

„Der Kern gesunder Lebensweise“

*Würden wir Essen und Trinken nur
als Mittel zum Leben sehen,
dann bliebe 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 Gerichte werden alle frisch zubereitet, bitte haben Sie Verständnis, sollte es doch
einmal zu einer längeren Wartezeit kommen. Unsere langjährigen Mitarbeiter schätzen wir
sehr und es wäre schön, wenn Sie, liebe Gäste, dies genauso tun ☺*

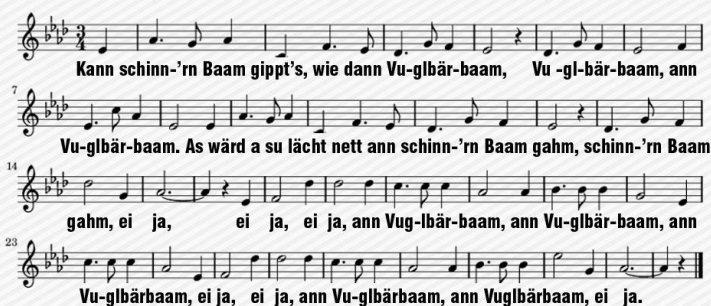


Restaurant „Vogelbeerbaum“

Tipp der Woche

Dar Vogelbeerbaum

erzgebirgisches Volks- und Heimatlied



Kann schinn-'rn Baam gippt's, wie dann Vu-*gl*bär-baam, Vu -*gl*-bär-baam, ann
Vu-*gl*bär-baam. As wärd a su lächt nett ann schinn-'rn Baam gahm, schinn-'rn Baam
gahm, ei ja, ei ja, ei ja, ann Vug-*lb*är-baam, ann Vu-*gl*bär-baam, ann
Vu-*gl*bärbaam, ei ja, ei ja, ann Vu-*gl*bärbaam, ann Vug*lb*ärbaam, ei ja.



2. Strophe Bei'n Kanner sein Haus stieht a Vug*lb*ärbaam,
Vug*lb*ärbaam, Vug*lb*ärbaam,
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 verschloht'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 Vug*lb*ärbaam,
ann Vogelbeerbaum, ei ja,
ei ja, ei ja, ...

5. Strophe Dann kann schinn'r'n Baam gippt's, wie dann Vug*lb*ärbaam,
Vug*lb*ärbaam, ann Vug*lb*ärbaam –
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“

Würzfleisch von der Pute

mit Käse überbacken, Zitrone und Toast 10,7,1,b,d,i,e,m

6,70 €

Salat „Griechischer Art“ klein

mit Paprika, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Kräuterbaguette 10,i,d,l

6,30 €

Tomatensuppe

aus passierten Tomaten, Sahnehäubchen 10,d

5,20 €

Currysuppe

mit Ananas, Sahnehäubchen und Chilifäden 10,d,i

5,20 €

„Vegetarische Gerichte“

Süßkartoffel

mit gebratenem Gemüse und Kräuterpesto 10,d

13,80 €

Gnocchi mit Tomatensoße

von getrockneten Tomaten, Kräuter, Rucola, Parmesan 3,10,a,d,i

14,60 €

Salat „Griechischer Art“ groß

mit Paprika, Gurke, Zwiebeln, Oliven, Schafskäse und Kräuterbaguette 10,i,d,l

12,90 €

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



„Vogtländische Gerichte“

Kartoffelsuppe

mit einer Wiener und Brot 2,3,4,10,14,d,e,i,l,m

9,20 €

Schwammespalken

mit zwei Bambes 2,3,10,d

11,60 €

Sauerbraten

mit Rotkohl und Griene Kließ 2,3,10,e,i,g

18,90 €

Drei Bambes

mit Schwammebrie 2,3,10,d,i (vegetarisch)

10,80 €

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 Rahmsöße

„Griene Kließ“

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

Beilagenänderungen erfüllen wir zum Aufpreis von 1,00 €.

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

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



„Aus der Pfanne, Topf & Ofen“

Leber „Berliner Art“ mit Apfelscheiben, Zwiebelringen und Kartoffelpüree 2,10,d,e,i	15,90 €
Rostbrätl Schweinerückensteak mit Senf und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln 2,3,10,e,l	17,80 €
Schweineschnitzel mit frischem Grillgemüse und Pommes Frites 7,10,a,i	18,20 €
Rumpsteak in Block House Qualität (ca. 200 g) mit Bratknoblauchbutter, Grillgemüse und Kartoffeltaler 2,3,a,d,i	27,80 €
Steak „Strindberg“ mit Senf-Zwiebelkruste an Romanesco mit Kartoffel-Wedges & Kräuterdipp 2,3,a,d,i,l	18,90 €
Putensteak „au four“ 1,2,3,10,a,b,d,i,e,m mit Würzfleisch und Käse überbacken, Marktgemüse und Kartoffeltaler	19,10 €
Putengeschnetzeltes mit Champignons im Reisnest dazu Salat 1,3,10,d,i	16,80 €
Schweinegulasch mit Sauerkraut mit Semmelknödel 2,3,10,a,e,g,i	16,10 €

Unsere Fleischprodukte beziehen wir vom einheimischen Direktvermarkter Silberfleischwaren in Lösnitz.

Beilagenänderungen erfüllen wir zum Aufpreis von 1,00 €.

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

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



„Aus dem Fluss & Meer“

Zanderfilet

an Karotten-Wirsinggemüse und Limonenreis 7,10,b,d,g,i

18,40 €

Matjesfilet

mit Zwiebeln, Saurer Gurke, Remoulade und Kartoffeln 2,10,a,b,d,l

14,90 €

Lachsfilet

auf Kartoffel-Käse-Rösti mit Marktgemüse und Zitronenbuttersoße 7,10,a,b,d,i

19,80 €

„Kalte Platte“

Bunte Platte

frisches Brot mit vogtländischen Wurst und Käsespezialitäten 2,3,10,14,d,i

12,90 €

Frischer Hackepeter

mit Ei, Zwiebeln, Butter und Brot (immer nur Freitagsabend) 2,10,a,i

11,30 €

Beilagenänderungen erfüllen wir zum Aufpreis von 1,00 €.

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

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



„Dessert“

„Schneegestöber“

gefüllter Crêpe mit Vanilleeis, Brombeeren, Sauerrahm 10,a,d,i

7,40€

„Süße Verführung“

zwei Kugeln Schokoeis mit Holunderlikör (saisonal) oder Eierlikör
und Sahnehaube 10,a,h,d,i

5,60 €

Drei gebackene Apfelringe

mit Vanillesoße 10,a,d,i

6,20 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahnehäubchen 10,a,d,h,k,i

6,10 €

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

„Für unsere Kinder“

„Biene Maja“

Portion Pommes Frites mit Ketchup 10,i

5,80 €

„Spongebob“

Spaghetti Bolognese mit geriebenem Käse 10,a,d,e,i,m

klein 6,90 €
groß 12,90 €

„Mickey Maus“

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites 7,10,a,i

8,20 €

„Pumuckl“

Fischstäbchen mit Kartoffelbrei 10,a,b,d,i

6,60 €

„Mondgesicht“

Eierkuchen mit Apfelmus 3,10,a,d,i

5,90 €

*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 unserer 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!

