

## 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**, Emilio Lustau<sup>SO2</sup>

|                               |        |    |        |
|-------------------------------|--------|----|--------|
| Fino Jarana Solera, dry (15%) | 0,05 l | 🍷🍷 | 5,00 € |
| Los Arcos, 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 € |
|-------------------------------------|-------|----|--------|

|  |       |    |        |
|--|-------|----|--------|
| <b>Campari-Orange</b> 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 € |
|---|-------|----|--------|

### Für die kalte Jahreszeit...

#### **Weißer Winzer-Glühwein**<sup>SO2</sup> Silvaner trocken, Birnensaft,

|  |       |    |        |
|--|-------|----|--------|
| Sternanis, Gewürznelken, Zimt, Orange, Zitrone | 0,2 l | 🍷🍷 | 5,00 € |
|--|-------|----|--------|

#### **Lillet Vanilla Punsch**

|  |       |    |        |
|--|-------|----|--------|
| Lillet Blanc, Orangensaft, Lebkuchengewürz, Vanillesirup | 0,2 l | 🍷🍷 | 9,00 € |
|--|-------|----|--------|

#### **Alkoholfreier weißer Punsch** Apfelsaft, Birnensaft, Sternanis,

|                                     |       |    |        |
|-------------------------------------|-------|----|--------|
| Gewürznelken, Zimt, Orange, Zitrone | 0,2 l | 🍷🍷 | 4,50 € |
|-------------------------------------|-------|----|--------|

### Sekt und Champagner

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

|                       |        |    |         |
|-----------------------|--------|----|---------|
| Champagne, Frankreich | 0,75 l | 🍷🍷 | 75,00 € |
|-----------------------|--------|----|---------|

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

|                       |        |    |         |
|-----------------------|--------|----|---------|
| Champagne, Frankreich | 0,75 l | 🍷🍷 | 75,00 € |
|-----------------------|--------|----|---------|

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

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

|  |        |    |        |
|--|--------|----|--------|
| Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth, | 0,10 l | 🍷🍷 | 6,00 € |
|--|--------|----|--------|

|                   |        |    |         |
|-------------------|--------|----|---------|
| Radebeul, Sachsen | 0,75 l | 🍷🍷 | 30,00 € |
|-------------------|--------|----|---------|

#### **Traubensecco** Juicy in the Sky, alkoholfrei<sup>3, SO2</sup>

|  |        |    |        |
|--|--------|----|--------|
| Weingut Hammel & Cie, Kirchheim, Pfalz | 0,10 l | 🍷🍷 | 4,50 € |
|--|--------|----|--------|

|  |        |    |         |
|--|--------|----|---------|
|  | 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 Vorraussetzungen 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 <sup>So2</sup>

### 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.

#### **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.

### 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.

### CHEMNITZ EDITION

#### **2024er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, lieblich**

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

RZ: 32,6 g/l Säure: 5,4 g/l Alkohol: 11,0 % vol

**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.

**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 Dürrobstaromen 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.

**CHEMNITZ EDITION**

**2024er Müller-Thurgau Kabinett, Prädikatswein, lieblich**

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

RZ: 24,6 g/l Säure: 5,8 g/l Alkohol: 11,05 % vol

**CHEMNITZ EDITION**

**2024er Rotling, Kabinett, Prädikatswein, lieblich**

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

RZ: 28,3 g/l Säure: 5,5 g/l Alkohol: 10,4 % vol

**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.

## PROLOG

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

#### Live am Tisch zubereitet! *Served live at the table*

**Tatar** vom Rußdorfer Landrind<sup>(Ei,Sn,Fi)</sup> mit Fiedlers Schwarzbierbrot<sup>(GW, GR)</sup> und Salatspitzen<sup>(Sn)</sup>  
*Rußdorfer beef tartare<sup>(Ei,Sn,Fi)</sup> with Fiedler's dark beer bread<sup>(GW, GR)</sup>*  
 22,00 EUR

**Caesar Salat**<sup>(Fi,Ei,L)</sup> mit Hähnchen, Ei, Croûtons<sup>(GW,L)</sup>, Tomaten und Parmesan<sup>(L)</sup>  
*Caesar salad<sup>(Fi,Ei,L)</sup> with chicken, egg, croutons<sup>(GW,L)</sup>, tomatoes and parmesan<sup>(L)</sup>*  
 20,00 EUR

**Birnen-Carpaccio** mit Trüffelvinaigrette, Salatspitzen und karamellisiertem Ziegenkäse  
*Pear carpaccio with truffle vinaigrette and caramelized goat cheese*  
 17,00 EUR

**Zwei sautierte Jakobsmuscheln**<sup>(Sch)</sup> an gebackenen Reisbällchen<sup>(Ei,L,GW)</sup>  
 und Kokos-Koriander-Emulsion  
*Two sautéed scallops<sup>(Sch)</sup> with baked rice balls<sup>(Ei,L,GW)</sup> and coconut-coriander emulsion*  
 15,00 EUR

**Ragout vom Kalb**, gratiniert mit Gouda<sup>(L,Se,GW)</sup>, dazu Zitrone und Brot<sup>(GW)</sup>  
*Veal ragout au gratin with Gouda<sup>(L,Se,GW)</sup>, lemon and homemade bread<sup>(GW)</sup>*  
 14,00 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>*  
 17,00 EUR

## SUPPEN

**Essenz vom Hirsch**<sup>(Se)</sup> mit hausgemachten Steinpilzklößchen<sup>(L)</sup>  
*Venison essence<sup>(Se)</sup> with homemade porcini mushroom dumplings<sup>(L)</sup>*  
 9,50 EUR

**Rote Bete-Apfel-Suppe**<sup>(Se)</sup> mit Kürbiskernöl und Jakobsmuschel<sup>(SCH)</sup>  
*Beetroot and apple soup<sup>(Se)</sup> with pumpkin seed oil and scallop<sup>(SCH)</sup>*  
 9,50 EUR

## DER AKT

### HAUPTSPEISEN

**Filetsteak vom Angus** mit Bohnen-Tomaten-Gemüse<sup>(L)</sup> und Süßkartoffel-Pommes

*Angus fillet steak with bean and tomato vegetables <sup>(L)</sup> and sweet potato fries*

45,00 EUR

**Kalbsmedaillon mit Riesengarnele<sup>(Sch)</sup>** an grünen Bohnen<sup>(L)</sup> und getrüffelem Kartoffelstampf<sup>(L)</sup>

*Veal medallion with king prawn <sup>(Sch)</sup> on green beans <sup>(L)</sup> and truffled mashed potatoes <sup>(L)</sup>*

32,50 EUR

**Rosa gebratener Rehrücken** im Kartoffelmantel<sup>(1)</sup>, auf Speckwirsing<sup>(1)</sup>

an Portwein-Pfeffer-Kirschen

*Pink roasted saddle of venison in a potato crust<sup>(1)</sup>, on savoy cabbage with bacon<sup>(1)</sup> with port wine and peppercorn cherries*

32,50 EUR

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

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

28,00 EUR

**Sauerbraten vom Kalbstafelspitz<sup>(Se)</sup>** mit Apfelrotkohl und Klößen<sup>(L,GW)</sup>

*Sauerbraten of veal rump <sup>(Se)</sup> with red cabbage and dumplings <sup>(L,GW)</sup>*

27,00 EUR

**Filet vom Steinbeißer<sup>(Fi,GW)</sup>** mit Rote Bete-Püree, Pastinaken<sup>(L)</sup>

und hausgemachtem Spinatflan<sup>(Ei,L)</sup>

*Fillet of wolffish <sup>(Fi,GW)</sup> with beetroot purée, parsnips <sup>(L)</sup> and homemade spinach flan <sup>(Ei,L)</sup>*

25,00 EUR

**6 Riesengarnelen<sup>(Sch)</sup>** mit gelber Tagliatelle<sup>(GW,Ei)</sup>, Tomaten und Zitronen-Salbei-Butter<sup>(L)</sup>

*6 king prawns <sup>(Sch)</sup> with yellow tagliatelle <sup>(GW,Ei)</sup>, tomatoes and lemon-sage butter <sup>(L)</sup>*

25,00 EUR

#### -VEGAN-

**Curry von Winterwurzeln** mit Belugalinsen und Basmatireis

*Winter root curry with beluga lentils and basmati rice*

18,00 EUR

**Hausgemachte Rote Bete-Knödel<sup>(Ei, L, GW)</sup>** mit Käserahm<sup>(L)</sup> und Feldsalat

*Homemade beetroot dumplings <sup>(Ei, L, GW)</sup> with cheese cream <sup>(L)</sup> and lamb's lettuce*

20,00 EUR

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

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

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

100,00 EUR

## EPILOG

### DAS NACHWORT... - DESSERT

**Mousse von Joghurt und Limetten<sup>(L)</sup>** auf Salat von Zitrusfrüchten

*Yogurt and lime mousse <sup>(L)</sup> on a citrus salad*

8,00 EUR

**Hausgebackenes Orangen-Mohn-Küchle<sup>(L,Ei,GW)</sup>** mit Pistazien-Eis<sup>(Ei,L)</sup> und Brombeeren

*Homemade orange and poppy seed cake <sup>(L, Ei, GW)</sup> with pistachio ice cream <sup>(Ei, L)</sup> and blackberries*

10,00 EUR

**Crème Brûlée<sup>(Ei,L)</sup>** mit Cranberry-Apfel-Kompott und Cantuccini<sup>(N,Ei,GW,L)</sup>

*Crème Brûlée<sup>(Ei, L)</sup> with cranberry-apple compote and cantuccini<sup>(N,Ei,GW,L)</sup>*

11,00 EUR

## UNSERE EMPFEHLUNG TRADITIONS-MENÜ

**Hausgemachte Soljanka** mit Sauerrahm

*Homemade solyanka with sour cream*

\*\*\*

**Filetstreifen Stroganoff<sup>(Sn, L,Se)</sup>** mit hausgemachten Spritzkartoffeln<sup>(Ei)</sup>

*Fillet strips Stroganoff <sup>(Sn, L,Se)</sup> with homemade squirted potatoes <sup>(Ei)</sup>*

40,00 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 €

## Alkoholfreie Getränke *SOFT DRINKS*

### Tafelwasser

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

### Lichtenauer Mineralwasser

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 €

0,20 l 3,00 €

Heide **Direktsaft**: Apfel naturtrüb Glas 0,40 l 5,50 €

### Heide Fruchtsaft:

Ananas, Grapefruit, Multivitamin, Orange, 0,20 l 4,00 €

Tomate Glas 0,40 l 6,00 €

### Heide Fruchtnektar:

Banane, Cranberry, Erdbeere, Maracuja, 0,20 l 3,50 €

Sauerkirsche, 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** naturtrüb<sup>G</sup> vom Fass 0,50 l 6,00 €

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

**Bitburger** 0.0 Pils alkoholfrei Flasche 0,33 l 4,50 €

## OFFENE WEINE <sup>So2</sup>

### Weißweine

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

**CHEMNITZ EDITION 2023er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, trocken**  
0,20 l – 8,00 EUR

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

**CHEMNITZ EDITION 2024er Silvaner Spätlese, Prädikatswein, lieblich**  
0,20 l – 8,00 EUR

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

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

**CHEMNITZ EDITION 2023er Müller-Thurgau Kabinett, Prädikatswein, trocken**  
0,20 l – 8,00 EUR

**CHEMNITZ EDITION 2024er Müller-Thurgau, Prädikatswein, lieblich**  
0,20 l – 8,00 EUR

### Rot-/Roséwein

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

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

**CHEMNITZ EDITION 2023er Dornfelder Barrique, Qualitätswein, trocken**  
0,20 l – 8,00 EUR

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

**CHEMNITZ EDITION 2024er Rotling, Kabinett, Prädikatswein, lieblich**  
0,20 l – 8,00 EUR




## ZUSÄTZLICHE FLASCHENWEINE<sup>So2</sup>

### Weißwein aus der Region

**Elbling, Qualitätswein, trocken,**

Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Meißen

0,75 l  45,00 €

**Grauburgunder, Qualitätswein, trocken,**

Weinwerkstatt Meißen

0,75 l  39,00 €

**Goldriesling, Qualitätswein, trocken,**


Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe, Meißen

0,75 l  45,00 €

### Weißwein überregional

**Reuilly Tradition Blanc, trocken**

Domaine Cordailat, Loire, Frankreich

0,75 l  45,00 €

**Cleebronn St. Michael Riesling, trocken**

Cleebronn-Güglingen, Württemberg

0,75 l  35,00 €

### Rotwein aus der Region

**Regent, Qualitätswein, trocken**

Winzergenossenschaft Meißen

0,75 l  39,00 €

### 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 €

## 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 Bianco, I.G.T. della Venezia Giulia<sup>SO2</sup>

Strohgelb. Zarter Duft mit Anklängen von Golden Delicious

Apfel und reifen Fruchtnoten. Am Gaumen samtige Eindrücke.

0,75 l



35,00 €

### DOC Collio Maisha<sup>SO2</sup>

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 €

## Rotwein

### Les Enfants Rosso<sup>SO2</sup>

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<sup>N</sup>

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

### Whisky-Sour<sup>4</sup>

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

### Caipirinha<sup>4</sup>

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

### Swimming Pool<sup>3,4,L</sup>

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

### Mojito<sup>4,N</sup>

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

### Ipanema (alkoholfrei)<sup>N</sup>

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

### Virgin Colada (alkoholfrei)<sup>L</sup>

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.

### Kaffee<sup>11</sup>

Tasse 4,00 €  
Kännchen 7,00 €

### Espresso<sup>11</sup>

einfach 3,50 €  
doppelt 6,00 €

### Espresso macchiato<sup>11,L</sup>

Tasse 4,00 €

### Cappuccino<sup>11,L</sup>

5,00 €

### Latte macchiato<sup>11,L</sup>

6,50 €

### Milchkaffee<sup>11,L</sup>

5,50 €



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.

### Tee

Waldbeere, Pfefferminze, Kamille, Super Fruitea Glas 3,50 €

Kännchen 5,50 €

### Loser Tee

Schwarzer Tee: Darjeeling First Flush, EARL GREY

Grüner Tee: Pi Lo Chun

Weißer Tee: Exotik

Kräutertee: Kräuterharmonie

Früchtetee: Weißer Pfirsich

Glas 4,50 €

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,GW,So,N</sup>, Sahne<sup>L</sup> und Minzblatt

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

## Allergenkezeichnung

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Süßungsmittel Saccharin, 8 mit Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 mit Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, **G** Gerste, **GW** Weizen, **GR** Roggen, **Kr** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **Fi** Fische und daraus 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