



★★★★  
HOTEL  
**Saigerhütte**  
*... bei Garmy'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 24,50 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 31,50 pro Person

3-Gang-Menü (ohne Fischgang) zum Preis von EUR 25,00 pro Person



## 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 33,00 pro Person

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 26,50 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 33,50 pro Person

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise) zum Preis von EUR 26,50 pro Person



★★★★  
HOTEL  
**Saigerhütte**  
*... bei Garmy'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 25,50 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 28,50 pro Person