

Vorspeisen, Salat & Suppen

Kleiner Vorspeisensalat – was gerade auf dem Markt zu finden war, Joghurtdressing, geriebener Käse und Semmelkrumpeln	4,95
Großer bunter Salatteller – auch hier was der Markt hergibt – mit einem Hähnchenfiletspieß, Joghurtdressing und etwas Käse, Toast	8,50
Feines Würzfleisch von ehemals Nachbars glücklichen Hühnern mit Käse überbacken und Toast	4,95
Bornaer Zwiebelsuppe – alles was das Land Gutes bietet – Zwiebeln, Kartoffeln, Äpfel und Meerrettich in einer deftigen Suppe	
Vorspeise	3,50
oder groß	6,25
Tagessuppe – was gerade so anfällt Der Service weiß was es gibt	3,50

Leichtkost, Vegetarisches & Veganes

Gebackene Broccoli-Nussecken an Risotto von Ackerfrüchten und dazu ein tagesfrischer Salat	12,50
Riesenrösti – Teller groß – belegt und überbacken mit Tomaten- und Mozzarellascheiben	8,25
3 kleine vegetarische Schnitzel Valess® auf Champignonrahmsoße und alles an einem Graupenrisotto, das Ganze mit etwas frischem Salat	13,25

Vegane Filet-Streifen (aus Sojaprotein) mit Champignons
Rahmsoße, an buntem Gemüse und Graupenrisotto 11,95 in veganer

Auch als Leichtkost:

Naturell gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Orangenpfeffer 12,95
dazu eine bunte Gemüsemischung und Graupenrisotto

Werte Gäste,

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

Gesottenes aus unseren Töpfen

Hausmacher Schweinskopfsülze 9,25
serviert mit Remouladensoße, dazu Eingeschnittene
– so nennen wir unsere Bratkartoffeln

Scheiben vom ausgelösten Pökeleisbein 12,75
überzogen von Meerrettichsoße, mit Sauerkraut
und Kartoffelkloß

Gebratene Barbarie-Entenkeule 12,95
natürlich mit deftigem Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

Rinderroulade nach Hausfrauenart gefüllt 14,95
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

Original Sächsischer Sauerbraten vom Rind 13,95
ordentlich eingelegt in würzigem Essigsud mit viel Gemüse,
geschmort und die Soße gebunden mit Soßenkuchen,
an Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

Gekochte Rinderpökelszunge wie dor Heeme
weichgekocht im Gemüsesud und serviert mit brauner Butter,
etwas Erbsengemüse dazu und Salzkartoffeln
– fertig ist das perfekte Mahl 14,50

Ragout von „wilden“ Tieren des Kohrener Landes 13,50
Wildschwein und Hirsch, geschmort mit kräftigen Gewürzen und einem
guten Schuss Rotwein, das Ganze mit Apfelrotkohl und Knödelscheiben

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

Aus den Pfannen der Küche

Panierte Leber vom alten Kalb 11,95
Jungrindleber mit Zwiebelsoße und Kartoffelmus

Kohrener Holzfällersteak –
das Original aus dem Lindenvorwerk 13,50
und nur hier! – deftiges Schweinenackensteak überbacken mit Zwiebeln,
Gewürzgurken, Bauchspeck, Senf und Käse, wir servieren
dazu Bratkartoffeln – auch als Eingeschnittene bekannt

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

Kleine Fische – große Fische

Fischteller Exklusiv 16,95
gebratene Stücke von Zander, Lachs und Kabeljau
an Kaisergemüse und Kräuter-Knoblauch-Nudeln

Zwei schöne Bratheringe nach Hausmacher Art selbst eingelegt 10,95
dazu etwas Salat und Eingeschnittene – was kann
einem Besseres passieren? Einfach Probieren!

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenpfeffer-Käsekruste 16,75
an Kaisergemüse und Kartoffelkroketten

Guten Appetit wünscht das Team vom Lindendorferwerk –

hier finden sie die original sächsische Küche

Und danach das typisch sächsische Dessert:

2 Quarkkeulchen mit Apfelmus, Zucker & Zimt 4,75 €

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.
