

Gutshof Hauber

Speisekarte

Vorspeisen

Hausgemachtes Würzfleisch 8,95 €
Geflügel, Champignons und hausgebackenes Brot
A,G,L,2,5,11

Saisonaler Gartensalat 14,50 €
*mit gebläutem Ziegenkäse, Sonnenblumenkernen
und Preiselbeer-Dressing*
G,1,2,8,11

Warmes Bratenbrot 15,65 €
*klassisch auf Brot mit Senf, Meerrettich, Gurken
und Bratensoße*
A,J,2,4,7,8

Suppen

Kartoffel- Lauch-Suppe 7,10 €
G,I,11

Soljanka mit Sauerrahm 6,95 €
Salami, Gurken, Paprika, Sauerrahm, Zitrone
1,2,4,7,8

Gutshof Hauber

Speisekarte

Hauptspeisen

<i>Sülze mit Bratkartoffeln</i> <i>Zwiebeln und schlesischen Gurken</i> <i>(Dressing Remoulade oder Essig Öl)</i> <i>L,2,4,</i>	17,65 €
<i>Hähnchenbrust-Filet</i> <i>auf Ratatouille und Rahmpolenta</i> <i>G,2,3,4,11</i>	17,85 €
<i>Schnitzel vom Schwein auf Buttermöhren</i> <i>dazu Pommes</i> <i>A,C,G,11</i>	18,45 €
<i>Kassler Braten vom Nacken</i> <i>auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln</i> <i>J,G,11</i>	19,25 €
<i>Sächsische Rinder-Roulade</i> <i>mit Apfelrotkohl, dazu Kartoffel-Klöße</i> <i>A,I,L,1,2,3,4,5,</i>	21,25 €
<i>Tafelspitz vom Kalb</i> <i>mit Meerrettich-Rahm und Bärlauch-Stampf</i> <i>G,1,2,4,11,</i>	22,45€

Weinempfehlung zum Hauptgang:

Weingut Hoflößnitz

2022 Grauburgunder 0,2 l 7,25 €

trocken, leichte Würze, harmonisch 0,75 l 24,85 €



Gutshof Hauber

Speisekarte

Vegetarisch

Sellerie-Schnitzel 16,80 €
auf frischem Salat mit Süßkartoffel-Pommes
A, C, G, 2, 4, 5

Tagliarini 18,65 €
mit Kirschtomaten, grünem Spargel und
Parmesanhobel
A, 1G, 11, D, F, M



Fisch

Ganze Forelle 20,60 €
mit Petersilienkartoffeln und kleinem Salat
A, D, 1, 2, 8

Tagliarini 21,45 €
auf gerahmtem Blattspinat mit Lachswürfel

Filet vom Saibling 23,85 €
auf Zuckerschoten und Paprikagemüse, mit Weißwein-Risotto
D, G, L, 5, 8, 11



Wie wäre es mit einem Malteser?
0,2cl 3,00€

Gutshof Hauber

Speisekarte

Kleine Leckereien

Omas Quarkkälchen 7,65 €
 mit Apfelragout und Zimt
A, C, G, L, 8, 11

Gepuderter Windbeutel 8,20 €
 mit einer versteckten Kugel Eis, Sahne
 und Waldfruchtspiegel
A, G, 2, 8, 11

Schweden Eisbecher mit Apfelmus und Eierlikör 7,90 €
 auf Vanille-Eis mit Sahnehaube
A, G, 1, 2, 11,

Frische Waffel mit Schokoladeneis 8,40 €
 und Sahne
A, G, 1, 2, 8, 11



Ein edler Tropfen zum Finale:
AUGUSTUS REX



Das Unternehmen wurde nach Augustus Rex (König August dem Starken) benannt, einem Genießer par excellence. Er hat den Obstanbau in Sachsen nachhaltig beeinflusst und gefördert, nicht zuletzt, um seine Tafel das ganze Jahr mit frischem Obst zu bestücken. Ohne ihn gäbe es die vielen alten Streuobstwiesen rund um Dresden nicht, die mit ihren längst vergessenen Obstsorten heute die Grundlage für die für diese sortenreinen Destillate sind.

Haselnuss-Destillat	2 cl	4,25 €	40% alc.	Pflaumenbrand	2cl	3,50 €	40% alc
Walnuss-Likör	2 cl	3,50 €	31,6% alc.	Obst-Sinfonie	2cl	3,50€	40% alc
Johannisbeer-Likör	2 cl	3,50 €	25% alc.	Apfel-Birne-Traube			