

BIERE VOM FASS^a

Fährhaus Kellerbier Hacker Pschorr	5,5%	0,31/3,30€ 0,51/4,60€
Radeberger Pilsner	4,8%	0,31/3,30€ 0,51/4,60€
Ur-Krostitzer Dunkel	4,8%	0,31/3,30€ 0,51/4,60€
Radler Radeberger Pilsner, Sprite		0,31/3,30€ 0,51/4,60€
Diesel Radeberger Pilsner, Coca-Cola ^{1,9}		0,31/3,30€ 0,51/4,60€

BIER AUS DER FLASCHE

Erdinger Urweisse Weißbier	4,9%	0,51/4,60€
Erdinger Hefe-Weißbier Alkoholfrei		0,51/4,40€
Jever Fun Alkoholfrei		0,331/3,50€

ALKOHOLFREIES

Original Selters Leicht, Naturell		0,251/2,50€ 0,751/6,50€
Hausgemachte Limonade Holunder-Himbeerlimo mit frischer Minze und Himbeeren ¹		0,41/5,90€
Menschel Himbeer Brause ¹		0,331/3,00€
Coca-Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,3} , Sprite, Spezi ^{1,3,9} , Coca-Cola Light ^{1,9,11}		0,21/2,20€ 0,41/3,90€ 0,21/2,20€ 0,41/3,90€
Vaihinger Saft Apfelsaft naturtrüb		0,21/2,60€ 0,41/4,70€
Vaihinger Nektar Banane, Kirsch, Mango, Rhabarber		0,21/2,60€ 0,41/4,70€
Tipp: Rhabarberschorle oder Mangoschorle		0,21/2,40€ 0,41/4,30€
Schweppes Ginger Ale ¹ , Tonic Water ¹⁰		0,21/2,40€ 0,41/4,30€



PAULANER

Oktoberfest Bier

Paulaner Oktoberfest Bier ^a

6 % vol

0,5 Liter / 4,60 € 1 Maß / 8,20 €

HEISSMACHER

Winzerglühwein, weiss

vom Weinsberg Tal

4,50 €

TAGESKARTE

Kürbis-Ingwercremesuppe ^{g,h}
Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
5,50 €

Warmes Bratenbrot ^{a,k,h,j,5}
ofenfrisches Wurzelbrot bestrichen mit Senf,
Schweinebraten mit Soße und Kren überzogen
9,90 €

Knusprige Backhendlbrust ^{a,c,g,j}
in Kürbiskernpanade und lauwarmen
Kartoffel-Gurkensalat
14,90 €

Halbe Ente ^{a,c,g,i,m,5}
knusprig gebraten im eigenem Saft mit Apfelrotkohl
und Kartoffelklößen
18,90 €

Apfelkrapfen ^{l,a,c,g}
Apfelringe in knusprigem Backteig mit Puderzucker,
Vanilleeis und Schlagsahne
6,90 €

SUPPEN, SALATE & Co.

Sächsische Kartoffelsuppe ^{2,3,8,i,j} 4,90 €
mit Scheibchen vom Wiener Würstchen

Große sächsische Kartoffelsuppe ^{2,3,8,i,j} 8,90 €
mit ein Paar Wiener Würstchen

Würzfleisch vom Huhn ^{1,5,a,f,g,i,n} 6,50 €
mit Champignons und Käse überbacken



Kleiner Salat ^{k,j,n,5} 6,50 €
marinierter Salat mit Gurke,
Kirschtomaten, Paprika

Rindercarpaccio ^{g,j,n,1,5} 13,90 €
hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Trüffelöl,
Rucola, Kapern und gehobeltem Parmesan



Lauwarmer Ziegenkäse ^{g,h,j,n,5} 13,90 €
mit Honig auf herbstlichen Blattsalaten
und gerösteten Kürbiskernen

- zu allen diesen Gerichten servieren wir einen Brotkorb -

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen „Klassisch“ ^{1,2,3,8,a,g} klein / 7,90 €
mit cremigem Schmand, Speck, Lauchzwiebel und Käse groß / 10,90 €



Flammkuchen „Kürbi“ ^{1,a,g,h} klein / 8,90 €
mit cremigem Schmand, Hokkaidokürbis, Ziegenkäse, Birne
und Lauch groß / 11,90 €

BURGER

Fährhaus-TS ^{1,2,11,a,c,g,j} saftig gebratenes irisches Angus Beef 200g mit Käse, Tomaten, roten Zwiebeln, Gurke, Burgersauce im mediterranen Burgerbrötchen und Jumbo Pommes	14,90 €
Avocado-Burger ^{1,2,11,a,c,g,j} saftig gebratenes irisches Angus Beef 200g mit Käse, Tomaten, roten Zwiebeln, Gurke, Avocado-creme, Burgersauce, im mediterranen Burgerbrötchen und Jumbo Pommes	14,90 €
Ziegenpeter-Burger ^{1,2,11,a,c,g,j} saftig gebratenes irisches Angus Beef 200g mit Ziegenkäse, Tomaten, Rucola, Zwiebelmarmelade, Dijonsensauce im mediterranen Burgerbrötchen und Jumbo Pommes	15,90 €
Low carb-Burger Tausche Brot & Pommes gegen Salat...	such Dir einen aus

KLASSIKER

Steinpilz-Tagliatelle ^{a,c,g,h} frische Tagliatelle mit Steinpilzen in Rahm, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan	14,90 €	
Paniertes Schweineschnitzel ^{a,c,g} mit Blumenkohl, Sauce Hollandaise und Kartoffelkroketten	14,90 €	
Steak au four ^{1,5,a,f,g,d,n} gebratenes Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Erbsen und Jumbo Pommes	16,90 €	
Knusprig gegarte Schweinerippen ^{11,g,j,a} mariniert in einer Barbecue-Kellerbiersauce mit krossen Kartoffelspalten und Kräuterdip	16,90 €	
Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet ^{d,g,h} auf cremigem Kürbisrisotto und Zuckerschoten	18,90 €	

FÜR BEILAGENÄNDERUNG BERECHNEN WIR 1,00 €

DESSERT

Kalter Hund hausgemacht ^{a,c,g,h} -Ostalgie pur-	2,90 €
Lauwarmes Schokoladen-Törtchen ^{1,a,c,g} mit flüssigem Kern und Vanilleeis	6,50 €
Apfelkrapfen ^{1,a,c,g} Apfelringe in knusprigem Backteig mit Puderzucker, Vanilleeis und Schlagsahne	6,90 €

EIS

Eis trifft Heiß ^{1,9,g} Vanilleeis mit Espresso	3,90 €
Krokanteisbecher ^{1,a,e,g} Schoko und Vanilleeis mit Schokosauce, knusprigem Krokant und frischer Schlagsahne	6,90 €
Heisse Liebe ^{1,a,g} Vanilleeis mit heißen Himbeeren und frischer Schlagsahne	7,50 €

KUCHEN

Bitte fragen Sie unser freundliches Servicepersonal nach unserem Kuchenangebot.

Portion Schlagsahne ^g	0,50 €
----------------------------------	--------

SEGAFREDO CAFFÈ AUF ITALIENISCH

Espresso	2,20 €
Espresso doppelt	3,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso Macchiato doppelt	3,90 €
Cafè Creme	2,70 €
Cafè Creme doppelt	4,50 €
Cappuccino	2,90 €
Großer Milchkaffee	4,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade	3,50 €

ALTHAUSTEE Ziehzeit 0,25 l

Schwarztee		
Darjeeling Castelton	2-4 Min.	2,90 €
Grüner Tee		
Sencha Supreme	2-3 Min.	2,90 €
Früchtetee		
Persischer Apfel, Fruit Berry	5-8 Min.	2,90 €
Kräutertee		
Toffee Rooibos, Milde Minze, Kamille	5-8 Min.	2,90 €

WEISSWEIN OFFEN

0,2l

Weißer Burgunder Classic QbA halbtrocken ^{5,n} Feinherber Burgunder mit Schmelz und nachhaltigem Abgang und schmeichelnder Restsüße. Weingut Borell Diehl / Pfalz	5,90€
Müller Thurgau QbA trocken ^{5,n} Leichter und frisch mit dezenter Apfel- und Muskatnote, der ideale Schoppenwein zum Vesper oder einfach nur so... Weingut Borell Diehl / Pfalz	5,90€
Chardonnay Millaman Condor trocken ^{5,n} Frischer, saftiger Gaumenschmeichler, erstrahlt klar in frischem gelb-grün mit goldenen Reflexen, die kräftigen Fruchtaromen erinnern an tropische Früchte. Hacienda Millaman El Condor / Chile	6,50€
Riesling mit Weissburgunder QbA trocken ^{5,n} beeindruckendes Säurespiel bestechend durch den Riesling, elegant und filigran gibt sich der Weissburgunder, aus dem Zusammenspiel entsteht eine perfekte Symbiose Winzer vom Weinsberger Tal / Württemberg	6,50€

ROSÉWEIN OFFEN

0,2l

St. Laurent Rosé QbA trocken ^{5,n} frischer, sommerlicher Rosé mit starker Fruchtausprägung von roten Beeren Weingut Borell Diehl / Pfalz	5,90€
MIA Roséwein QbA trocken ^{5,n} ausgeprägtes Spiel der Fruchtaromen, elegant eingebundenes Säurespiel, fruchtig, mild, starker Charakter Winzer vom Weinsberger Tal / Württemberg	6,50€

ROTWEIN OFFEN

0,2l

Chianti DOCG trocken ^{5,n} Durch Ausbau im großen Holzfass entsteht ein weicher runder Chianti, vollmundig und dicht mit konzentrierter Frucht. Terre de Priori / Italien	6,50€
Spätburgunder QbA trocken ^{5,n} Rubinrot, Aroma von reifen Kirschen, schwarze Johannisbeere und Holunder Weingut Borell Diehl / Pfalz	6,50€

WEISSWEIN FLASCHE

0,75l

Grauburgunder Qw „Meissner Klausenberg“ trocken ^{5,n} 35,00 €

Sein Geruch erinnert an nussige Aromen und fruchtige reife Birnen.
Diese Fruchtigkeit bleibt im Geschmack erhalten und wird durch eine würzige Säure umspielt,
die von einem langanhaltenden Abgang begleitet wird.

Weingut Schuh / Sachsen

Weißburgunder Qw „vom Löss“ trocken ^{5,n} 29,00 €

Nektarine und weißer Pfirsich deuten eine vollkommene Fruchtigkeit an,
doch im Abgang kommt mit frischer Leichtigkeit eine zarte rauchige Note.
Die Trauben stammen von 25 Jahre alten Reben aus der Lage Guntersblum.

Weingut Lisa Bunn / Rheinhessen

Lugana TereCréa DOC trocken ^{5,n} 29,00 €

Die Trauben des TereCréa Lugana sind im Herzen des Lugana-Gebietes
auf 60-80 m Seehöhe in Süd-/Südostlage auf tonhaltigem Kreideboden gewachsen
sowie per Hand gelesen und selektioniert. Der Wein stammt aus der ersten Pressung
und zeichnet sich durch eine großartige Mineralität und ein geschmeidiges, intensives Bukett aus.

Pilandro – Lombardei / Italien

ROSÉWEIN FLASCHE

0,75l

Der Rosa Schuh Schieler Qw trocken ^{5,n} 35,00 €

Im Duft findet man anregende Himbeer- und Erdbeeraromen
verbunden mit erfrischender Limette. Ein Wein der wegen seiner gut
abgestimmten Säure Restsüße Spiels einen angenehmen Trinkfluss aufweist.

Weingut Schuh / Sachsen

Doktorspiele Rosé QbA halbtrocken ^{5,n} 29,00 €

O lala, was für eine rotbeerige Nase und wie (oder völlig) verspielt!
Die verschiedenen roten Beerenfrüchte hüpfen von einer Seite
des Mundes zur anderen und wieder zurück.

Dr.Koehler / Pfalz

ROTWEIN FLASCHE

0,75l

Platzhirsch Rotweincuvée Qw trocken ^{5,n} 35,00 €

Eine hochwertige Cuvée aus vollreifen Cabernet & Merlot Traube.
Neben den typischen Cassis- und Kirschnoten und reifen Tanninen
findet man auch Vanille- & Röstnoten, die von der fast einjährigen Barriquelagerung stammen.

Weingut Hirschhof / Rheinhessen

Merlot IGT trocken ^{5,n} 29,00 €

kräftiges Rubinrot im Glas, ein wahrer Klassiker, dessen handgelesene Trauben
vom südlichen Gardasee, aus der Gegend um Desenzano stammen, vielschichtiges Bukett,
fruchtige und leicht grasige Noten in der Nase sowie am Gaumen

Pilandro – Lombardei / Italien

PROSECCO, SEKT & Co.

Mionetto Prosecco Frizzante DOC Treviso ^{5,n}	0,11/3,90 €	0,75l/24,90 €
Fürst von Metternich Riesling Sekt ^{5,n}	0,11/4,50 €	0,75l/31,00 €
Spritz ^{5,n} Prosecco, Aperol, Soda, Orange		0,21/6,90 €
Rhabarber-Spritz ^{5,n} Prosecco, Aperol, Rhabarbernektar, Soda, Orange		0,21/6,90 €
Hugo ^{5,n} Prosecco, Holundersirup, Soda, Limette, Minze		0,21/6,90 €

WEINSCHORLE

Weiss, Rosé, Rot ^{5,n} trocken, süß	3,90 €	7,90 €
---	--------	--------

LONGDRINKS

Club Cola Havana Club, Coca-Cola ^{1,9}		6,50 €
Cuba Libre Havana Club, Coca-Cola, Limette ^{1,9}		7,50 €
Gin Tonic ¹⁰ Bombay Saphir Gin, Tonic Water, Limette		6,50 €

SPIRITUOSEN

Alpenschnaps Marille Steinbeisser	35%	2,20 €
Sächsischer Williams Birnenbrand Karl Linke	40%	3,90 €
Wesenitz Bitter	33%	2,20 €
Radeberger Kräuterlikör	35%	2,20 €
Ramazotti	30%	2,20 €
Jägermeister	35%	2,20 €
Grappa Riserva botti da Sherry - Sibona	40%	4,50 €
Absolut Vodka	40%	2,20 €
Baileys ^g	17%	2,20 €
Eierlikör ^{c,g}	14%	2,00 €

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

RESTAURANT

Mi.-So. 12 - 22 Uhr Küche bis 21 Uhr
Mo.-Di. Ruhetag

- an Feiertagen haben wir geöffnet -

BIERGARTEN & WINTERHÜTTE

Täglich 12 - 22 Uhr Grill bis 21 Uhr

-Wetterbedingt Änderung möglich-

EISECK

Fr.-So. 12 - 19 Uhr


-Wetterbedingt Änderung möglich-

ALLERGENE

- a) Glutenhaltiges Getreide
- b) Schalen/ Krustentiere
- c) Hühnerei
- d) Fisch
- e) Erdnuss
- f) Soja
- g) Milch/ Lactose
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesam
- l) Lupinen
- m) Weichtiere
- n) Sulfit / Schwefeldioxid

ZUSATZSTOFFE

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Nitritpökelsalz
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmitteln
- 12) enthält Phenylalaminquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin

Vegetarisch 

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung