

Adams Gasthof

Moritzburg

1675

Dorspeisen / Suppe

Tagessuppe regelmäßig wechselnd, bitte fragen Sie unseren Service.....	Tagespreis
Kräftige Gasthofbrühe vom Wild & Geflügel mit Wurzelgemüse & Petersilie _f	5,90
Gemischter Marktsalat winterliche Blattsalate mit saisonalen Gemüsen & Hausdressing _{a,g}	6,50
Unser Würzfleisch mit Champignons & Käse überbacken, dazu Baguette _{4,5,6,a,d,h}	6,90
Karamellierter Ziegenkäse mit roter Bete, Apfelchutney, Wintersalaten & Nüssen _d -vegetarisch-.....	8,50
.....als Hauptgericht.....	13,90

Klassiker & Leckereien

Vegetarisches: Spinatknödel mit brauner Butter, Schmortomaten & Bergkäse _{a,b,d}	13,50
Knusprig gebratene Bauernente	¼ 14,90
mit würziger Entensoße, Apfel-Rotkohl & Kartoffelklößen mit Bröselbutter _{3,4,9,a}	½ 19,50
Schnitzel vom Landschwein mit Waldpilzrahm, Blattsalaten & Bratkartoffeln mit Speck _{8,a,b,d}	15,90
Hirschgulasch „Moritzburger Art“ mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen & Preiselbeeren _{1,3,4,7,9,a}	 16,90
Gebratenes Zanderfilet mit feiner Senfsoße, rotem Rübengemüse & Kartoffelstampf _{a,c,d,f,g}	17,50

Geschmorte Ochsenbacke 24 Stunden in Rotwein gegart
dazu winterliches Wurzelgemüse (Möhre, Sellerie, Steckrübe) & Semmelknödelscheiben _{a,d,f,g}..... 16,90

Unsere Weinempfehlung: **Blauer Zweigelt**.....0,2l 6,90 / 0,75l 24,00
Weingut Wagentristl, Österreich, trocken – dunkle Beerenfrucht, Zwetschge, Tabakanklänge

Süße Werkstatt

Unsere Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella & Haselnuss _{1,7}	je Kugel 1,60
Portion geschlagene Sahne	0,80
Adams Liebling unsere Crème Brûlée mit Saisonkompott _{b,d}	5,90
Warmes Schokoladenküchlein mit Stracciatellaeis & süßen Pflaumenröster _{1,7,a,b,d,e}	6,90
Aschenbrödel Becher _{1,7} je 1 Kugel Haselnuss-, Schokoladen- & Vanilleeis mit Karamelloße, geschlagener Sahne & Nusskrokant.....	6,90

Gern servieren wir Ihnen frischen Kuchen. Fragen Sie nach unseren aktuellen Kuchenspezialitäten.

Alle mit  markierten Gerichte erhalten Sie gerne als reduzierte Portion mit einem Preisnachlass von € 2,00

Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Es kann bei vollbesetzter Gaststätte zu Wartezeiten kommen.

Beilagenwechsel berechnen wir mit 1,50€. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Alle Preise in Euro inkl. 19% MwSt. Bei Unverträglichkeiten helfen wir Ihnen gern, das richtige Gericht zu finden.

1) Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) Konservierungsstoff 4) Antioxydationsmittel 5) Stabilisatoren 6) Säuerungsmittel 7) Phosphat 8) Nitrit-Pökelsalz 9) geschwefelt 10) Süßungsmittel
a) Glutenhaltige Getreide b) Eier c) Fisch d) Milch/Laktose e) Schalenfrüchte & Nüsse f) Sellerie g) Senf h) Schwefeldioxid & Sulfit