pollo e Funghi</i>	9,90 €
<i>mit Hähnchenbruststreifen und Pilzen</i>	
<i>in einer leichten Knoblauch-Sahnesoße² geschwenkt</i>	
<i>Pasta¹ Salmoné</i>	13,20 €
<i>gebratene Lachsfilets auf einem Nudelbett</i>	
<i>dazu Käse-Sahne-Soße² und Blattspinat</i>	

Fischgerichte

<i>Norwegisches Lachsfilet</i>	13,90 €
<i>in Weißwein zart gedünstet</i>	
<i>mit Mandelbroccoli⁸ und Sauce Hollandaise^{3,6,7}</i>	
<i>Kroketten^{1,3,7} und Dill Soße^{1,7}</i>	
<i>Gebratenes Landerfilet^{1,7}</i>	13,90 €
<i>mit Rotkohl, Salzkartoffeln und zerlassener Butter²</i>	
<i>Gebratenes Rotbarsch Filet^{1,7}</i>	13,70 €
<i>mit Dill Soße^{1,7}, Buttermöhrrchen⁷ und Reis</i>	

Vom Grill und aus der Pfanne

Schweinesteak „Zigeuner Art“¹
mit Pommes Frites 11,50 €

Paniertes Schweineschnitzel^{1,3} 11,90€
mit Erbsen², Sauce Hollandaise^{3,6,7} und Salzkartoffeln

Geschmeltztes nach Art des Hauses 12,60€
Rahmgeschmeltztes² vom Schweinerücken
mit Zwiebel, saurer Gurke und Champignons
dazu servieren wir Bratkartoffeln

Hähnchenbrustfilet 12,90 €
mit Kokos-Curry-Soße^{1,7} und Reis

Steak Fürstenthal 13,90 €
vom Schweinerücken
mit Knoblauch und Feta² überbacken
dazu Kartoffelspalten¹ und ein kleiner Tomatensalat

Schweinesteak „au four“ 13,90 €
überbacken mit Würzfleisch^{1,4,6,9} und Käse², dazu Pommes Frites

Steakpfanne 15,90 €
je ein kleines Schweinesteak, Kassler Steak und Rumpsteak
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Pilzen

Vom Limousin-Rind



Gepökelte Rinderzunge 12,30€
mit Erbsen⁷, Sauce Hollandaise^{3,6,7} und Salzkartoffeln

Rumpsteak (ca. 200g) - wahlweise

mit Pfeffersofse^{3,6,7} und gebackenen Kartoffelspalten 20,90€

mit Kräuterbutter⁷, Speckbohnen und Bratkartoffeln 21,90€

Steakgrößen erweiterbar, je 100g 4,00 €

Dry Aged Beef

höchster Fleisch-Genuss

- nur auf Vorbestellung erhältlich -

Dry Aged Ochsen Kotelett je 100g 7,00 €

Rumpsteak am Knochen gereift und gebraten

Steakgrößen 500g - 900g ; geeignet für 2 Personen

Beilagen nach Wunsch (pro Person)

Pfeffersofse^{3,6,7} oder Kräuterbutter⁷ 1,00 €

Bratkartoffeln, Kroketten^{1,3,7}, Kartoffelspalten¹ oder ähnliches 3,90 €

Salatbeilage mit Joghurtdressing⁷ 4,90 €

Kräftig, deftig und lecker

<i>Bauernfrühstück</i>	8,50 €
<i>Bratkartoffeln mit Ei³, Schinkenspeck und Zwiebel</i>	
<i>Quark⁷ und Kartoffeln</i>	7,90 €
<i>mit Butter⁷ und Leberwurst dazu reichen wir Leinöl</i>	
<i>Frisch zubereiteter Hackepeter</i>	8,90 €
<i>mit Zwiebelwürfeln, Eigelb³, Butter⁷ und Brot¹</i>	
<i>Hausgemachte Schweinssülze in Gelee^{1,3,6,7,8}</i>	9,20 €
<i>mit Zwiebeln, Remouladensofse³ und Bratkartoffeln dazu reichen wir Essig und Öl</i>	

Allergiker-Kennzeichnung

1 *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)*

2 *Krebstiere*

3 *Eier*

4 *Fisch*

5 *Erdnüsse*

6 *Soja*

7 *Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)*

8 *Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Distazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)*

9 *Sellerie*