

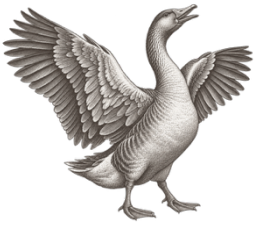
PASSEND zur JAHRESZEIT

VORSPEISEN

HAUSGEMACHTES GÄNSERILLETTE
mit Birnen-Preiselbeer-Ragout, knusprigen Röstzwiebeln und geröstetem Bauernbrot
9.00

MARONENCREMESUPPE
mit Chiliöl und Lebkuchen-Croûtons
8.50

HAUPTSPEISEN



ZART GESCHMORTE GÄNSEKEULE
mit Apfelrotkohl und unseren Gasthofklößen
30.00

NACHSPEISEN

QUITTEN-PANNA-COTTA
mit Kürbiskerneis und Amarettini
9.00

AUCH ALS MENÜ ERHÄLTLICH

2-GANG MENÜ
Zart geschmorte Gänsekeule mit einer Vorspeise oder einer Nachspeise nach Wahl:
Gänserillette, Maronencremesuppe oder Quitten-Panna-Cotta
36.00

3-GANG MENÜ
Zart geschmorte Gänsekeule mit Gänserillette oder Maronencremesuppe als Vorspeise
und Quitten-Panna-Cotta als Nachspeise
43.00

Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.



ENTRÉES & VORSPEISEN

UNSER WÜRZFLEISCH
aus der Schweineschulter mit Champignons & Käse
überbacken, dazu Baguette
9.^{00}

MORITZBURGER FISCHSUPPE
tomatisiert mit Edelfisch aus Moritzburg mit Sauerrahm und Brot
kl.9.^{50}/gr.17,^{50}

KLEINER SALAT
mit frischem Gemüse, Blattsalaten und Balsamico Dressing
7.^{00}

VITELLO FORELLO
rosa Kalbsrücken mit Forellen-Kapernsauce und Baguette
12.^{00}



Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.



KLASSIKER & LECKEREIEN

ADAMS SCHNITZEL AU FOUR
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes
und Omas Schüttelgurken
28.00

GEBACKENE BAUERNENTE
mit kräftiger Sauce, hausgemachtem Apfelrotkohl und Gasthofklößen
1/4 23.00 *oder* **1/2** 27.00

ADAMS HIRSCHGULASCH
mit unserem Apfelrotkohl, Gasthofklößen und Preiselbeerbirne
25.00

SAUERBRATEN VON DER RINDERBACKE
in kräftiger Sauce mit Möhrengemüse auf Selleriecremé
und gebratenen Gasthofklößen
25.00

GASTHOFSCHNITZEL
mit gebratenen Drillingen und Sauerrahm, dazu Omas Schüttelgurken
24.00

GEBRATENES FILET VON DER LACHSFORELLE
mit Senfgurkenragout, Petersilienkartoffeln
und Forellenkaviar
23.00

VEGANER QUINOA-GRÜNKOHLSTRUDEL
auf Tomatensugo mit kleinem Marktsalat
20.00

VEGETARISCHE SPINATKNÖDEL
auf Tomatensugo mit gehobeltem Grana Padano
und kleinem Marktsalat
20.00

Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.

GERICHTE für SENIOREN



ADAMS SCHNITZEL AU FOUR
mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes und Omas Schüttelgurken
22.00

SAUERBRATEN VON DER RINDERBACKE
in kräftiger Sauce mit Möhrengemüse auf Selleriecremé
und gebratenen Gasthofklößen
20.00

ADAMS HIRSCHGULASCH
mit unserem Apfelrotkohl, einem Gasthofkloß und Preiselbeerbirne
20.00

GASTHOFSCHNITZEL
mit gebratenen Drillingen und Sauerrahm, dazu Omas Schüttelgurken
20.00

VEGETARISCHE SPINATKNÖDEL
auf Tomatensugo mit gehobeltem Grana Padano
und kleinem Marktsalat
16.00



Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.



GERICHTE für KINDER



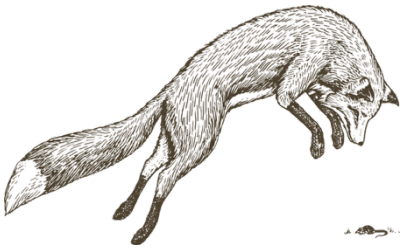
PIPPIS PIRATENPOMMES
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo
4.00

ROTKÄPPCHENS LIEBLING
Nudeln mit Tomatensauce und Käse
5.80

GOLDSTÜCKE AUS DEM ZAUBERSEE
Fischstäbchen mit Kartoffelpüree
7.80

RITTERTELLER MIT PRINZ - ERBSE
Schnitzel mit Erbsen und Pommes Frites
7.80

ZIMTZAUBER AUS DER ZWERGENKÜCHE
3 hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zimtzucker
8.00



Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.



EIS & DESSERTS

3 HAUSGEMACHTE QUARKKEULCHEN
mit Apfelmus und Zimtzucker
8.00

ADAMS LIEBLING
Hausgemachte Crème Brûlée mit Erdbeereis
9.00

OFENSCHLUPFER
warmer Apfel-Brot-Auflauf mit Schokoeis und Apfelragout
9.00

VERSCHIEDENE EISSORTEN
Schokolade I Vanille I Erdbeere I Walnuss
2.00

HEISSER ADAM
zwei Kugeln Vanilleeis mit heißem Kirschkompott und Schlagsahne
9.50

FÜRST PÜCKLER
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis und eine Kugel Erdbeereis mit Waffel und Schlagsahne
8.00

AUGUST DER STARKE
zwei Kugeln Vanilleeis, eine Kugel Schokoeis, Kirschkompott und Schlagsahne
9.50

Zu jedem Eis ein Eierlikör
2 cl 2.80

Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.



APERITIFS & PRICKELNDES

Aperol Spritz	0,2 l	7.90
Campari Spritz	0,2 l	7.90
Crodino Spritz (alkoholfrei)	0,2l	6.50
Lillet Wildberry	0,2l	7.90
Sherry Fino oder Medium	5 cl	4.60
Martini verschiedene Sorten	5 cl	4.10
Prosecco Frizzante Cielo e Terra, *Italien, trocken*	0,1 l	3.90
Hausmarke Sekt trocken / halbtrocken / alkoholfrei	0,1 l	4.20
	0,75 l	28.00



GETRÄNKE & DESTILLATE

FASSBIER

Radeberger Pilsner	0,3 l	3.80
	0,4 l	4.90
Freiberger Radler	0,3 l	3.70
	0,5 l	5.30
Staropramen Dark Lager	0,3 l	3.90
	0,5 l	5.60
Freiberger Edelkeller	0,3 l	3.70
	0,5 l	5.30

FLASCHENBIER

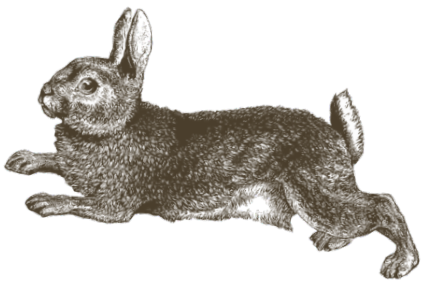
Oberdorfer Hell	0,33 l	4.50
Freiberger Dunkel	0,5 l	5.30
Schöfferhofer Weizen / Alkoholfrei	0,5 l	5.30
Hövels Original	0,5 l	5.30
Radeberger Alkoholfrei	0,33 l	4.50

Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.

GETRÄNKE & DESTILLATE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser spritzig / still	0,3 l	2.90
	0,5 l	3.90
Selters Mineralwasser medium / naturell	Fl. 0,25l	2.90
	Fl. 0,75l	6.50
Apfelsaft, Orangensaft, Tomatensaft	0,2 l	3.50
	0,5 l	6.00
Kirschnektar, Bananennektar, Rhabarbernektar, schwarzer Johannisbeernektar, KiBa	0,2 l	3.50
	0,5 l	6.00
Jeder Saft und Nektar auch als Schorle	0,3 l	3.50
	0,5 l	4.90
Waldmeisterlimo / Himbeerlimo	0,3 l	3.70
	0,5 l	5.30
Cola / Zitronenlimonade / Orangenlimonade / Spezi	0,3 l	3.70
	0,5 l	5.30
Pepsi Zero	Fl. 0,33l	3.80
Wild Berry Limonade	0,3 l	3.50
	0,5 l	5.30
Ginger Ale / Tonic / Bitter Lemon	0,3 l	3.70
	0,5 l	5.30
Almdudler	Fl. 0,35l	4.50



Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.

GETRÄNKE & DESTILLATE

UNSERE WEIßWEINE

Friedland Sonnegruß
Müller Thurgau, Scheurebe I Deutschland I Sachsen I Radebeul I Winzerhaus Friedland I trocken
Ein feinfruchtiger Cuvée mit leichten Aromen von Südfrüchten und zurückhaltender Säure.
0,2l 9^{00} / 0,75l 29^{00}

Müller Thurgau von Fourré
Deutschland I Sachsen I Radebeul I Weinbau Frédéric Fourré I trocken
Er duftet intensiv nach frischen Äpfeln, Zitrusfrüchten und Wiesenkräutern. Voller komplexer Geschmack durch 70 Jahre alte Reben. Im Munde belebende Säure und Aromen von grünem Apfel, im Abgang kräftig und von Mineralität geprägt salzig lang.
0,2l 9^{00} / 0,75l 29^{00}

Kerner von Fourré
Deutschland I Sachsen I Radebeul I Weinbau Frédéric Fourré I trocken
Die Nase wird von intensiven Aromen exotischer Früchte wie Ananas, Mango und Passionsfrucht verwöhnt, die von dezenten blumigen Noten und einem Hauch von Kräutern ergänzt werden.
0,2l 9^{00} / 0,75l 35^{00}

Hauswein WEISS "Literweise Glück"
Silvaner I Deutschland I Rheinhessen I Weingut Flick I trocken
Vollmundig und saftig mit milder Säure und fruchtigen Aromen nach Birne, Apfel und einem Hauch von frischem Heu.
0,2l 6^{50} / 1l 28^{00}

Kerner
Deutschland I Württemberg I Schloss Affaltrach I feinherb
Aromatisch, gehaltvoll und pikant. Das Zusammenspiel von fruchtigen Aromen und typischer Säure verleiht diesem Kerner einen frischen und fruchtigen Charakter. Die feine Mineralität rundet den Wein ab und bildet so einen lebendigen Charakter.
0,2l 5^{90} / 1l 26^{00}

Grauer Burgunder "Löß"
Deutschland I Pfalz I Weingut Villa Hochdörfer I trocken
Reife Fruchtaromen nach Birne, Quitte und Cantaloup-Melone verbinden sich mit zarten Röstaromen und den frischen Fruchtnoten von Maracuja und Grapefruit zu einer komplexen und vielschichtigen Nase. Am Gaumen wird das schöne Säure- Frucht- Spiel durch eine sehr gut eingebundene, vanillige Holznote ergänzt.
0,2l 7^{90} / 0,75l 27^{00}

Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.

GETRÄNKE & DESTILLATE

UNSERE ROSÉWEINE

Friedland Weißherbst
Regent Rosé – Deutschland I Sachsen I Winzerhaus Friedland I feinherb
Opulente Fruchtaromen von Erdbeere, Melone und ein wenig Süßkirsche mit einer angenehm eingebundenen Restsüße und moderater Säure.
0,2l 9^{00} / 0,75l 27^{00}

Hauswein Rosé "Literweise Glück"
Portugieser Rosé I Deutschland I Rheinhessen I Weingut Flick I halbtrocken
Ein samtiger Weißherbst mit verhaltener Säure sowie frischen, fruchtigen Aromen von Himbeere, Kirsche und Brombeere.
0,2l 6^{50} / 1l 28^{00}

UNSERE ROTWEINE

Cuvée Fränk
Domina, Regent I Schwarzriesling I Deutschland I Franken Weingut Pröstler I trocken
Intensive Brombeer- und Kirscharomen, Mokka und zarte Tabaknuancen, im Gaumen beerig, kräftig, rund und harmonisch.
0,2l 7^{90} / 0,75l 27^{00}

Soltema Primitivo del Salento
Italien I Apulien I Weingut Lorche Antica Masseria I trocken
Dicht, fruchtig, markant und doch samtig. Sehr harmonisch und ausgewogen, ein rundum gelungener, vollmundiger, charaktervoller Wein, der begeistert!
0,2l 9^{90} / 0,75l 39^{00}

Schwarzriesling
Deutschland I Württemberg I Schloss Affaltrach I feinherb
Begeistert durch seine feinduftige und zarte Aromatik von Erdbeeren und Himbeeren, begleitet von leicht floralen Noten. Die eingebundene Säure sorgt für ein harmonisches Säure-Süße-Verhältnis und ein rundes Mundgefühl.
0,2l 5^{90} / 0,75l 26^{00}

Hauswein Cuvée ROT "Literweise Glück"
Dornfelder, Spätburgunder, Portugieser I Deutschland I Rheinhessen I Weingut Flick I trocken
Harmonisch und samtig mit mittleren Tanninen und feinen Fruchtnoten von Kirsche, Brombeere und Johannisbeere.
0,2l 6^{50} / 1l 28^{00}

WEINSCHORLE VOM HAUSWEIN WEISS / ROSÉ / ROT
0,2l 5^{20} / 0,5l 12^{00}

Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.

GETRÄNKE & DESTILLATE

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee Crème	3.00
Espresso / Macchiato	2.50/2.80
Doppelter Espresso / Macchiato	3.90/4.20
Cappuccino	3.50
Latte Macchiato / Milchkaffee	3.90
Glühwein / Grog	4.50
Heiße Schokolade / mit Baileys	3.90/5.90
Heiße Zitrone	2.90
Tee, im Glas serviert	3.50
Darjeeling / Grün / Kräuter / Früchte / Pfefferminz	

SCHNAPS & EDELBRÄNDE

Obstler / Willliams-Birne / Himbeere	2 cl	3.50
Heuschnaps	2 cl	3.50
Wilthener Kräuter / Ramazzotti / Stonsdorfer / Radeberger Bitter	2 cl	3.20
Baileys / Vogelbeerlikör / Frangelico Haselnusslikör	2 cl	2.80
Likörium Dresden	2 cl	3.20
Birne-Pflaume / Lavendel-Holunder / Heidelbeer-Pfeffer / Kräuterbitter		
Akvavit / Karlsberger Becherovka / Smirnoff Vodka	2 cl	3.50
Jameson Whiskey / Tamdhu Whiskey	2 cl	4.50
The Dalmore 12 Jahre Highland Malt Whiskey	2 cl	5.00
STORK CLUB Spreewald Whiskey	2 cl	4.50

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Klares Ei 2cl 5€

Der Brennmeister Steffen Lindner, ein großer Fan von Udo Lindenberg, entwickelte zu dessen 70. Geburtstag einen besonderen, farblosen „Eierlikör" namens „Klares Ei". Es gelang ihm, unterstützt von seiner Familie, nach mehreren Versuchen ein einzigartiges Produkt ohne Farbe und mit weniger Zucker herzustellen. Lindenberg zeigte sich begeistert von der außergewöhnlichen Kreation und dem Geschenk.

Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.

DAS SOLLTET IHR WISSEN

WENN IHR VON ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN GEPLAGT SEID, HABEN WIR EINE EXTRA KARTE FÜR EUCH.

Bestellt Ihr zu Euren Speisen Ketchup oder Mayonnaise, berechnen wir 1€ pro Portion.

Wenn Ihr Eure Speisen nach euren Wünschen zusammenstellt, berechnen wir 1,50€ pro Änderung.

Waren die Augen größer als der Magen, verpacken wir das übrig gebliebene Essen und berechnen 1,50€.

Bei bestimmten Karten (z. B. internationale Kreditkarten oder Firmenkreditkarten) fällt ein Transaktionsaufschlag von bis zu 3 % des Zahlungsbetrages an. Dieser Aufschlag wird klar und transparent auf dem Zahlungsbeleg ausgewiesen. American Express (AMEX) und Diners Club sind auf unseren Geräten deaktiviert und können nicht akzeptiert werden.

Besucht uns auf Instagram, Facebook, YouTube und TikTok!
Ihr findet uns als Adams Gasthof!

Alle unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und aus frischen Zutaten zubereitet. Bei hoher Auslastung kann es daher zu kurzen Wartezeiten kommen – wir danken für Ihr Verständnis. Ein Beilagenwechsel wird mit **1,50 €** berechnet. **Alle Preise in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.** Bei Unverträglichkeiten oder Allergien beraten wir Sie gerne persönlich.