

# Hotel und Restaurant “Zum Pfeiffer” Speisekarte

Der “Pfeiffer” besteht seit dem 17. Jahrhundert und trägt das Erbe des kurfürstlichen Jagdpfeifers mit sich. Über die Jahrhunderte hinweg erlebte der “Pfeiffer” viele Veränderungen, und doch ist der Hauch der Natur, der Geschichte und der Jagd verwahrt geblieben. Uns ist es wichtig, diesen Teil der sächsischen Kultur gemeinsam mit Ihnen weiterzuführen und durch moderne gastronomische Ansätze neu zu interpretieren.

Wir arbeiten eng mit regionalen Bauern und Jägern zusammen und lassen uns bei der Konzeption der Speisen stets von der Natur und der Weinberge um uns herum inspirieren. Was bei uns zählt sind Qualität und Liebe zum Detail: jede Zutat, jede Speise, jeder Wein wurden sorgfältig ausgewählt, um Ihnen ein unvergessliches gastronomisches Erlebnis zu erschaffen.



## *Kalte Vorspeisen*

### **Bruschetta**

mit gerösteten Paprikaschoten und italienischen Sardellen  
auf hausgemachtem Dinkelbrot  
6,50

mit frischen Feigen, Ziegenkäse und Pekannüssen auf  
hausgemachtem Dinkelbrot  
8,20

### **Carpaccio**

vom Black Angus Rind mit Rucola und Gruyère-Käse  
13,90

### **Rehtatar**

mit Camembert, Aioli und Trüffelöl  
18,50

### **Lachstatar**

mit Mango und Kalamansi-Sauce  
13,90

# *Salate*

## **Bauersalat**

mit regionalem Gemüse, Feta, Brioche und  
französischem Dressing

16,50

## **Burrata**

mit Cherrytomaten und Pesto

16,80

## **Tigergarnele**

mit saisonalem Gemüse und Sesamdressing

18,80

## *Warme Vorspeisen*

**Überbackene Champignons**  
mit Käse und Béchamel-Sauce  
12,50

**Backkartoffeln**  
mit Parmesan und griechischem Joghurt  
12,50

**Böhmische Knödel und Mezze-Auswahl**  
mit Tzatziki, Hummus und pikantem Romesco aus gerösteten  
Paprikaschoten  
9,90

## *Suppen*

**Zandersuppe**  
mit geräucherten Minikartoffeln, gerösteten Schalotten und  
getrockneten Tomaten  
12,90

**Kürbissuppe**  
mit Couscous, Pesto und Speckchips  
*auf Wunsch auch in veganer Variante möglich*  
9,90

## *Hauptspeisen*

### **Norwegisches Lachsfilet**

mit Beluga-Linsen und Paprikaragout

28,50

### **Gegrillte Forelle**

mit Backkartoffeln und Joghurt-Dressing

26,80

### **Holländisches Zanderfilet**

mit Kichererbsen, Spinat, Pfifferlingen und Petersilien-Sauce

29,50

### **Hirschfilet**

mit Dinkel in Buttersauce, gebratenen Pfifferlingen und Camembert-Mousse

27,90

**Rinderbäckchen**  
an Vitelottenkartoffel-Creme und Demiglace  
27,80

**Wildschwein**  
mit Confit-Kartoffeln und Champignons  
27,80

*Für die kleinen Gäste*

**Fleischbällchen**  
an Tomatensauce mit Pasta und Mozzarella  
17,80

**Pasta**  
mit Tomatensauce und Mozzarella  
16,50

# *Desserts*

## **Tägliche Kreation unserer Konditorin**

8,50

## **Süße Wolke**

Meringue-Schaum | Eis | Fruchtpuree

8,50

## **Hausgemachtes Eis je Kugel**

Sahneis: Vanille | Schokolade | Himbeere

Laktosefrei und vegan: Kokos | Mango-Maracuja

*weitere Sorten nach Saison*

3,80

Portion Sahne

0,50

## *Alkoholfreie Getränke*

Oppacher Mineralwasser	0,2 l	2,60
<i>still, medium</i>	0,75 l	5,90
Oppacher Tonic Water	0,25 l	2,80
Oppacher Ginger Ale	0,25 l	2,80
Oppacher Bitter Lemon	0,25 l	2,80
Fritz-Kola	0,2 l	3,00
Fritz-Kola Zuckerfrei	0,2 l	3,00
Fritz-Rhabarberschole Bio	0,2 l	3,00
Fritz-Limo	0,2 l	3,00
<i>Zitrone</i>		
<i>Orange</i>		
<i>Apfel-Kirsch-Holunder</i>		
<i>MischMasch (Spezi)</i>		
Säfte: Apfel, Orange, Sauerkirsche,	0,2 l	3,00
Banane, Schwarze Johannisbeere	0,4 l	5,00

*Die meisten Säfte gerne auch als Schorle!*

## *Heiße Getränke*

Tasse Kaffee	3,00
Espresso	2,90
Espresso Macchiato	3,10
Espresso Doppio	3,90
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,50
mit Amaretto	4,00
mit Karamell	4,00
Heiße Schokolade	3,50
Eiskaffe	
normal	5,50
mit Vanille-Eis	6,50
Pott Tee	2,50

## *Bier*

Meissner Schwerter Privat Pils vom Fass	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,30

## *Flaschenbier*

Meissner Schwerter St. Afra	0,33 l	3,90
-----------------------------	--------	------

Weihenstephaner Hefeweißbier	0,5 l	5,30
------------------------------	-------	------

Radler/Diesel	0,3 l	3,90
	0,5 l	5,30

## *Alkoholfrei*

Weihenstephaner Hefeweißbier alkoholfrei	0,5 l	5,30
---	-------	------

Bitburger Pils alkoholfrei	0,33 l	3,90
----------------------------	--------	------

Radler/Diesel alkoholfrei	0,3 l	3,90
---------------------------	-------	------

# Weinauswahl

Weitere Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte - wenden Sie sich gern an uns!

## Weiß

### **Der Weiße Schuh Cuvée trocken**

*Weingut Schuh, Sörnewitz*

0,2l 9,00

0,75l 32,50

Diese sonnengelbe Cuvée vereint Müller-Thurgau, Riesling und die Aromasorte Scheurebe. Der verführerische Duft kombiniert Noten von frisch aufgeschnittener Maracuja, Apfel, Pfirsich und Zitronenblüte. Geschmacklich überzeugt dieser Wein durch eine harmonische Fusion von Säure und Restsüße, fruchtig, saftig und erfrischend.

### **Grauburgunder trocken**

*Weingut Klumpp, Baden*

0,2l 9,60

0,75l 32,00

Grauburgunder neu definiert: straff, vital, voll Aprikosengeflüster. Erfrischend leise, seidig, elegant, komplett entfettet. Reife, gelbe Birne, Quittengelee, ein Hauch Cavaillon-Melone. Herrlich energiegeladen, kompromisslos animierend, ungemein lecker im Trunk. Im saftigen Finish lauert der dezent salzige Kick.

## Rot

### **Der Rote Schuh Cuvée trocken**

*Weingut Schuh, Sörnewitz*

0,2l 9,00

0,75l 32,50

Dieser Wein vereint die intensiven Rebsorten Dornfelder und Dunkelfelder, die exklusiv in Sachsen angebaut werden. Mit seinem verführerischen Kirschrot und Aromen von herbem Holunder, Schwarzkirsche und Brombeeren, untermalt von einem Hauch Vanille und Leder, präsentiert er sich. Auf der Zunge ist die dunkle Jostabeere bei angenehmer Restsüße und einer maßvoll kräftigen Struktur erkennbar.

## *Rosé*

### **Der Rosa Schuh Cuvée trocken** *Weingut Schuh, Sörnewitz*

0,2l 8,50  
0,75l 29,50

Ein roséfarbener Wein, in Sachsen als Schieler bekannt, vereint Trauben der Sorten Dornfelder und Kerner, gemeinsam gepresst für seine charakteristische Farbe im Apricot. Sein Duft offenbart anregende Himbeer- und Erdbeeraromen, begleitet von weißen Stachelbeeren und Eisbonbon. Geschmacklich präsentiert er rote Beerenfrüchte und eine verspielte Säure.

### **Twenty-Six Rosé trocken** *Weingut Bickel-Stumpf, Franken*

0,2l 8,50  
0,75l 29,00

Dieser elegante Roséwein wird aus den Rebsorten Blauer Portugieser und Spätburgunder cuvettiert. Er zieht einen in den Bann mit Aromen von Pampelmuse, Pomelo, Limette und Schattenmorelle. Auf der Zunge zeichnet er sich durch eine ungemein leichte Textur aus.

## *Schaumwein*

### **Vivency Crémant de Loire Blanc** *Bouvet Ladubay, Loire, Frankreich*

0,2l 9,00  
0,75l 32,50

Dieser Crémant Brut wird nach der Assemblage von Chenin Blanc- und Chardonnay-Reben, die aus bester Lage stammen, ausgebaut. Er präsentiert sich würzig ausgewogen und offenbart viel Finesse. Sein Bukett ist blumig mit einer fruchtigen Note, die an Trockenfrüchte erinnert, wie Aprikose und Apfel. Er zeigt sich wunderschön fruchtig am Gaumen, versehen mit einer rauchigen Nuance.

## *Aperitifs*

Aperol Spritz 7,50

Sarti Spritz 7,50

Campari Soda 7,50

Crodino  
(alkoholfrei) 6,90

Lillet Vive 6,90

Lillet Wild Berry 6,90

## *Cocktails*

Cuba Libre 8,50

Gin Tonic 8,50

Wodka Lemon 8,50

# *Cognacs, Brände, Rum, Wodka*

	2 cl	4 cl
Prinz Alte Kirsche Schnaps, 41% vol., fassgereift	3,60	6,90
Prinz Alte Marille Schnaps, 41% vol., fassgereift	3,60	6,90
Prinz Alte Williams-Christbirne Schnaps, 41% vol., fassgereift	3,60	6,90
Davidoff VSOP Cognac, 40% vol.	3,30	5,30
Jack Daniel's Old No. Ten, 40% vol.	3,30	5,30
Havana Club Original Añejo 3 Años Rum, 40% vol.	3,30	5,30
Beluga Wodka, 40% vol.	4,90	8,90

## *Liköre*

Ramazotti Amaro, 30% vol.	3,20	4,90
---------------------------	------	------