FEINE KÜCHE
Spargel-Aromen

Wir möchten Ihnen mit unserem wechselnden Monatsangeboten, welche von uns behutsam und minutiös zusammengestellt wurden, neue und interessante Geschmackserlebnisse bieten.

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

ZUM ANFANG

Bunter Spargel-Radieschen-Salat mit Kresse 10,50
und Erdbeerdressing -Baguettescheiben-
Weißburgunder | halbtrocken | Baden | 0,1 l 3,40

ZWISCHENDURCH

Spargelcremesüppchen mit Räucherforelle 8,50
und Schwarzbrotcroutons
Badischer Landwein | trocken | WG Bischoffingen - Baden | 0,1 l 3,10

HAUPTSACHE

250 g frischer Spargel an Blutorangen-Hollandaise 15,50
und Kräuterkartoffeln
Gutsriesling | trocken | Ludwig - Mosel | 0,1 l 3,40

Spargel Toppings: serviert zu Ihrer Portion Spargel
Paniertes Schnitzel vom Schwein 5,50
Gebratene Forellenfilets 6,50

Hähnchenbrust in der Parmesanhülle 19,50
mit frischem Spargel und Rosmarinkartoffeln
Badischer Landwein | trocken | WG Bischoffingen - Baden | 0,1 l 3,10

Gebratenes Zanderfilet mit Ragout 19,50
von grünem und weißem Spargel an Kräuterreis
Meißner Urgestein | trocken | Prinz zur Lippe | 0,1 l 3,80

SÜßER ABSCHLUSS

Spargel Panna-Cotta an Erdbeersalat und Basilikum-Minzpesto 7,90
Portugieser Rosé | halbtrocken | Pfalz | 0,1 l 3,60

Menüpreise

drei Gänge mit Dessert 36,00 | vier Gänge mit Dessert 44,00 | fünf Gänge mit Dessert 56,00

FEINE KÜCHE

Immer · Klassisch · Schmackhaft

Attribute, welche unsere Klassiker am treffendsten beschreiben. Mit folgenden ausgewählten Gerichten, möchten wir Sie lecker und unkompliziert verwöhnen.

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

ZUM ANFANG

Kaltgeräucherte Lachsrosen - von Ermisch`s Fischzucht - auf Reibekuchen und Kräuter-Sauerrahm-Dip	9,90
Feines Geflügel-Würzfleisch mit Käse gratiniert - Baguettescheiben	7,50
Gebackene Camembert-Ecken mit Preiselbeeren und Salatbouquet	7,50

LÖFFELWEISE

Kräftiges Wildgulaschsüppchen - Baguettescheiben		7,50
Großmutters Flecke-Eintopf süß-sauer	*kleine Portion - 6,50*	11,50

FRISCHES VON ERMISCH´S FORELLENZUCHT

Gratinierte Forellenfilets mit Kräuterkruste und Pilz-Risotto	17,90
Knusprige Mandel-Forelle im Ganzen serviert mit Brokkoliröschen und Butterkartoffeln	17,90

HAUPTSACHE

Hausgemachte Sülze vom Freilandschwein mit feiner Remoulade oder Essig und Öl dazu Bratkartoffeln	15,90
Gepökelte Rinderzunge mit Honigmöhren und Butter-Kartoffeln	15,90
„Ungerberg"-Schnitzel vom Schweinerücken mit Setzei, Steakhouse-Pommes und kleinem Salat	16,50
Zarter Kasseler auf Sauerkraut mit Kartoffel-Stampf	16,50
Berg-Roulade vom Hirsch mit Apfelrotkohl und hausgemachte Wickelklöße	18,90
Rückensteak vom Freilandschwein mit Geflügel-Würzfleisch und Käse überbacken, Kroketten, kleiner Salat	17,50

FEINE KÜCHE
Immer · Klassisch · Schmackhaft

Attribute, welche unsere Klassiker am treffendsten beschreiben. Mit folgenden ausgewählten Gerichten, möchten wir Sie lecker und unkompliziert verwöhnen.

UNGERBERG
Neustädter Berggasthöfe

KALT UND LECKER

Brotzeit „Ungerberg“	12,90
Herzhafter Wurstsalat mit Käse und Radieschen dazu Graubrot oder Bratkartoffeln	12,90
Unser Haussalat mit bunt gemischten Blattsalaten, Möhre, Cherrytomaten, Gurke und Radieschen, geröstete Kerne und Orangen-Senf-Vinaigrette - Baguettescheiben	9,90
wahlweise auch mit Hähnchenbruststreifen	13,90
oder eingelegtem Fetakäse	12,90

VEGAN

Pasta mit Gemüsebolognese	13,90

SÜßER ABSCHLUSS

Ofenheißer Apfelstrudel mit Vanilleeis und frischer Sahne	7,50
Sächsische Quarkkeulchen mit heißen Kirschen	7,50
Frucht-Sorbet aufgefüllt mit Sekt	6,00

Alle Inklusivpreise in Euro

Bitte teilen Sie uns mit, ob Sie allergisch auf gewisse Produkte reagieren oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, so dass wir Ihnen unsere Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen überreichen können und sich unsere Küche beim Zubereiten Ihrer gewählten Speisen darauf einstellen kann. Gern berät Sie dazu auch unser freundlicher Service.