

Winston Churchill sagte einmal trefflich:

**„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“**

Liebe Gäste,

schön, dass Sie da sind!

Essen ist Vertrauenssache. Für andere Menschen Essen zu kochen, bedeutet Verantwortung zu übernehmen und das jeden Tag.

In Zschopau im Erzgebirge geboren, bin ich mit meiner Heimat tief verbunden. Die Liebe zum Kochen habe ich schon sehr früh im Betrieb meiner Großeltern entdeckt.

Somit stand für mich fest: Ich werde Koch!

In den vergangenen Jahren habe ich gelernt, dass es nicht um Sterne und Hauben geht, sondern immer um den Gast.

Hier im Gutshof Hauber möchte ich Ihnen „vom Einfachen das Beste“ bieten.

Neues mit Altem zu kombinieren.

Hiesige Spezialitäten gewürzt mit einer Prise pfiffiger Originalität, das erfordert Fantasie und Mut beim Kochen.

In meinem Team hat jeder bei uns seinen Platz, trägt Verantwortung und bringt sich mit ein, das fängt schon beim Azubi an.

Lachen und Spaß bei der Arbeit - bei uns nicht wegzudenken.

Das Serviceteam wird sich professionell, persönlich und herzlich Ihren Wünschen annehmen und diese umsetzen.

Begleiten Sie mich ein Stück des Weges – ich freue mich auf Sie!

Ihr Küchenchef und Gastgeber

Markus Görner

„.....Vom Einfachen das Beste.....“

Suppentopf nach Großmutter's Art 6,10 €
Tafelspitz, Suppennudeln, Eigelb
Wurzelgemüse, Schnittlauch, Röstzwiebel

Kleiner gemischter Blattsalat 6,50 €
in Walnuss-Honigvinaigrette, Tomaten, Gurke, Kräuter

Gutshof-Würzfleisch vom Freilandgeflügel 8,50 €
Champignons mit würzigem Käse überbacken, Baguette

Hausmacher Schweinskopfsülze # 12,50 €
mit Röstkartoffeln und Remouladensauce

Schnitzel vom Härtendorfer Strohschwein „Wiener Art“ # 14,90 €
Bratkartoffeln und kleinem gemischten Blattsalat

Kalbsleber „Berliner Art“ # 16,50 €
Kartoffelstampf, Apfel und Pfannenzwiebeln

Sauerbraten von der Rinderschulter im Rübensirup geschmort # 16,90 €
Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen

Crème Brûlée vom Sanddorn 6,90 €
Ragout vom Winterapfel und Bergbauernmilcheis

Schokoladenravioli und Kürbisparfait 7,10 €
Marinierte Waldbeeren und Vanilleschaum

Gerichte, welche mit (#) gekennzeichnet sind, bieten wir Ihnen auch als kleine Portion an. Bitte fragen Sie unsere freundlichen Servicemitarbeiter!

„..... was uns der Markt bietet.....“

Schaumsuppe vom Hokaidokürbis Kernöl	6,50 €
Lauwarmes Carpaccio vom Norwegerlachs Mango, Sojasprossen und Wakamealgensalat	10,50 €
Rapunzelsalat vom Keltenhof Filderstadt gebratene Geflügelleber und geräucherte Gänsebrust	9,90 €
Kürbisrisotto mit gebratenen Austernsaitlingen # Kirschtomaten, Ruccola	13,50 €
Ganze Regenbogenforelle Petersilienkartoffeln, kleiner gemischter Blattsalat	16,90 €
Zanderfilet in Bauernbutter gebraten Kürbisrisotto mit Pilzen	18,50 €
Halbe Ente „Hongkong“ knusprig gebacken Rotes Gemüsecurry, Basmatireis	17,90 €
Geschmorte Gänsekeule Kartoffelklöße, Rotkohl und Orangen-Beifußsauce	18,70 €
Rosa gebratener Rücken vom Rotwild Wirsingknöpfe und süßsaures Pilz-Kürbisgemüse	22,50 €

Eis Karte

Schwedeneisbecher

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Zimteis Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör^{1, c, g} 6,50 €

Schokobecher

3 Kugeln Schokoladeneis, Mangoragout, Mousse au chokolat Schlagsahne und Schokoladensoße^{1, c, g} 7,50 €

Heiße Himbeere

3 Kugel Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne^{1, g} 7,10 €

Rote Grütze

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, Beerenkompott, Geschlagene Sahne 7,50 €

1 Kugel Eis

Vanille / Erdbeere / Schokolade / Zimt je 1,50 €

1 Portion Schlagsahne je 1,00 €

1 Portion Eierlikör 2,00 €

1 Portion heiße Himbeeren 2,50 €