

„Der Kern gesunder Lebensweise“

*Würden wir Essen und Trinken nur
als Mittel zum Leben sehen,
dann blieben die Vielseitigkeit frischer Küche,
die Künste feiner Zubereitung,
all die guten Weine und das Vergnügen,
gemeinsam bei Tisch zu sitzen, unausgesprochen.*

*Unseren Gästen wollen wir daher immer auch in besonderer Weise
dienen mit dem steten Bestreben,
Gaumenfreuden und Gastlichkeit
zu einem gesunden Ganzen zu verbinden.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
und einen schönen Aufenthalt in
unserem Restaurant „Vogelbeerbaum“*

Ihre Familie Goldhahn & Team des Ferienhotel Mühlleithen

*Unsere gesonderte Karte mit ausgezeichneten Allergenen erhalten Sie auf Wunsch. Unsere
Gerichte werden alle frisch zubereitet, bitte haben Sie Verständnis, sollte es doch einmal zu
einer längeren Wartezeit kommen.*



Herzlich Willkommen im "Wintervunderland"

**VOGT
LAND**

Kammloipe
Tages- & Wochenpässe



Restaurant „Vogelbeerbaum“

Tipps der Woche

Dar Vogelbeerbaum

erzgebirgisches Volks- und Heimatlied

Kann schinn-'rn Baam gippt's, wie dann Vu-glbär-baam, Vu -gl-bär-baam, ann
Vu-glbär-baam. As wärd a su lächt nett ann schinn-'rn Baam gahm, schinn-'rn Baam
gahm, ei ja, ei ja, ann Vug-lbär-baam, ann Vu-glbär-baam, ann
Vu-glbärbaam, ei ja, ei ja, ann Vu-glbärbaam, ann Vuglbärbaam, ei ja.



2. Strophe Bei'n Kanner sein Haus stieht a Vuglbärbaam,
Vuglbärbaam, Vuglbärbaam,
da sitzt unn'r'n Kann'r sei Weibs'n drnahm,
Weibs'n dernahm, ei ja,
ei ja, ei ja, ...

3. Strophe No laßt sa näh sitze'n, se schleft ja drbei,
schleft ja drbei, schleft ja drbei –
Unn hot se's verschlohf'n, do huln mr sche rei,
huln mer sche rei, ei ja,
ei ja, ei ja, ...

4. Strophe Unn wenn ich gestorm bieh – iech wär'sch nett drlaam,
wär'sch nett drlaam, wär'sch nett drlaam –
Do pflanzt off mei Grob fei ann Vuglbärbaam,
ann Vogelbeerbaum, ei ja,
ei ja, ei ja, ...

5. Strophe Dann kann schinn'r'n Baam gippt's, wie dann Vuglbärbaam,
Vuglbärbaam, ann Vuglbärbaam –
As ka a su lächt nett ann schinn'r'n Baam gahm,
schinn'r'n Baam gahm, ei ja,
ei ja, ei ja, ...

Melodie: österreichischen Volkslied
Text: August Max Schreyer (1845 – 1922)

Wir fühlen uns sehr eng mit unserer Region dem Naturpark Erzgebirge-Vogtland und dessen Traditionen verbunden, deshalb fiel uns auch die Namensgebung, zur Eröffnung (2001), unseres Restaurants „Vogelbeerbaum“ nicht schwer. Das dazugehörige Lied erklingt auch heute noch sehr oft in unseren Räumlichkeiten.

*Familie Goldhahn
Bei uns sind Sie Gold-richtig!*



„ Vorspeisen “

Fettbemme

3 halbe Broteisbeiben mit hausgemachtem Speckfett, Zwiebel, Saure Gurke 3,80 €

Würzfleisch von der Pute

mit Käse überbacken, Zitrone und Toast *d* 4,70 €

Variation von Blattsalaten

mit Gurke, Tomate, Sonnenblumenkernen, Balsamicodressing 4,20 €

wahlweise mit Fetakäse im Speckmantel 6,10 €

Zarte Scheiben der Entenbrust

auf Apfel-Mangochutney, Rucola und Apfel-Zwiebelvinaigrette, Baguette 6,90 €

„ Suppen “

Tomatensuppe

aus passierten Tomaten, Sahnehäubchen 3,90 €

Currysuppe

mit Ananas, Sahnehäubchen und Chilifäden 4,10 €

Klare Zwiebelsuppe

mit Zwiebeln, Kräutern, Croutons und Käse 4,10 €

„ Salate “

Salat „Griechischer Art“

mit Paprika, Gurke, Zwiebeln, Oliven und Schafskäse *i,d*, 8,30 €

Salat „Wellness“

mit frischen Früchten und gebratenen Putenbruststreifen *i,d*, 9,20 €

Zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette und ein Dressing Ihrer Wahl:
Balsamico- oder Apfel-Zwiebelvinaigrette

*Familie Goldhahn,
Bei uns sind Sie Gold-richtig!*



„Vegetarische Gerichte“

Süßkartoffel mit gebratenem Gemüse und Kräuterpesto <i>d</i>	7,90 €
Gnocci mit Tomatensoße von getrockneten Tomaten, Kräuter, Rucola, Parmesan	8,40 €

„Vogtländische Gerichte“

Kartoffelsuppe mit einer Wiener und Brot <i>8,a,e,m,i,l</i>	5,90 €
Schwammespalken mit zwei Bambes <i>a,d</i>	7,60 €
Sauerbraten mit Rotkohl und Griene Kließ <i>9, e,g,l</i>	13,10 €
Drei Bambes mit Schwammebrie <i>g,d,e</i>	7,40 €

Die Küche der Vogtländer birgt viele sprachliche Geheimnisse, hier eine kleine Erläuterung:

„Schwammespalken“

süß- saurer Eintopf aus heimischen Pilzen, Saurer Gurke, Speck und Kartoffelstücken, dazu werden separat zwei Bambes gereicht

„Bambes“

aus roher Kartoffelmasse mit Buttermilch gemachte Kartoffelpuffer

„Schwammebrie“

heimische Waldpilze in Rahmsauce

„Griene Kließ“

aus 2/3 roher geriebener und 1/3 zerkochter Kartoffelmasse hergestellte Klöße

*Familie Goldhahn
Bei uns sind Sie Gold-richtig!*



„Aus der Pfanne, Topf & Ofen“

Leber „Berliner Art“

mit Apfelscheiben, Zwiebelringen und Kartoffelpüree a,e,m,l,i

10,60 €

Rostbrätl

Schweinerückensteak mit Senf und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln l,e

12,40 €

Schweineschnitzel

mit Karotten-Zuckerschotengemüse und Pommes Frites 2,a,i

11,80 €

Rumpsteak vom Karlsbader Weiderind (ca. 200 g)

mit Bratknoblauchbutter, Grillgemüse und Kartoffeltaler 2,d,i

17,90 €

Eisbein

mit Meerrettichsoße, Sauerkraut und Klößen 3,g,d,i,l

11,90 €

Schweinemedallions

auf Bandnudeln mit Blauschimmelkäsesoße und Romanesco 1,3,4,d,e

13,80 €

Putensteak

mit Würzfleisch, Marktgemüse und Kartoffeltaler e,d,i

12,10 €

Putengeschnetzeltes

mit Champignons im Reisnest dazu Salat e,d

9,90 €

Schweinegulasch mit Sauerkraut

mit Serviettenknödel a,i

10,80 €

Unsere Fleischprodukte beziehen wir vom einheimischen Direktvermarkter Silberfleischwaren in Lössnitz.

Beilagenänderungen erfüllen wir zum Aufpreis von 1,50 €.

*Familie Goldhahn
Bei uns sind Sie Gold-richtig!*



„Aus dem Fluss & Meer“

Zanderfilet

an Karotten-Wirsinggemüse und Limonenreis *b,d,g,i*

13,90 €

Matjesfilet

mit Zwiebeln, Saurer Gurke und Kartoffeln *b,e,d,l*

8,20 €

Lachsfilet

auf Kartoffel-Käse-Rösti mit Marktgemüse und Zitronenbuttersoße *a,b,d,i*

14,80 €

Dorade

mit Fenchelgemüse und gebratene Süßkartoffelecken mit Rosmarin *b,d,k,i*

13,20 €

„Kalte Platte“

Bunte Platte

frisches Brot mit vogtländischen Wurst und Käsespezialitäten *2,3,4,d,i,l*

8,20 €

Frischer Hackepeter

mit Ei, Zwiebeln und Brot (immer nur Freitagsabend) *a,e,l,i*

8,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Gerichte (außer Fisch, Eisbein) auch als „Seniorengerichte“ abzgl. 2,00 €.

*Familie Goldhahn
Bei uns sind Sie Gold-richtig!*



„Dessert“

„Schneegestöber“

gefüllter Crêpe mit Vanilleeis, Fruchtsoße, Sauerrahm *a,h,d,i*

5,90 €

„Süße Verführung“

zwei Kugeln Schokoeis mit Holunderlikör (saisonal) oder Eierlikör und Sahnehaube

3,90 €

Drei gebackene Apfelringe

mit Vanillesoße *1,10,a,d,k*

4,60 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahnehäubchen

4,10 €

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer hausgebackenen Kuchenauswahl oder unserer Eiskarte.

„Für unsere Kinder“

„Biene Maja“

Portion Pommes Frites mit Ketchup

3,80 €

„Spongebob“

Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse *a,i,d*

klein 4,50 €

groß 7,50 €

„Mickey Maus“

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites *a,i*

6,50 €

„Pumuckl“

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei *b,e*

4,50 €

„Mondgesicht“

Eierkuchen mit Apfelmus *a,d,i*

4,20 €

*Familie Goldhahn
Bei uns sind Sie Gold-richtig!*



„Haamit“

Unner Sproch verstieht net jeder,
manche hams fei nie gekunnt.

Oder verstehen Sie vielleicht unsere
kleine vogtländisch - erzgebirgische Anekdote?

„Wu de Hasen „Hos 'n“ haasen
und de Hosen „Hus 'n“ haasen
- do bi iech deham“

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch in unserem „Vogelbeerbaum“
und freuen uns, Sie wieder einmal bei uns begrüßen zu dürfen.

Gern gehen wir auch auf besondere Wünsche von Allergikern ein. Unsere Speisen weisen teilweise diverse Allergene aus, zu entnehmen auf unser Extrakarte. Bitte fragen Sie diesbezüglich unser Servicepersonal.

Legende zur Speisekarte Zusatzstoffe:

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 Süßungsmittel

- 10 Zuckerart u. Süßungsmittel
- 11 Aspartam-Phenylalaninquelle
- 12 chininhaltig
- 13 coffeinhaltig
- 14 Nitritpökelsalz

Herzlich Willkommen im Vogtland!

