

## *Vorspeisen, Salat & Suppen*

<b>Kleiner Vorspeisensalat</b>	<b>4,95</b>
– was gerade auf dem Markt zu finden war, Joghurtdressing, geriebener Käse und Semmelkrumpeln	
<b>Großer bunter Salatteller</b>	<b>8,50</b>
– auch hier was der Markt hergibt – mit einer gebratenen Hähnchenbrust, Joghurtdressing und etwas Käse, Toast	
<b>Feines Würzfleisch von ehemals Nachbars glücklichen Hühnern</b>	<b>4,95</b>
mit Käse überbacken und Toast	
<b>Bornaer Zwiebelsuppe – alles was das Land Gutes bietet –</b>	
Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfel und Meerrettich in einer deftigen Suppe	
Vorspeise	<b>3,50</b>
oder Groß	<b>6,50</b>
<b>Lindaer Bauernsuppe</b>	<b>3,50</b>
– ein Streifzug über die Felder- allerlei frisches Gemüse in der Brühe, auch für Vegetarier	
<b>Tagessuppe – was gerade so anfällt</b>	<b>3,50</b>
Der Service weiß was es gibt	

Werte Gäste,  
bitte beachten Sie, dass wir für jede Beilagenänderung einen Zuschlag von 2,00 € erheben.

<b>Gebackene Broccoli-Nussecken</b>	<b>12,50</b>
an Risotto von Ackerfrüchten und dazu ein tagesfrischer Salat	
<b>Riesenrösti – Tellergrößer –</b>	<b>8,25</b>
belegt und überbacken mit Tomaten- und Mozzarellascheiben	
<b>3 kleine vegetarische Schnitzelchen Valess®</b>	<b>13,25</b>
auf Champignonrahmsauce mit Kroketten, das Ganze mit etwas frischem Salat	
<b>Gebackene Rote-Bete Puffer (vegan)</b>	<b>12,50</b>
an Graupenrisotto und dazu ein tagesfrischer Salat	
<u><b>Auch als Leichtkost:</b></u>	
<b>Naturrell gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Orangenpfeffer</b>	<b>12,95</b>
dazu eine bunte Gemüsemischung und Graupenrisotto	
<b>Kräuterquark mit gesundem Leinöl</b>	<b>8,50</b>
dazu Salzkartoffeln und etwas Salat	
<b>Hausmacher Schweinskopfsülze</b>	<b>10,75</b>
serviert mit Remouladensoße, dazu Eingeschnittene – so nennen wir unsere Bratkartoffeln	
<b>Scheiben vom ausgelösten Pökeleisbein</b>	<b>12,75</b>
überzogen von Meerrettichsoße, mit Sauerkraut und Kloß	
<b>Gebratene Barbarie-Entenkeule</b>	<b>12,95</b>
natürlich mit deftigem Apfelrotkohl und Kloß	

<b>Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt</b> dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkloß	<b>14,95</b>
<b>Original Sächsischer Sauerbraten vom Rind</b> ordentlich eingelegt in würzigem Essigsud mit viel Gemüse, geschmort und die Soße gebunden mit Soßenkuchen, an Apfelrotkohl und Kloß	<b>13,95</b>
<b>Gekochte Rinderpökelszunge wie dor Heeme</b> weichgekocht im Gemüsesud und serviert mit brauner Butter, etwas Erbsengemüse dazu und Salzkartoffeln – fertig ist das perfekte Mahl	<b>14,50</b>
<b>Ragout von „wilden“ Tieren des Kohrener Landes</b> Wildschwein und Hirsch, geschmort mit kräftigen Gewürzen und einem guten Schuss Rotwein, das Ganze mit Apfelrotkohl und Knödelscheiben	<b>13,75</b>
<b>Braten vom Wildschwein, welches vor Kurzem noch die Wälder des Leipziger Landes durchwühlte</b> mit gemischten Pilzen in Rahm und hausgemachten Wickelkloßen	<b>16,25</b>
<b>Panierte Leber vom alten Kalb</b> Jungrindleber mit Benediktiner Zwiebelsoße und Kartoffelmus	<b>11,95</b>
<b>Kohrener Holzfällersteak – das Original aus dem Lindenvorwerk</b> und nur hier! – deftiges Schweinenackensteak überbacken mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Bauchspeck, Senf und Käse, wir servieren dazu Bratkartoffeln	<b>13,50</b>

**Ein Schnitzel nach Art des letzten Müllers der Lindigtmühle** 13,50

paniert mit Ei und Semmel sowie ein wenig frisch gepresster Hafer  
aus der Mühle, dazu gibt es Champignons in Rahmsoße und Pommes Frites

**Benediktiner Zwiebelsteak** 13,95

Deftiges Schweinenackensteak überzogen mit einer Soße  
von Zwiebeln und dunklem Benediktiner Weißbier, dazu Pommes Frites

**Ein Steak aus dem Rücken vom Weiderind** 17,50

rosa gebratenes Entrecote mit einer Rosette aus Kräuterbutter,  
Pommes Frites in Maispanade und etwas frischem Tagessalat

**Gebratenes Zanderfilet Müllerin** 15,25

mit Zitronen-Butter-Soße,  
buntem Gemüse und Kartoffelkroketten

**Lachsforellenfilet nach Art des Lindigtmühlenbäckers** 14,50

gebraten in Butterschmalz und serviert mit Kräuterbutter  
dazu Rotkohl und Petersilienkartoffeln

*Guten Appetit wünscht das Team vom Lindenworwerk –*

*hier finden sie die original sächsische Küche*

**Und danach das typisch sächsische Dessert:**

**2 Quarkkeulchen mit Apfelmus, Zucker & Zimt 4,50 €**

---

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass einige unserer Speisen und Getränke  
Allergene oder kennzeichnungspflichtige Stoffe enthalten können.  
Bitte wenden Sie sich zur Auskunft an das Servicepersonal.

---