



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garwy's

Menü „Hüttenschänke“

Deftige Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch



Erzgebirgischer Sauerbraten - nach alter Tradition zubereitet -,
dazu Apfelrotkohl und Klöße



Olbernhauer Quarkkeulchen mit Apfelmus

3-Gang-Menü zum Preis von EUR 22,00 pro Person

Menü „Kutscherhaus“

Brokkolicremesuppe
mit Sahnehaube und Mandelsplittern



Pochiertes Zanderfilet
an einer Tomaten-Basilikum-Sauce und Nudelnest



Gebratene Medaillons von der Schweinelende
an einer Pfefferrahmsauce, serviert mit jungem Gemüse und
gebackenen Kartoffeln



Fruchttörtchen am Fruchtspiegel und Sahnetupfer

4-Gang-Menü zum Preis von EUR 29,50 pro Person

3-Gang-Menü (ohne Fischgang) zum Preis von EUR 23,00 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garmy's

Menü „Alte Faktorei“

Räucherlachsrose mit Zitronen-Crème fraîche
am jahreszeitlichen bunten Salatbukett



Kraftbrühe mit bunten Gemüsestreifen



Tranchen vom Rinderbraten an feiner Burgundersauce,
mit kleinem Gemüsebukett und gebackenen Kartoffeln



Rote Waldbeerengrütze mit Sahnetupfer

4-Gang-Menü zum Preis von EUR 29,00 pro Person

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 23,00 pro Person

Menü „Althammer“

Feine Scheiben von der gebratenen Entenbrust
am bunter Salatblattvariation mit fruchtiger Vinaigrette



Tomatensuppe mit Mozzarellawürfeln



Tranchen vom Kalbsbraten auf Calvadosrahmsauce,
dazu Broccoliröschen und gebackene Kartoffelzapfen



Bunter hausgemachter Fruchtsalat
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnetupfer

4-Gang-Menü zum Preis von EUR 29,50 pro Person

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 24,00 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garby's

Wahl-Menü „Treibehaus“

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen



Erzgebirgischer Sauerbraten
mit Apfelrotkraut und Klößen
oder

Gebratenes Lachsfilet an Pariser Sauce
mit Mandelbrokkoli und Basmatireis



Hausgemachter Fruchtsalat
mit einer Kugel Eis und Sahnetupfer

3-Gang-Menü zum Preis von EUR 22,00 pro Person

Wahl-Menü „Hüttenschule“

Kraftbrühe mit Gemüseeinlage



Tranchen vom Kalbsbraten auf Calvadosauce,
dazu Broccoliröschen mit Mandelsplittern und Herzoginkartoffeln
oder

Gebratene Schweinemedallions an einer Pfefferrahmsauce
mit jungem Gemüse und Kartoffelzapfen



Fruchtiges Eistörtchen
an Himbeersauce, Früchten und Sahnetupfer

3-Gang-Menü zum Preis von EUR 23,50 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garmy's

Wahl-Menü „Lange Hütte“

Bunter jahreszeitlicher Blattsalat
mit feinen Tranchen von der rosa gebratenen Entenbrust
und Orangenvinaigrette



Gurkenrahmsüppchen



Tranchen vom feinen Kalbsbraten an Calvadosauce
mit buntem Marktgemüse und Petersilienkartoffeln
oder

Gebratenes Lachsfilet auf Zitronenrahmsauce
mit Brokkoli- und Romanescoröschen
an Basmati-Wildreistimbale



Variation von der Erdbeere -saisonal-

4-Gang-Menü zum Preis von EUR 29,50 pro Person

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 24,50 pro Person





HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garmy's

Menü „Laube des Faktors“

Anti-Pasti-Variation

mit gegrillter Paprika, eingelegtem Schafskäse, Kräuteroliven,
Kapernbeeren, sonnengereiften Tomaten,
luftgetrocknetem Schinken und Peperonisalami



Tomatencremesuppe

mit Sahnetupfer und Basilikumblatt



Pochierte Seezungenschleifen

an feiner Limettensahnesauce, serviert mit
turnierten Buttermöhren und einem Basmati-Wildreistimbale



2 kleine natur gebratene Kalbssteaks

am Tagliatelle-Nudelnest mit feiner Salbeisahnesauce mit roter Pesto



Crème Caramel

5-Gang-Menü zum Preis von EUR 39,50 pro Person

4-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 31,50 pro Person

4-Gang-Menü (ohne Fischgang) zum Preis von EUR 29,50 pro Person



HOTEL
Superior
Saigerhütte
... bei Garmy's

Menü „Haus des Anrichters“

Vitello Tonnato

nach italienischem Rezept aus feinen Scheiben vom Kalbsbraten
mit Thunfischsauce und Kapernbeeren



Erbsen-Cappuccino

Kleines Erbsensüppchen mit aufgeschäumter Milch



Feines Lachsfilet mariniert

mit Honig und Senf auf Wasabigurkensalat



Tranchen vom im Ofen gegarten Rinderfilet
auf Sofrittogemüsebeet an Kartoffelgratintörtchen



Dessertvariation ‚Saigerhütte‘

5-Gang-Menü zum Preis von EUR 45,00 pro Person

4-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 37,00 pro Person

4-Gang-Menü (ohne Fischgang) zum Preis von EUR 37,00 pro Person

