

Einzigartiges Ambiente, Leidenschaft und ungezwungener Genuss erwartet unsere Gäste. Genießen Sie in einzigartiger Lage mit direktem Blick auf den Chemnitzer Theaterplatz eine kulinarische Reise von klassischen Gerichten und traditioneller Zubereitung bis hin zu leichten, mediterranen Gerichten. Neben den erlesenen Speisen erwartet Sie eine breite Auswahl an delikaten Weinen. Wir freuen uns darauf Ihr Gastgeber zu sein!

*Tradition, a unique ambience of passion and casual enjoyment with the highest level of service await our guests. Enjoy a culinary journey from classic dishes and traditional preparation to light, Mediterranean dishes in a unique location with a direct view of the Chemnitz Theater Square. In addition to the exquisite dishes, a wide selection of international wines await you - we look forward to be your host!*

## ZUM EINSTIMMEN...

### Aperitif

#### Vermouth, Belsazar, Berlin<sup>SO2</sup>

dry (19%)	0,05 l	☞☞	5,00 €
white (18%)	0,05 l	☞☞	6,00 €
red (18%)	0,05 l	☞☞	6,00 €
rosé (17,5%)	0,05 l	☞☞	5,00 €

#### Sherry, Lustau<sup>SO2</sup>

Puerto Fino, dry (15%)	0,05 l	☞☞	5,00 €
Los Arcos Sherry, medium dry (18,5%)	0,05 l	☞☞	5,00 €

<b>Portwein</b> , Sandeman Fine Tawny (19,5%) <sup>SO2</sup>	0,05 l	☞☞	7,00 €
--	--------	----	--------

### Longdrinks

#### Aperol Spritz<sup>So2, 10,2</sup> Aperol, Prosecco,

Lichtenauer Mineralwasser spritzig	0,2 l	☞☞	9,00 €
------------------------------------	-------	----	--------

#### Roter Hugo<sup>SO2</sup> Belsazar Vermouth rosé,

hausgemachter Cranberry-Minz-Sirup, Sekt, Limette	0,2 l	☞☞	9,00 €
---	-------	----	--------

#### Limoncello-Spritz<sup>SO2</sup> Limoncello, Prosecco,

Lichtenauer Mineralwasser spritzig, Minze, Limette	0,2 l	☞☞	9,00 €
--	-------	----	--------

#### Campari-Orange Campari, Orangensaft,

Orangenscheibe	0,2 l	☞☞	9,00 €
----------------	-------	----	--------

#### Hugo (klassisch)<sup>SO2</sup> Prosecco, Lichtenauer

Mineralwasser spritzig, Holunderblütensirup, Minze, Limette	0,2 l	☞☞	9,00 €
---	-------	----	--------

### Sekt und Champagner

#### Moët & Chandon Impérial, brut<sup>SO2</sup>

Champagne, Frankreich	0,75 l	☞☞	75,00 €
-----------------------	--------	----	---------

Helles Gold mit feinen grünlichen Reflexen wird von der ebenso zarten wie lebendigen Perlage umspielt. Der für einen Champagner intensive Duft von frischen, grünen Äpfeln und einem ganzen Fächer von Zitrusaromen eröffnet den Champagnergenuss. Begleitet von den typischen Brioche-Anklängen und weißen Blumen. Im Mund gesellen sich Noten von Pfirsich und Birne dazu. Dabei gewinnt der Impérial Brut an Vielschichtigkeit und anregender Eleganz. Die Zitrusnoten zeigen sich sanfter, dazu noch Anklänge von Stachelbeere. Ein perfekter Aperitif und wunderbarer Essensbegleiter.

#### Veuve Pelletier Brut BIO<sup>SO2</sup>

Champagne, Frankreich	0,75 l	☞☞	75,00 €
-----------------------	--------	----	---------

Strohgelbes Kleid mit goldenen Nasenreflexionen, wir nehmen einige kandierte Früchte, aber auch Apfel in den Mundnoten wahr, das Material ist lebhaft und gemeißelt. Schöne Zitronenlänge.

#### Graf von Wackerbarth, brut oder halbtrocken<sup>SO2</sup>

Sächsisches Staatsweingut Schloss	0,10 l	☞☞	6,00 €
-----------------------------------	--------	----	--------

Wackerbarth, Radebeul, Sachsen	0,75 l	☞☞	30,00 €
--------------------------------	--------	----	---------

<b>Traubensecco</b> Juicy in the Sky, alkoholfrei <sup>3, SO2</sup>	0,10 l	☞☞	4,50 €
---	--------	----	--------

Weingut Hammel & Cie, Kirchheim, Pfalz	0,75 l	☞☞	25,00 €
--	--------	----	---------

# UNSER WEIN VON EIGENEM WEINBERG

## KARSDORFER HOHE GRÄTE, SAALE-UNSTRUT

Seit 2019 verfügt das Hotel Chemnitzer Hof über einen eigenen Weinberg. Der Weinberg befindet sich im nördlichsten Qualitätsweinanbaugebiet Deutschlands. Die Karsdorfer Hohe Gräte ist ein nach Süd-Südwest geneigter Rebhang östlich von Karsdorf. Auf dem Bergrücken (Grat der Bruchkante der Querfurter Platte) lag eine der Schutzburgen des Unstruttals, deren Anlagen schon aus vorgeschichtlicher Zeit stammen.

Die noch heute sichtbaren Reste der Wallanlagen über dem Weinberg standen für die Namensgebung dieser historischen Weinbergs Lage Pate, da sie sich wie die Gräten eines Fisches gegen den Horizont abzeichnen. Das Kleinklima der Lage zeichnet sich durch geringe Niederschläge, warme Sommer und milde Winter aus, wobei die Vegetationsperiode etwa eine Woche länger ist als im regionalen Durchschnitt. Die optimale Sonneneinstrahlung in Verbindung mit thermisch bedingten Kaltluftabflüssen führen zu extrem hohen Temperaturen in Bodennähe. Der Boden selbst besteht aus offenliegendem Gips-Keuper und Muschelkalk. Diese Voraussetzungen zeichnen sich im Wein durch feine Mineralität aus.

Für die Herstellung unserer Weine suchten wir einen starken, erfahren Partner. Et voila... Herr Johannes Beyer zeichnet sich mit seinem reichen Erfahrungsschatz für die Qualität unserer Weine verantwortlich.

## UNSERE WEINE

### Weißweine

#### **2020er Silvaner, Qualitätswein, trocken**

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 7,2 g/l Säure: 6,2 g/l Alkohol: 12,0 % vol  
Eleganter Wein mit Melissearomen und einer ausgewogenen frischen Säure, welches für ein angenehmes Mundgefühl sorgt. Idealer Begleiter zum Essen.

#### **2019er Silvaner Barrique, Qualitätswein, trocken**

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 0,2 g/l Säure: 6,0 g/l Alkohol: 12,5 % vol  
Dieser Liebhaberwein hebt sich durch seine an Zimt und Nelken erinnernde Fassaromatik hervor. Der vollmundige aber dennoch frische Geschmack macht ihn einzigartig.

### CHEMNITZ EDITION

#### **2023er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, trocken**

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 4,7 g/l Säure: 6,6 g/l Alkohol: 12,0 % vol  
Farbe: leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen; Geruch: grüner Apfel und zarte Zitrusnuancen; Geschmack: seine pikante frische Säure macht ihn zu einem perfekten Speisebegleiter; Empfehlung: idealer Begleiter zu Forelle, aber auch Schnitzel mit Spargel



### **2022er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, lieblich**

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 24,9 g/l Säure: 5,3 g/l Alkohol: 11,0 % vol

Dieser Wein enthält eine dezente Birnen- und Apfelaromatik und erinnert durch seine kräftige Süße an Marzipan.

### **2020er Müller-Thurgau, Qualitätswein, halbtrocken**

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 12,1 g/l Säure: 4,8 g/l Alkohol: 11,5 % vol

Runder Wein mit einer leichten Cassisaromatik und einer angenehmen Muskatnote. Das Besondere an diesem Wein ist seine fruchtige Süße.

### **2022er Müller-Thurgau, Qualitätswein, lieblich**

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 19,5 g/l Säure: 5,7 g/l Alkohol: 11,5 % vol

Dieser Jahrgang erinnert an feine Aromen nach Holunderblüten und roter Grapefruit, daher sehr spritzig. Säure und Fruchtzucker sorgen für ein schönes Mundgefühl.



HOTEL CHEMNITZER HOF  
★★★★  
SUPERIOR

*Der Wein ist die edelste Verkörperung des Naturgeistes.*

Friedrich Hebbel

### **Rot-/Roséwein**

### **2021er Dornfelder, Qualitätswein, trocken**

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

### **2022er Dornfelder, Qualitätswein, halbtrocken**

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 16,5 g/l Säure: 7,0 g/l Alkohol: 11,5 % vol

Als ein leichter Vertreter seiner Art bietet er eine frische Beerenaromatik und ein leichtes anschmiegsames Mundgefühl.

### **CHEMNITZ EDITION**

### **2023er Dornfelder Barrique, Qualitätswein, trocken**

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 0,1 g/l Säure: 5,3 g/l Alkohol: 13,0 % vol

Farbe: dunkles Rot; Geruch: schöne angenehme Dürrostaromen mit leichten Nuancen von Vanille; Geschmack: sehr weich und anschmiegsam; Empfehlung: Rind, Wild und andere kräftige Speisen

### **CHEMNITZ EDITION**

### **2023er Müller-Thurgau Kabinett, Prädikatswein, trocken**

0,20 l – 8,00 EUR | 0,75 l – 25,00 EUR

RZ: 3,5 g/l Säure: 5,8 g/l Alkohol: 11,5,0 % vol

Farbe: Zitronengelb mit zartem Grünstich; Geruch: Cassis und Holunderblütenaromen mit einer zarten Muskatnote; Geschmack: frische Säure mit einem filigranen Abgang am Gaumen; Empfehlung: passend zu jeder Gelegenheit, besonders zu leichtem Käse und Salaten.

### **2022er Silvaner Eiswein, Prädikatswein, süß**

0,05 l – 8,00 EUR

RZ: 91,0 g/l Säure: 7,5 g/l Alkohol: 15,0 % vol

Vom üppigen Alkohol getragen erscheinen dichte Aromen von Rosinen, Aprikosen und Mirabellen. Ein besonderes Erlebnis. Gern als Starter oder zum Dessert.

### **2021er Portugieser, Qualitätswein, trocken**

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 0,1 g/l Säure: 4,1 g/l Alkohol: 12,0 % vol

Ein typischer Portugieser mit einer frischen Kirschnote. Mit seiner weichen anschmiegsamen Säure passt er zu jedem Fleischgericht.

### **2022er Portugieser, Qualitätswein, lieblich**

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 27,1 g/l Säure: 6,3 g/l Alkohol: 10,5 % vol

Leichter Portugieser mit intensiver Kirsch- und Vanillearomatik. Durch die leichte frische Art kann dieser Wein auch gekühlt genossen werden.

### **CHEMNITZ EDITION**

### **2023er Rosé, Qualitätswein, halbtrocken**

0,20 l – 7,00 EUR | 0,75 l – 23,00 EUR

RZ: 7,2 g/l Säure: 4,2 g/l Alkohol: 12,0 % vol

Farbe: leuchtendes Lachsrosa; Geruch: aromatisch-fruchtig mit floralen Tönen und Erdbeeraromen; Geschmack: cremig angenehmer karamelliger Ton; Empfehlung: "Solo-Wein"

## PROLOG

### DIE EINLEITUNG... - VORSPEISEN UND SNACKS

**Tatar** vom Rußdorfer Landrind<sup>(Ei,Sn,Fi)</sup> mit Senfeis<sup>(Sn,Ei)</sup>, gerösteten Schwarzbrot<sup>(G)</sup> und Salatspitzen<sup>(Sn)</sup>

*Rußdorfer beef tartare<sup>(Ei,Sn,Fi)</sup> with mustard ice cream<sup>(Sn,Ei)</sup>, roasted dark bread<sup>(G)</sup> and lettuce<sup>(Sn)</sup>*  
25,00 EUR

**Caesar Salat**<sup>(Fi,Ei,L)</sup> mit Hähnchen, Ei, Croûtons<sup>(G,L)</sup>, Tomaten und Parmesan<sup>(L)</sup>

*Caesar salad<sup>(Fi,Ei,L)</sup> with chicken, egg, croutons<sup>(G,L)</sup>, tomatoes and parmesan<sup>(L)</sup>*  
19,50 EUR

**Hausgemachte Tapas** mit Manchego<sup>(L)</sup>, Grillgemüse, Pimentos, Oliven mit Auberginencremé, Tomateneis<sup>(Ei)</sup> und Gamba<sup>(Sch)</sup>

*Homemade Tapas with Manchego<sup>(L)</sup> grilled vegetables, Pimentos and olives with eggplant créme, tomato ice cream<sup>(Ei)</sup> and gamba<sup>(Sch)</sup>*  
23,00 EUR

**Gegrillte Melone mit Burrata**<sup>(L)</sup> an Salatspitzen und hausgebackenen Grissini<sup>(G)</sup>

*Grilled melon with Burrata, lettuce tips and home baked Grissini<sup>(G)</sup>*  
20,00 EUR

**Karamellierter Ziegenkäse** mit Süßkartoffel-Pancake<sup>(Ei,L,G)</sup>

und Aprikosen-Tomaten Salsa

*Caramelized goat cheese with sweet potatoe-pancake<sup>(Ei,L,G)</sup> and apricot-tomato salsa*  
19,50 EUR

**Ragout vom Kalb**, gratiniert mit Gouda<sup>(L,Se,G)</sup>, dazu Zitrone und Brot<sup>(G)</sup>

*Veal ragout au gratin with Gouda<sup>(L,Se,G)</sup>, lemon and homemade bread<sup>(G)</sup>*  
18,00 EUR

**Currywurst vom Rind**<sup>(1)</sup> mit Pommes frites und hausgemachter Sauce<sup>(Se)</sup>

*Currywurst<sup>1</sup> with french fries and homemade sauce<sup>(Se)</sup>*  
19,00 EUR

**Flammkuchen**<sup>(G,L)</sup> mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen

*Tarte flambée<sup>(G,L)</sup> with goat cheese, honey and nuts*  
17,00 EUR

**Flammkuchen**<sup>(G,L)</sup> mit Bacon<sup>(1)</sup> und roter Zwiebel

*Tarte flambée<sup>(G,L)</sup> with bacon<sup>(1)</sup> and red onion*  
14,00 EUR

**Sandwich**<sup>(G,L)</sup> mit Avocado, Tomaten, Rucola, gerösteter Hanfsaat und Sprossen

*Sandwich<sup>(G,L)</sup> with avocado, tomatoes, arugula, roasted hemp seeds and sprouts*  
14,00 EUR

**Sandwich**<sup>(G,L)</sup> mit Kochschinken, Gouda<sup>(L)</sup>, Gurke und Ei

*Sandwich<sup>(G,L)</sup> with cooked ham, Gouda<sup>(L)</sup>, cucumber and egg*  
12,00 EUR

## SUPPEN

**Weißer Tomatensuppe**<sup>(Se,L)</sup> mit Tomatenfilets und Basilikumöl

*White tomato soup<sup>(Se)</sup> with tomato fillets and basil oil*  
12,00 EUR

**Geeister Gurken-Joghurt Suppe**<sup>(L)</sup> mit Haselnuss<sup>(N)</sup> und Gamba<sup>(Sch)</sup>

*Iced cucumber-yoghurt soup with hazelnut<sup>(N)</sup> and gamba<sup>(Sch)</sup>*  
13,00 EUR



*Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst*

FRANÇOIS VI. DUC DE LA ROCHEFOUCAULD

## DER AKT

### HAUPTSPEISEN

**Filetsteak vom Angus** mit Guacamole<sup>(L)</sup>, Tomatensalsa und Süßkartoffel-Pommes

*Angus fillet steak with guacamole<sup>(L)</sup>, tomato salsa and sweet potato fries<sup>(L)</sup>*

49,00 EUR

**Brisket Beef<sup>(Sn)</sup>** mit gegrillten Artischocken, Zucchini, BBQ-Dipp und gebratener Polenta<sup>(L)</sup>

*Brisket beef with grilled artichoke, courgettes and BBQ dip roasted polenta<sup>(L)</sup>*

32,00 EUR

**Filet vom Duroc-Schwein** mit Karottencremé, wilden Brokkoli<sup>(L)</sup> und hausgemachten Herzoginkartoffeln<sup>(Ei,G)</sup>

*Fillet of Duroc pork with carrot cremé, wild broccoli<sup>(L)</sup> and homemade duchess potatoes<sup>(Ei,G)</sup>*

29,00 EUR

**Schnitzel aus der Kalbskeule<sup>(G,Ei)</sup>** mit Bratkartoffeln<sup>(1)</sup> und Preiselbeeren

*Schnitzel from the leg of veal<sup>(G,Ei)</sup> with fried potatoes<sup>(1)</sup> and Cranberries*

31,00 EUR

**Maispoulardenbrust** mit mediterranem Grillgemüse, hausgemachtem Pesto<sup>(Pi,L)</sup> und Gnocchi<sup>(Ei,G)</sup>

*Corn polard breast with grilled mediterranean vegetables, homemade pesto<sup>(Pi,L)</sup> and gnocchis*

28,00 EUR

#### Live am Tisch filetiert! *Filleted live at the table!*

**Gegrillte Dorade im Ganzen<sup>(Fi,G)</sup>** mit frischen Kräutern, an mediterranem Kartoffelsalat

*Grilled whole sea<sup>(Fi,G)</sup> bream with fresh herbs and mediterranean potato salad*

36,00 EUR

**Filet vom Lachs<sup>(Fi,G)</sup>** auf Zitronenrisotto<sup>(Se,L)</sup> mit frischem Meerrettich und wilden Brokkoli<sup>(L)</sup>

*Salmon fillet<sup>(Fi,G)</sup> on citron risotto<sup>(Se,L)</sup> with fresh horseradish and wild broccoli<sup>(L)</sup>*

28,00 EUR

**Gambas<sup>(Sch)</sup> (6 Stück) auf gelber Tagliatelle<sup>(G,Ei)</sup>** mit Ofentomaten und Salbeibutter<sup>(L)</sup>

*Gambas<sup>(Sch)</sup> on tagliatelle<sup>(G,Ei)</sup> (6 pieces) with oven tomatoes and sage butter<sup>(L)</sup>*

28,00 EUR

**Zweierlei von der Aubergine<sup>(G)</sup>** mit Fetakäse, Paprikasugo und Basilikumgnocchi<sup>(Ei,G)</sup>

*Two kinds of eggplant<sup>(G)</sup> with feta cheese, sweet pepper sugo and basil gnocchis<sup>(Ei,G)</sup>*

25,00 EUR

**Gelbe Tagliatelle<sup>(Ei,G)</sup>** mit Champignons, Tomaten und hausgemachtem Pesto<sup>(L,Pi)</sup>

*Yellow tagliatelle<sup>(Ei,G)</sup> with mushrooms, tomato and homemade pesto<sup>(L,Pi)</sup>*

22,00 EUR

**Hausgemachte Spinatknödel<sup>(L,Ei,G)</sup>** mit Rahmchampignons<sup>(L)</sup> und Wildkräutern<sup>(Sn)</sup>

*Homemade spinach dumplings<sup>(L,Ei,G)</sup> with mushrooms in cream<sup>(L)</sup> and wild herbs*

23,50 EUR

#### Live am Tisch tranchiert! *Carved live at the table*

Chateaubriand für 2 Personen auf Brotsockel<sup>G</sup> mit saisonalen Beilagen und hausgemachter Bernaise<sup>Ei,L</sup>

*Chateaubriand for 2 people on a bread base<sup>G</sup> with seasonal side dishes and homemade bernaïse<sup>Ei,L</sup>*

100,00 EUR

## EPILOG

### DAS NACHWORT... - DESSERT

**Kokos-Mousse<sup>(L)</sup>** mit gegrillter Nektarine und Himbeercoulis

*Coconut mousse<sup>(L)</sup> with grilled nectarine and raspberry coulis*

11,00 EUR

**Aprikosen-Thymian-Kompott** mit hausgemachtem Aprikosensorbet<sup>(Ei)</sup>  
und Brownie<sup>(N,Ei,G,L)</sup>

*Apricot-thyme compote with homemade apricot sherbet<sup>(Ei)</sup> and brownie<sup>(N,Ei,G,L)</sup>*

13,00 EUR

**Crème Brûlée<sup>(Ei,L)</sup>** mit Cantuccini<sup>(N,Ei,G,L)</sup> und Brombeergrütze

*Crème Brûlée<sup>(Ei,L)</sup> with cantuccini<sup>(N,Ei,G,L)</sup> and blackberry groats*

13,00 EUR

### UNSERE EMPFEHLUNG TRADITIONS-MENÜ

**Chemnitzer Bierhuhn<sup>(Sn)</sup>** mit Apfel-Zwiebel-Gemüse  
und hausgemachten Rösti<sup>(1)</sup>

*Chemnitzer beer chicken<sup>(Sn)</sup> with apple-onion vegetables and homemade roesti<sup>(1)</sup>*

\*\*\*

**Hausgemachte Waffel<sup>(L,Ei,G)</sup>** mit Kirschgrütze und Vanilleeis<sup>(L,Ei)</sup>

*Homemade waffle<sup>(L,Ei,G)</sup> with cherry groats and vanilla ice cream<sup>(L,Ei)</sup>*

49,00 EUR

### ZUM AUSKLANG...(AUSZUG)

#### Digestif

##### Obstler, Brände

PREMIUM Williams Christ Birnen-Brand

Scheibel, Schwarzwald, Deutschland (40%)

0,04 l  8,50 €

PREMIUM Schwarzwälder Kirschwasser

Scheibel, Schwarzwald, Deutschland (43%)

0,04 l  8,00 €

ALTE ZEIT Apricot-Brandy

Scheibel, Schwarzwald, Deutschland (35%)

0,04 l  15,00 €

##### Liköre

Ramazzotti Amaro

Italien (30%)

0,04 l  5,00 €

Baileys Original Irish Cream<sup>L</sup>

Irland (17%)

0,04 l  4,50 €

##### Grappa

GRAPPA DI BAROLO

Sibona, Italien (40%)

0,04 l  8,50 €



## Alkoholfreie Getränke *SOFT DRINKS*

### Tafelwasser

spritzig oder still Flasche 0,75 l *🍷🍷* 4,00 €

Lichtenauer **Mineralwasser** 0,25 l *🍷🍷* 3,00 €

spritzig, medium oder still Flasche 0,75 l *🍷🍷* 7,90 €

### Lichtenauer **Bittergetränke**

Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon Flasche 0,25 l *🍷🍷* 3,50 €

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sugar Flasche 0,20 l *🍷🍷* 3,50 €

### KARLS KOLA

1. Chemnitzer Kola – „VOLLER GESCHMACK GANZ OHNE PHOSPHORSÄURE!“ Flasche 0,33 l *🍷🍷* 5,00 €

Fanta Orange, Sprite, Mezzo Mix Orange Flasche 0,20 l *🍷🍷* 3,50 €

Mezzo Mix Orange Flasche 0,20 l *🍷🍷* 3,50 €

**Bundaberg** Ginger-Brew Flasche 0,33 l *🍷🍷* 5,00 €

**Red Bull** Energy Drink Dose 0,25 l *🍷🍷* 5,00 €

Heide **Direktsaft**: Apfel naturtrüb 0,20 l *🍷🍷* 3,00 €

Glas 0,40 l *🍷🍷* 5,50 €

Heide **Fruchtsaft**: 0,20 l *🍷🍷* 4,00 €

Ananas, Grapefruit, Multivitamin, Orange, Tomate Glas 0,40 l *🍷🍷* 6,00 €

### Heide **Fruchtnektar**:

Banane, Cranberry, Erdbeere, Maracuja, Sauerkirsche, 0,20 l *🍷🍷* 3,50 €

schwarze Johannisbeere... Glas 0,40 l *🍷🍷* 6,00 €

## BIER *BEER*

„Chemnitzer Hof“ – Pils<sup>G</sup> 0,30 l *🍷🍷* 3,50 €

Zwönitztaler Pils vom Fass 0,50 l *🍷🍷* 5,50 €

**Benediktiner** hell<sup>G</sup> vom Fass 0,3 l *🍷🍷* 4,50 €

vom Fass 0,5 l *🍷🍷* 6,50 €

**Köstritzer** Schwarzbier Flasche 0,33 l *🍷🍷* 4,50 €

**Benediktiner Weissbier** hell vom Fass 0,50 l *🍷🍷* 6,00 €

**Benediktiner Weissbier** dunkel oder alkoholfrei Flasche 0,50 l *🍷🍷* 6,00 €

 **Bitburger** Bitte um Bier **0.0** Alk. %vol Pils alkoholfrei Flasche 0,33 l *🍷🍷* 4,50 €

# OFFENE WEINE

## Weißweine

### 2020er Silvaner, Qualitätswein, trocken 0,20 l – 7,00 EUR

Eleganter Wein mit Melissearomen und einer ausgewogenen frischen Säure welches für ein angenehmes Mundgefühl sorgt. Idealer Begleiter zum Essen.

### 2019er Silvaner Barrique, Qualitätswein, trocken 0,20 l – 8,00 EUR

Dieser Liebhaberwein hebt sich durch seine an Zimt und Nelken erinnernde Fassaromatik hervor. Der vollmundige, aber dennoch frische Geschmack macht ihn einzigartig.

### CHEMNITZ EDITION 2023er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, trocken

0,20 l – 8,00 EUR

Farbe: leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen; Geruch: grüner Apfel und zarte Zitrusnuancen; Geschmack: seine pikante frische Säure macht ihn zu einem perfekten Speisebegleiter; Empfehlung: idealer Begleiter zu Forelle, aber auch Schnitzel mit Spargel.

### 2022er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, lieblich 0,20 l – 8,00 EUR

Dieser Wein enthält eine dezente Birnen- und Apfelaromatik und erinnert durch seine kräftige Süße an Marzipan.

### 2020er Müller-Thurgau, Qualitätswein, halbtrocken 0,20 l – 7,00 EUR

Runder Wein mit einer leichten Cassisaromatik und einer angenehmen Muskatnote. Das Besondere an diesem Wein ist seine fruchtige Süße.

### 2022er Müller-Thurgau, Qualitätswein, lieblich 0,20 l – 7,00 EUR

Dieser Jahrgang erinnert an feine Aromen nach Holunderblüten und roter Grapefruit, daher sehr spritzig. Säure und Fruchtzucker sorgen für ein schönes Mundgefühl.

### CHEMNITZ EDITION 2023er Müller-Thurgau Kabinett, Prädikatswein, trocken

0,20 l – 8,00 EUR

Farbe: Zitronengelb mit zartem Grüntich; Geruch: Cassis und Holunderblütenaromen mit einer zarten Muskatnote; Geschmack: frische Säure mit einem filigranen Abgang am Gaumen; Empfehlung: passend zu jeder Gelegenheit, besonders zu leichtem Käse und Salaten.

### 2022er Silvaner Eiswein, Prädikatswein, süß 0,05 l – 8,00 EUR

Vom üppigen Alkohol getragen erscheinen dichte Aromen von Rosinen, Aprikosen und Mirabellen. Ein besonderes Erlebnis. Gern als Starter oder zum Dessert.

## Rot-/Roséwein

### 2021er Dornfelder, Qualitätswein, trocken 0,20 l – 8,00 EUR

### 2022er Dornfelder, Qualitätswein, halbtrocken 0,20 l – 7,00 EUR

Als ein leichter Vertreter seiner Art bietet er eine frische Beerenaromatik und ein leichtes anschmiegsames Mundgefühl.

### CHEMNITZ EDITION 2023er Dornfelder Barrique, Qualitätswein, trocken

0,20 l – 8,00 EUR

Farbe: dunkles Rot; Geruch: schöne angenehme Dürrostaromen mit leichten Nuancen von Vanille; Geschmack: sehr weich und anschmiegsam; Empfehlung: Rind, Wild und andere kräftige Speisen.

### 2021er Portugieser, Qualitätswein, trocken 0,20 l – 7,00 EUR

Ein typischer Portugieser mit einer frischen Kirschnote. Mit seiner weichen anschmiegsamen Säure passt er zu jedem Fleischgericht.

### 2022er Portugieser, Qualitätswein, lieblich 0,20 l – 7,00 EUR

Leichter Portugieser mit intensiver Kirsch- und Vanillearomatik. Durch die leichte frische Art kann dieser Wein auch gekühlt genossen werden.

### CHEMNITZ EDITION 2023er Rosé, Qualitätswein, halbtrocken

0,20 l – 7,00 EUR

Farbe: leuchtendes Lachsrosa; Geruch: aromatisch-fruchtig mit floralen Tönen und Erdbeeraromen; Geschmack: cremig angenehmer karamelliger Ton; Empfehlung: "Solo-Wein".



## FLASCHENWEINE<sup>So2</sup>

### WEISSWEIN AUS DER REGION

#### **Theresa, Qualitätswein, halbtrocken**

Cuvée aus Grauburgunder, Sauvignon Blanc, Solaris und Helios  
Weinkellerei Tim Strasser Rothes Gut, Meißen

0,75 l  35,00 €

#### **Elbling, Qualitätswein, trocken,**

Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Meißen

0,75 l  45,00 €

#### **Grauburgunder, Qualitätswein, trocken,**

Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Meißen

0,75 l  45,00 €

#### **Goldriesling, Qualitätswein, trocken,**

Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Meißen

0,75 l  45,00 €

### WEISSWEIN ÜBERREGIONAL

#### **Reuilly Tradition Blanc, trocken**

Domaine Cordaillat, Loire, Frankreich

0,75 l  45,00 €

#### **Clebronn St. Michael Riesling, trocken**

Clebronn-Güglingen, Württemberg

0,75 l  35,00 €

### ROTWEIN AUS DER REGION

#### **Cuvée Moritz, Qualitätswein, trocken**

Dornfelder & Spätburgunder, Schloss Proschwitz Prinz Zur Lippe, Meißen

0,75 l  45,00 €

### ROTWEIN ÜBERREGIONAL

#### **Ànima Negra ÀN/2, Qualitätswein, trocken**

Mallorca

0,75 l  45,00 €

#### **BARON DE LEY Reserva, Qualitätswein, trocken**

Mendavia

0,75 l  45,00 €

### ROSÉWEIN REGIONAL

#### **Schieler Qualitätswein, feinherb**

Weinwerkstatt, Meißen

0,75 l  35,00 €

### ALKOHOLFREIER WEIN

#### **Hans Baer Riesling, alkoholfrei**

Weinkellerei Hechtsheim, Rheinhessen

*Der Riesling alkoholfrei von Hans Baer überzeugt mit einer fruchtbetonten und samtigen Aromen- vielfalt. Genießen Sie diesen erfrischenden Weißwein perfekt zu Nudeln mit Bratwurstklößchen oder einer Kartoffel-Pfanne mit Lachs. Aus der renommierten Weinregion Rheinhessen besticht dieser sortenreine Riesling mit jugendlicher Frische und Eleganz*

0,75 l  29,00 €

### SCHNELL SEIN LOHNT SICH - BEGRENZTE ANZAHL VERFÜGBAR:

#### WEISSWEIN

#### **Bacchus, Qualitätswein, trocken**

Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Meißen

0,75 l  45,00 €

#### **Gavi DOCG di Gavi, trocken**

La Toledana, Piemont, Frankreich

0,75 l  39,00 €

#### ROTWEIN

#### **Rosso di Montalcino, DOC, trocken**

Il Poggione, Toskana, Italien

0,75 l  45,00 €



## KULTURHAUPTSTADT 2025 - SONDEREDITION

Neben Chemnitz sind auch Nova Gorica und Gorizia Kulturhauptstadt Europas 2025. Wir freuen uns sehr, Ihnen aus diesem Anlass Weine aus der Region Gorizia (Italien) anbieten zu können.

*In addition to Chemnitz, Nova Gorica and Gorizia are also European Capitals of Culture 2025. We are very pleased to be able to offer you wines from the Gorizia region (Italy) on this occasion.*

Das venezianische Weingut **Villa Russiz** steht für exzellente Weine, die aufgrund der langjährigen Traditionen durch ihre besonders hohe Qualität überzeugen. Gleichzeitig legt das Weingut größten Wert auf die typischen Rebsorten und Anbaumethoden der Region.

*The Venetian winery Villa Russiz stands for excellent wines that impress with their particularly high quality due to long-standing traditions. At the same time, the winery attaches great importance to the typical grape varieties and cultivation methods of the region.*

### WEISSWEINE

#### **Les Enfants, I.G.T. della Venezia Giulia**

*Strohgelb. Zarter Duft mit Anklängen von Golden Delicious Apfel und reifen Fruchtnoten. Am Gaumen samtige Eindrücke.*

0,75 l  35,00 €

#### **DOC Collio Friulano**

*Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Fein, mild und rund. Typischer Geschmack nach Mandeln und Salbei, deutliche Noten von Wiesenblumen. Im Vergleich zu den anderen Weinen ist der Säuregehalt etwas niedriger.*

0,75 l  39,00 €

#### **DOC Collio Maisha**

*Strohgelb. Füllig, einhüllend und rund. Typischer Geschmack nach Mandeln, Wiesenblumen, Salbei und Minze. Im Vergleich zu den anderen Weinen ist der Säuregehalt etwas niedriger.*

0,75 l  39,00 €

### ROTWEINE

#### **Les Enfants Rosso**

*Bezeichnende Merkmale der drei Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Refosco dal Peduncolo Rosso sind die fruchtigen, würzigen und angenehm kräuterigen Anklänge. Das Ganze wird getragen von einem wunderbar angenehmen Geschmack.*

0,75 l  39,00 €

## COCKTAILS (AUSZUG)

### Cuba Libre

Havanna Club Rum, Coca Cola 0,2 l 9,50 €

### Whisky-Sour

Jack Daniels, Zuckersirup, Zitronensaft 0,2 l 9,50 €

### Caipirinha

Cachaça, Limette, Rohrzucker 0,2 l 9,50 €

### Swimming Pool

Weißer Rum, Wodka, Kokossirup, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao 0,2 l 9,50 €

### Mojito

Limette, Rohrzucker, Minze, weißer Rum, Mineralwasser 0,2 l 9,50 €

### Ipanema (alkoholfrei)

Limette, Rohrzucker, Maracuja, Ginger Beer 0,2 l 8,50 €

### Virgin Colada (alkoholfrei)

Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft 0,2 l 8,50 €

## HEISSGETRÄNKE



Genießen Sie eine klassisch elegante Mischung aus großbohnigen brasilianischen Arabicas, zentral- und südamerikanischer Hochlandprovenienzen sowie hochwertigen Robustas.

	Tasse		4,00 €
<b>Kaffee</b> <sup>11</sup>	Kännchen		7,00 €
	einfach		3,50 €
<b>Espresso</b> <sup>11</sup>	doppelt		6,00 €
<b>Espresso macchiato</b> <sup>11,L</sup>	Tasse		4,00 €
<b>Cappuccino</b> <sup>11,L</sup>			6,00 €
<b>Latte macchiato</b> <sup>11,L</sup>			5,50 €
<b>Milchkaffee</b> <sup>11,L</sup>			5,50 €
<b>Trinkschokolade Vollmilch</b> <sup>L</sup>			5,00 €



Fühlen Sie sich eingeladen in die Keo Teewelt voller Lebendigkeit, Faszination, Spaß und Lebensfreude. Lernen Sie die vielen besonderen Sorten kennen und erleben Sie jeden Keo als eine Hommage an den Augenblick, an intensive Genießer Momente voller Gefühl. Denn Keo ist mehr als Tee. Keo ist wie das Leben: bunt, vielseitig und immer wieder überraschend.

<b>Tee</b>	Glas		3,50 €
Waldbeere, Pfefferminze, Kamille, Super Fruitea	Kännchen		5,50 €
<b>Loser Tee</b>			
<u>Schwarzer Tee:</u> Darjeeling First Flush, EARL GREY			
<u>Grüner Tee:</u> Pi Lo Chun			
<u>Weißer Tee:</u> Exotik			
<u>Kräutertee:</u> Kräuterharmonie	Glas		4,50 €
<u>Früchtetee:</u> Weißer Pfirsich	Kännchen		6,00 €

# EISBECHER

## Schweden-Eisbecher mit Schwips *Swedish Ice Cream Sundae with a Twist*

Zwei Kugeln MÖVENPICK Crème Vanilla<sup>L</sup>, garniert mit Apfelmus, Eierlikör<sup>Ei,L</sup>, Schokoladenstreusel, Hohlhippe<sup>L,Ei,G,So,N</sup>, Sahne<sup>L</sup> und Minzblatt

*Two scoops of MÖVENPICK Crème Vanilla<sup>L</sup>, garnished with apple sauce, egg liqueur<sup>Ei,L</sup>, chocolate sprinkles, a wafer roll<sup>L,Ei,G,So,N</sup>, whipped cream<sup>L</sup>, and a mint leaf*

13,00 EUR

## Heiß auf Eis *Hot on ice*

Zwei Kugeln MÖVENPICK Crème Vanilla<sup>L</sup> garniert mit heißen Himbeeren oder Kirschen, Hohlhippe<sup>L,Ei,G,So,N</sup>, Mandelsplitter<sup>N</sup>, Sahne<sup>L</sup> und Minzblatt

*Two scoops of MÖVENPICK Crème Vanilla topped with hot raspberries or cherries, a wafer roll, almond flakes, whipped cream, and a mint leaf*

12,00 EUR

## Schwarzwälder Kirsch-Becher *Black Forest cherry cup*

Je eine Kugel MÖVENPICK Amarena Cream<sup>L</sup> und Chocolate Chips<sup>L</sup> garniert mit marinierten Kirschen, Hohlhippe<sup>L,Ei,G,So,N</sup>, Sahne<sup>L</sup>, Schokoladenraspel und Minzblatt

- Gegen Aufpreis mit Kirschwasser<sup>4</sup> buchbar –

*One scoop each of MÖVENPICK Amarena Cream and Chocolate Chips garnished with marinated cherries, a wafer roll, whipped cream, chocolate shavings, and a mint leaf*

- Available with cherry brandy for an additional charge-

13,00 EUR

## Peach Melba

Zwei Kugeln MÖVENPICK Crème Vanilla<sup>L</sup>, garniert mit ½ Pfirsich, Himbeermark, Hohlhippe<sup>L,Ei,G,So,N</sup>, Mandelsplitter<sup>N</sup>, Sahne<sup>L</sup> und Minzblatt

*Two scoops of MÖVENPICK Crème Vanilla, garnished with ½ peach, raspberry puree, hollow hip, almond flakes, cream and mint leaf*

13,00 EUR

## Nussbecher *Nut cup*

Je eine Kugel MÖVENPICK Pistazie<sup>L</sup>, Maple Walnut<sup>L,N</sup> und Chocolate Chips<sup>L</sup> garniert mit gerösteten Nüssen<sup>N</sup>, Schokoladensauce, Hohlhippe<sup>L,Ei,G,So,N</sup>, Sahne<sup>L</sup> und Minzblatt

*One scoop each of MÖVENPICK Pistachio, Maple Walnut and Chocolate Chips garnished with roasted nuts, chocolate sauce, hollow hip, cream and mint leaf*

13,00 EUR

## Eisschokolade *Ice chocolate*

Eine Kugel MÖVENPICK Crème Vanilla<sup>L</sup> aufgefüllt mit Trinkschokolade<sup>L</sup>, garniert mit Sahne<sup>L</sup>, Schokoladen-Zigarillo und Minzblatt

*A scoop of MÖVENPICK Crème Vanilla filled with drinking chocolate, garnished with cream, chocolate cigarillo and mint leaf*

12,00 EUR

## Eiskaffee *Ice chocolate iced coffee*

Eine Kugel MÖVENPICK Crème Vanilla<sup>L</sup> aufgefüllt mit Kaffee<sup>11</sup>, garniert mit Sahne<sup>L</sup>, Schokoladenraspeln und Minzblatt

*A scoop of MÖVENPICK Crème Vanilla filled with coffee, garnished with cream, chocolate shavings and mint leaf*

10,00 EUR

### Allergenkennzeichnung:

- 1** mit Konservierungsstoff
- 2** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Süßungsmittel Saccharin
- 5** mit Süßungsmittel Cyclamat
- 6** mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylanunquelle
- 7** mit Süßungsmittel Acesulfam
- 8** mit Phosphat
- 9** geschwefelt
- 10** chininhaltig
- 11** coffeinhaltig
- 12** mit Geschmacksverstärker
- 13** geschwärzt
- 14** gewachst
- 15** gentechnisch verändert

- G** Glutenhaltiges Getreide, Roggen, Hafer, Gerste
- Kr** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ei** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Fi** Fische und darauf gewonnene Erzeugnisse
- E** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- So** Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** Laktose und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N** Schalenfrüchte
- Se** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Sn** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ses** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- So2** Schwefeldioxid und Sulphite
- Lu** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- W** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

