

Sau-gute Abhol- und Speisekarte

Ihrer  SAUBERG
Klausen

Juli –
September 2021

Vorspeisen:

toskanische Tomatensuppe ¹⁹ mit Pinienkerne, Avocado, Baguette ²⁴	4,95 €
Schmorgurkensuppe mit Hackfleisch, Feta, Baguette ²⁴	4,95 €
8 Pizzakugeln ^{20,24} mit zweierlei Dip ²⁰	4,95 €
Würzfleisch ^{7,24} mit Käse ²⁰ überbacken und Toast ²⁴	5,95 €
Tomate-Mozzarella ²⁰ mit Balsamicocreme, Basilikum, Chiabatta ²⁴	6,95 €
gratinierter Feta ²⁰ mit Tomate, Zwiebel, Peperoni, Kräuterbaguette ^{20,24}	7,95 €

Hauptgerichte:

großer Kräutersalat mit Kirschtomaten, Nüssen, Sprossen, Himbeerdressing und Kräuterbaguette ^{20,24}	7,55 €
großer Kräutersalat mit Kirschtomaten, Nüssen, Sprossen, Himbeerdressing, gebratener Hähnchenbrust und Kräuterbaguette ^{20,24}	13,95 €
großer Kräutersalat mit Kirschtomaten, Nüssen, Sprossen, Himbeerdressing, 5 gebratenen Garnelen und Kräuterbaguette ^{20,24}	15,95 €
erzgebirgischer Buttermilchgetz'n ^{5,21} dazu Blaubeeren	8,95 €
Spare ribs mit Whisky-Barbecue-Soße, Kräuterquark ²⁰ und Wedges	9,95 €
hausgemachte Semmelknödel ^{20,21,24} mit Rahmpfifferlingen 	9,95 €
Masala Kichererbsen Curry mit Basmatireis 	9,95 €
hausgemachte Sülze von der wilden Sau ^{4,7} mit Remoulade ^{7,10} und Bratkartoffeln	9,95 €
Gnocchipfanne mit gebratenen Knoblauchpilzen, Cocktailtomaten und Parmesan ²⁰ 	11,95 €
Penne ^{21,24} „scharfe Jana“ mit gebratener Hähnchenbrust, Chili, Knoblauch, Cocktailtomaten und Parmesan ²⁰	12,95 €
SSB SAUBERGER WILDBURGER – gebratenes Wildschwein mit Tomaten, gegrilltem Speck, saurer Gurke ⁷ , Salat und Sauerrahm-Knoblauch-Dressing ²⁰ im Rosmarin-Brötchen ²⁴ , dazu Pommes frites	12,95 €
Schweinesteak „au four“ ^{7,17,24} mit Käse überbacken, dazu Pommes	13,95 €
geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse, dazu hausgemachte Wickelklöße ²⁴	13,95 €
knusprige Gänsekeule mit Rahmpfifferlingen ¹⁹ und Klößen	14,95 €
original Wiener Kalbsschnitzel ^{21,24} mit Bratkartoffeln, dazu Gurkensalat ⁷	14,95 €
klassischer Tafelspitz mit Meerrettichsoße ¹⁹ , Sauerkraut ⁷ und Klößen	14,95 €
mit Knoblauch und Käse ²⁰ gefülltes Schweinesteak mit gebratenen Pfifferlingen und Kräuterkartoffeln	15,95 €
Lammragout mit Speckbohnen und hausgemachten Semmelknödeln ^{20,21,24}	15,95 €
Hirschsteak mit gebratenen Pfifferlingen, Preiselbeerbirne und Kräuterkartoffeln	19,95 €
3 Matjesfilets mit Remoulade ^{7,10,21} und Bratkartoffeln	9,95 €
gebratene Forelle „Müllerin Art“ mit brauner Butter, Rotkohl ⁷ und Kartoffeln	14,95 €

Kindergерichte:

Milchreis ²⁰ mit Kirschen <u>oder</u> Zucker und Zimt	5,00 €
Spaghetti ^{21,24} mit aufgespießter Wurst, Tomatensoße und Käse ²⁰	6,50 €
5 Fischstäbchen mit Rotkohl ⁷ und Kartoffelpüree ²⁰	6,50 €
Berggeisterschnitzel vom Schwein mit Gemüse und Pommes	6,50 €

Desserts:

2 Quarkkeulchen mit Apfelmus	5,95 €
Mousse au chocolate ²⁰ mit Kirschen und Sahne ¹⁹	4,95 €
Stachelbeer-Aprikosengrütze mit Grießflammerie ²⁰	4,95 €
Marzipantorte ²⁰ mit Sahne ¹⁹	4,95 €
hausgemachtes Tiramisu ^{20,21} vom Blech	5,95 €

Beim Verzehr im Restaurant / Biergarten oder im Wohnmobil kommt je 1,- € pro Gericht zu.

Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung mit, ob Sie Ihre Speisen in Einwegverpackung zum Wegwerfen oder in umweltfreundlicherer, transportsicherer Mehrwegverpackung (mikrowelleneeignet & spülmaschinenfest) gegen Pfand haben möchten. Abgeben können Sie diese bei allen Filialen der Bäckereien Nönnig und Schulze in Ehrenfriedersdorf, Annaberg und Geyer.

Ab einem Abholwert (ohne Mehrwegpfand) von 50,- € gibt es eine Flasche Wein gratis dazu.

Anlieferung im 15 km Radius auf Anfrage

Änderungen vorbehalten.

Folgende ausweisungspflichtige Zusatzstoffe sind an den jeweiligen Speisen und Getränken gekennzeichnet:

Legende: ⁴ mit Konservierungsstoff, ⁵ mit Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse, ⁷ mit Säuerungsmittel, ⁸ mit Verdickungsmittel, ⁹ mit Süßungsmittel, ¹⁰ mit Emulgator, ¹¹ mit Stabilisator, ¹² koffeinhaltig, ¹³ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹⁴ mit Antioxidationsmittel, ¹⁵ geschwefelt, ¹⁶ mit Phosphat, ¹⁷ mit Milcheiweiß, ¹⁹ unter Verwendung von Sahne, ²⁰ unter Verwendung von Milch, ²¹ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²² Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²³ Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁴ glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁵ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁶ Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁷ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁸ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse, ²⁹ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³⁰ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³¹ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, ³² Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Abholzeiten:

Mo + Di: 11.30 Uhr - 13.00 Uhr und 17.00 Uhr - 20.00 Uhr
Fr: 17.00 Uhr - 20.00 Uhr
Sa + So: 11.00 Uhr - 20.00 Uhr

gültig ab 1. Juli 21

Telefonische Bestellung unter 037341 493964 erbeten.

Restaurantöffnungszeiten:

Mo + Di: 11.30 Uhr - 13.00 Uhr und 17.00 Uhr - 21.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 Uhr)
Fr: 17.00 Uhr - 21.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 Uhr)
Sa: 11.00 Uhr - 21.00 Uhr (Küchenschluss 20.30 Uhr)
So: 11.00 Uhr - 20.00 Uhr (Küchenschluss 19.30 Uhr)

gültig ab 1. Juli 21

Am Sonntagen mit Brunch nur bis 14.30 Uhr geöffnet.

Telefonische Tischreservierung unter 037341 493964 erbeten.

Sommerschließzeit: 14.08. - 01.09.2021

 SAUBERG
Klausen

Sauberg Klausen · Inh. Constance Brosell
Am Sauberg 1A · 09427 Ehrenfriedersdorf
Tel. 037341 493964 · www.sau-berg.de

