

## Vorspeisen & Suppen

**Kleiner Vorspeisensalat** 4,95  
– was gerade auf dem Markt zu finden war, hausgemachter Joghurtdressing, geriebener Käse und Semmelkrumpeln

**Großer bunter Salatteller** 8,50  
– auch hier was der Markt hergibt – mit einer zart gebratenen Hähnchenbrust in Scheiben, hausgemachter Joghurtdressing und etwas Käse, Toast

**Salat „Dreikäsehoch“** 8,75  
gemischte Salate mit gebackenem Mini-Camembert und Goudaherzen, Kräuterdressing und Toast

**Feines Würzfleisch von Nachbars Hühnern** 4,95  
mit Käse überbacken und Toast

**Bornaer Zwiebelsuppe – alles was das Land Gutes bietet –**  
Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfel und Meerrettich in einer deftigen Suppe

Vorspeise 3,50  
oder Groß 6,50

**Tagessuppe – was gerade so anfällt** 3,50  
Der Service weiß was es gibt

## Vegetarisches & Veganes

**Gebackene Rote Bete Puffer (vegan)** 12,50  
an Graupenrisotto und dazu ein tagesfrischer Salat

**Riesenrösti – Teller groß –** 8,25  
belegt und überbacken mit Tomaten- und Mozzarellascheiben

**Gebackene Broccoli-Nussecken** 12,50  
an Risotto von Ackerfrüchten und dazu ein tagesfrischer Salat

**3 kleine vegetarische Schnitzelchen Valess®** 13,25  
auf Champignonrahmsoße mit Kroketten und das Ganze mit etwas frischem Salat

**Salatschale mit Falafelbällchen** 9,25  
gemischte Salate mit Kräuterdressing und Toast

### Auch als Leichtkost:

**Naturell gebratenes Hähnchenbrustfilet** 12,95  
mit buntem Gemüse und Graupenrisotto

**Bitte beachten Sie, dass wir für Beilagenänderungen einen Aufschlag von 2,00 € erheben. Vielen Dank.**

### Aus unseren Töpfen und Pfannen

<b>Hausmacher Schweinskopfsülze</b> mit Essig, Öl und Zwiebeln, Brot	<b>8,50</b>
<b>Peperoni-Hähnchenbrust auf Toast</b> Hähnchenbrust mit milden Peperoni und Gouda überbacken	<b>8,25</b>
<b>Toast Jägermeister</b> 2 Schweinsmedallions auf Toast mit gemischten Pilzen und Käse überbacken	<b>9,75</b>
<b>Hausmacher Schweinskopfsülze</b> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	<b>10,75</b>
<b>Schweineschnitzel auf Brot</b> mit Spiegelei, an kleiner Salatbeilage	<b>9,75</b>
<b>Zwei schöne Bratheringe selbst eingelegt</b> dazu etwas Salat und Bratkartoffeln	<b>10,95</b>
<b>Hähnchenbrust nach Art der Gärtnerin</b> naturell gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse überbacken, auf Nudeln mit Champignonrahmsoße	<b>14,25</b>

### Aus unseren Töpfen und Pfannen

<b>Hausmacher Schweinskopfsülze</b> mit Essig, Öl und Zwiebeln, Brot	<b>8,50</b>
<b>Peperoni-Hähnchenbrust auf Toast</b> Hähnchenbrust mit milden Peperoni und Gouda überbacken	<b>8,25</b>
<b>Toast Jägermeister</b> 2 Schweinsmedallions auf Toast mit gemischten Pilzen und Käse überbacken	<b>9,75</b>
<b>Hausmacher Schweinskopfsülze</b> mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	<b>10,75</b>
<b>Schweineschnitzel auf Brot</b> mit Spiegelei, an kleiner Salatbeilage	<b>9,75</b>
<b>Zwei schöne Bratheringe selbst eingelegt</b> dazu etwas Salat und Bratkartoffeln	<b>10,95</b>
<b>Hähnchenbrust nach Art der Gärtnerin</b> naturell gebratene Hähnchenbrust mit buntem Gemüse überbacken, auf Nudeln mit Champignonrahmsoße	<b>14,25</b>

**Kohrener Holzfällersteak** 13,50  
deftiges Schweinenackensteak überbacken mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Bauchspeck, Senf und Käse, wir servieren dazu Bratkartoffeln

**Benediktiner Zwiebelsteak** 13,95  
ein Schweinenackensteak überzogen mit einer Soße von Zwiebeln und dunklen Weissbier, das Ganze mit Pommes Frites

**Jahnshainer Schäferschnitzel** 13,50  
Paniertes Schweineschnitzel mit Tomaten und Fetakäse überbacken, dazu Pommes Frites

**Ein Schnitzel nach Art der Lindigtmüller** 13,50  
paniert mit Ei und Semmel, dazu gibt es Champignons in Rahmsoße und Pommes Frites

**Lindenvorwerk's Biergartenschnitzel** 13,95  
Paniertes Schweineschnitzel mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln

**Schweinesteak „au four“** 14,50  
ein mageres Schweinesteak überbacken mit Würzfleisch

vom Huhn, dazu Buttererbsen und Pommes Frites

**Zartes Entenbrustfilet** 14,95  
das Ganze mit Buttererbsen und Kroketten

**Saftig rosa gebratenes Entrecote** 17,50  
ein gut durchwachsenes Steak aus dem Rinderrücken, mit einer Rosette von Kräuterbutter und gebackenen Kartoffeln mit Kräuterdip

**Schweinelendchen mit Mozzarellascheiben und Tomaten überbacken** 14,50  
mit schmalen Nudeln und Champignons in Rahmsoße

**Braten vom Wildschwein, welches vor Kurzem noch die Wälder des Leipziger Landes durchwühlte** 15,95  
mit gemischten Pilzen in Rahm und Kroketten

**Wildlachsfilet mit Blattspinat** 14,95  
auf Riesenrösti mit Kräuterbutter

**Gebratenes Zanderfilet mit Käse-Pfefferkruste** 16,75  
an buntem Gemüse und Knoblauchnudeln

**Zartes Entenbrustfilet** 14,95  
das Ganze mit Buttererbsen und Kroketten

**Saftig rosa gebratenes Entrecote** 17,50  
ein gut durchwachsenes Steak aus dem Rinderrücken,  
mit einer Rosette von Kräuterbutter und gebackenen  
Kartoffeln mit Kräuterdip

**Schweinelendchen mit Mozzarellascheiben  
und Tomaten überbacken** 14,50  
mit schmalen Nudeln und Champignons  
in Rahmsoße

**Braten vom Wildschwein, welches vor Kurzem  
noch die Wälder des Leipziger Landes durchwühlte** 15,95  
mit gemischten Pilzen in Rahm und Kroketten

**Wildlachsfilet mit Blattspinat** 14,95  
auf Riesenrösti mit Kräuterbutter

**Gebratenes Zanderfilet mit Käse-Pfefferkruste** 16,75  
an buntem Gemüse und Knoblauchnudeln