



Köhlerhütten
ZEIT



Herzlich Willkommen und Glück Auf in der Köhlerhütte – Fürstenbrunn

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Haus und möchten Sie mit dem Besten aus Küche und Keller verwöhnen.

Alle Speisen werden von unserem Küchenteam für Sie frisch zubereitet, deshalb bitten wir Sie jetzt schon eventuelle Wartezeiten zu entschuldigen.

Für Kinder und Senioren bieten wir einige unserer Hauptgerichte auch als kleine Portionen an.

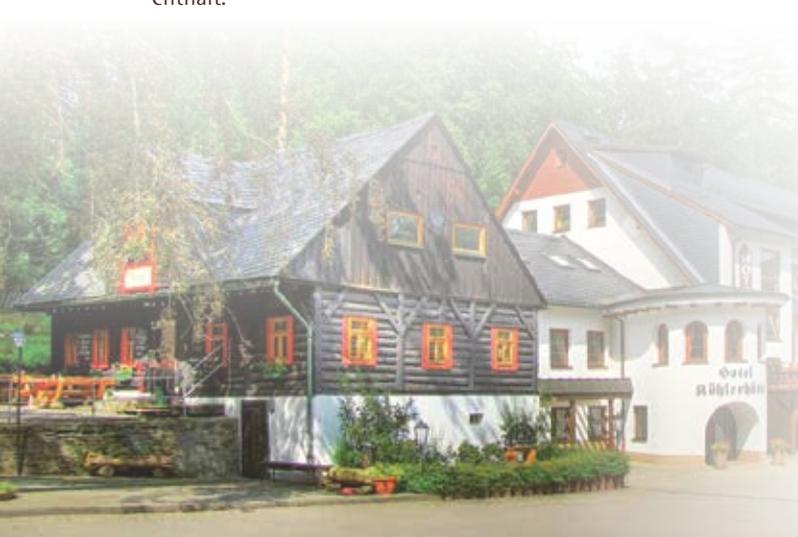
Guten Appetit

Auch unsere Speisen und Getränke enthalten Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können sowie Zusatzstoffe die gekennzeichnet werden müssen. Damit sich unsere Angebotskarten auf das Wesentliche beziehen und übersichtlich sind, haben wir eine Mappe erstellt, die Sie bei unseren Service-Mitarbeitern einsehen können, die alle kennzeichnungspflichtigen Inhaltsstoffe pro Gericht und Getränk enthält.

Gern akzeptieren wir EC- und die gängigen Kreditkarten ab einem Betrag von 30,00 Euro.

Hat es Ihnen bei uns gefallen so sagen Sie es bitte weiter.

War irgendetwas nicht in Ordnung, so sagen Sie es bitte uns! Denn nur wenn wir wissen, was wir falsch gemacht haben, können wir es das nächste Mal besser machen.



Vor dem Essen ein anregenden Aperitif?

Sandemann Sherry fino oder medium	0,05 l	3,30 €
Martini extra dry, bianco, rosso	0,05 l	3,30 €
Glas Rotkäppchen Sekt Rosé trocken, trocken, halbtrocken oder mild	0,1 l	2,80 €
Glas Rotkäppchen Riesling-Sekt trocken, Flaschengärung	0,1 l	3,80 €
Kir Royal Cassilikör und Sekt		5,50 €
Campari Orange		6,50 €
Aperol Spritz		7,00 €



Leckerer als Einstieg oder für zwischendurch

Bruschetta nach Cobo Fischbänke in Bozen

- Große Bruschetta-Brot-Scheibe, aufgeschnittene Tomaten mit Knoblauch, Rucola, Parmesanspänen
- zusätzlich mit Thunfisch und roten Zwiebeln

9,90 €

14,50 €



Erzgebirgischer Schiebböcker

(Harzerkäse mit Landbier gekocht)

dazu reichen wir Mischbrot, Butter und Gewürzgurke

9,70 €

Würzfleisch im Näpfchen

mit Käse überbacken, dazu Toast

8,20 €

Hausgemachte Schweinskopf-Sülze

mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln

12,50 €

Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäse vom Rößler-Hof

in Butter geschwenkt, dazu frischer Blattsalat

- als Vorspeise 1 Knödel
- als Hauptgang 3 Knödel

8,50 €

17,00 €

Des Köhlers – Leibgericht „Mattscheibe“

Ein Schnitzel auf Brot mit zwei Spiegeleiern

14,00 €

Räucherhaus „Köhlerhütte“
Hier erhältlich!
Preis: 35,00 €



Das gibt's ab 17.00 Uhr zusätzlich

Buntes Omelett

mit Spinat, Kirschtomaten und Fetakäse

11,00 €

Kalbs-Spare-Ribs

Marinierte und gebratene Kalbsrippchen mit amerikanischem Krautsalat und rustikalen Pommes dazu hausgemachter Sauerrahmdip

23,50 €

Erzgebirgisches Feierabendbrett

Hausgeschlachtetes und Schinken vom Meyer-Flaascher aus Bernsbach, verschiedener Käse vom Rößler-Hof aus Burkhardtsdorf, herzhaft garniert mit Gewürzgurke dazu reichen wir Butter und frisches Brot vom Bretschneider Bäck aus Beierfeld

17,50 €





Aus unserem Suppentopf



Soljanka

mit Zitrone und Sauerrahm

- in der Terrine
- als kleine Vorsuppe

8,70 €

6,00 €

Vladi's Böhmisches Knoblauchsuppe

Herzhafte Brühe mit Knoblauch, Schwarzbrotcroutons und Käse

6,30 €

Lauchcremesuppe

mit Mini-Bagutte

6,50 €



Aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin Art“ oder „Blau“

(ohne Mittelgräte - fast grätenfrei)

mit Rotkohl und Kartoffeln

17,50 €

Matjesfilet „Hausfrauen Art“



mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

13,50 €

Gebratenes Mecklenburger Welsfilet



auf geschmortem Lauchgemüse mit Röstzwiebel-Kartoffelpüree

21,50 €

Edelfischpfanne



mit Filets von Wels, Lachs und Scholle,

außerdem eine Garnele

angerichtet auf Spinat-Rahm-Nudeln

23,00 €

Ganze Scholle „Finkenwerder Art“

(ohne Mittelgräte - praktisch fast grätenfrei)

(gefüllt mit Speck und Zwiebeln)

dazu Bratkartoffeln und Salat

28,00 €



Für alle Gesundheitsbewussten bieten wir unsere gebratenen Fischgerichte auch mit gedünstetem Fisch an.



Diese Gerichte können auch als seniorengerechte oder kleine Gerichte bestellt werden.





Fleischgerichte aus Topf und Pfanne

Erzgebirgisches Bierfleisch  17,50 €
(Schweinegulasch mit einem kräftigen Schluck Bier geschmort)
dazu Fratzen und Weißkrautsalat

Hausgemachte Rindsroulade 21,00 €
mit Rotkohl und Klößen

Raffinierter Würfel-Mix  17,50 €
Hähnchenbrustwürfel angebraten mit roten Zwiebeln,
Tomaten- und Zucchiniwürfeln, verfeinert mit Knoblauch
serviert im Reisrand



Gepökelte Rinderzunge  17,00 €
mit Buttererbsen und Kartoffelkroketten

Wild-Edelgulasch mit Pilzen  21,00 €
dazu Semmelknödel und Preiselbeeren

Gebratene Hähnchenbrust 17,50 €
auf Linguine in Metaxa-Soße

Prinzen-Mahl  17,00 €
(3 zarte Schweinemedallions mit viel gebratener Zwiebel)
angerichtet mit Zapfenkroketten und Salatgarnitur

Tomaten-Knoblauch-Steak  18,50 €
Schweinerückensteak belegt mit herzhaftem
Tomaten-Knoblauch-Ragout, überbacken mit Mozzarella,
serviert mit rustikalen Pommes und Sauerrahmdip

Köhlerhüttensteak 17,50 €
(mit Senf und Zwiebeln gefülltes Schweinekammsteak)
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln

Kotelett vom Thüringer Duroc-Schwein (ca. 300 g) 24,00 €
mit Kräuterbutter, dazu gefüllte Kartoffeltaschen und Salat



Diese Gerichte können auch als
seniorengerechte oder kleine Gerichte
bestellt werden.



Nudeln, vegetarische Gerichte

Unser
spezielles
Angebot
für Sie

Erzge-Bowl (vegan)	16,00 €
mit Hirse, geschmortem Spitzkohl mit weißen und roten Bohnen, Möhren- und Gurkenraspeln, dazu hausgemachtes Limettendressing	
Gemüse-Gyros (vegan möglich -ohne Tsatsiki-)	16,00 €
Buntes Gemüse aus grünen Bohnen, Champignonscheiben, Tomaten, Paprika- und Zwiebelstreifen in der Pfanne angebraten und mit Gyros-Gewürz abgeschmeckt, serviert im Pita-Brot, mit griechischem Krautsalat und Tsatsiki	
Tortellini gefüllt mit Büffelmozzarella (vegetarisch)	17,00 €
angeschwenkt in Bauernbutter mit frischem Rucola und Kirschtomaten, darüber Parmesanspäne	
Sächsische Krautnudeln (vegetarisch)	15,00 €
Geschmortes Weißkraut mit Makkaroni	

Salate

Kleiner gemischter Salat	6,00 €
Des Küchenchefs Lieblingssalat	
Bulgarischer Schopska mit Schafskäse	10,00 €
Frischer Salat aus Tomate, Gurke, Paprika und roter Zwiebel, darüber geriebener Schafskäse	
• als kleiner Vorspeisensalat	7,00 €
Tomate-Rucola-Burrata	13,50 €
Aufgeschnittene frische Tomaten mit einer Kugel cremiger Burrata (Mozzarella mit einem weichen Kern) garniert mit Rucola, dazu frisches Ciabatta	
Große bunte Salatschale	10,00 €
Wahlweise mit	
+ mit Hähnchenschnitzelstreifen	7,00 €
+ mit Thunfisch, roter Zwiebel und gekochtem Ei	7,00 €

Desserts

Crème brûlée „Gebrannte Creme“	7,50 €
Kalte Cremespeise unter knackiger Karamellkruste	
Tartufo bianco	8,50 €
Halbgefrorenes aus Zabaione- und Kaffeeccreme bedeckt mit weißen Baiserstücken auf Kirschragout mit Sahne	
Erzgebirgischer Heidelbeer-Getzen	9,50 €
dekoriert mit Puderzucker, Vanilleeis und Schlagsahne	

