Herbstkarte 2026

Suppen

Kürbis-Kokos-Cremesuppe
mit knusprigen Kokoschips, an Wurzelbrot
6,90 €

Nach einer Kürbiscremesuppe fühlt man sich in der Regel wohlig satt, leicht und wärmend, da die Suppe cremig, nährstoffreich und gut verdaulich ist.

Waldpilzcremesuppe
mit knusprigen Kräutercroutons, an gebackenem Wurzelbrot
6,90 €

Sorbische Hochzeitssuppe
hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Eierstich, Wurzelgemüse und Fadennudeln, dazu reichen wir Wurzelbrot
6,90 €

Brauch ist es, dass sich das Brautpaar zum feierlichen Beginn der Hochzeitsfeier einen Teller Suppe teilt. Wer als erster den Löffel in die Suppe taucht, hat, dem Volksmund nach, in der Ehe die Hosen an. Beginnen beide Partner gleichzeitig mit dem Auslöffeln der Suppe, soll die Ehe besonders harmonisch verlaufen.

Vorspeisen

Kleiner bunter Herbstsalat
mit Trauben und Nüssen, an Tranchen von der Barbarieente, mariniert in unserem Hausdressing, an gebackenem Wurzelbrot
14,90 €

Marinierte Avocado
mit Zitrusöl, garniert mit Zitrusfrüchten, an einem kleinen Salat mit gebackenem Wurzelbrot
14,90 €

Die Avocado gilt als Superfood: Kaum ein anderes Lebensmittel hat in den vergangenen Jahren einen solchen Aufstieg erlebt wie die Avocado. Ihr hoher Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren – insbesondere Ölsäure – wirkt sich positiv auf den Cholesterinspiegel aus und kann das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen senken.

Carpaccio von der Strauchtomate
mit Burrata, bestreut mit Rucola und gerösteten Pinienkernen, dazu reichen wir Wurzelbrot
14,90 €

Ragout Fin vom Hähnchen
Ragout mit braunen Champignons und mit würzigem Käse überbacken, dazu reichen wir Wurzelbrot
12,90 €

Die Bezeichnung Ragout Fin kommt aus dem Französischem und bedeutet so viel wie feines Ragout. Ganz klassisch wird dieses mit Kalbsfleisch zubereitet. In Frankreich befindet sich dieses in einer Blätterteigpastete.

Kamenzer Würstchen
mit Bautz´ner Senf und gebackenem Wurzelbrot
9,90 €
oder
mit sächsischem Kartoffelsalat
11,90 €

Probieren Sie die original „Kamenzer Würstchen“ von der örtlichen Fleischerei Imbach.

Hauptgänge

Ratsherrensalat
knackiger Blattsalat mit frischem saisonalem Gemüse, mariniert mit Hausdressing, serviert mit Crispers und hausgemachtem Kräuterdip
14,90 €
oder
mit gebratenem Lachsfilet
26,90 €
mit gebratener Hähnchenbrust
26,90 €
mit 180 g Rumpsteak vom Black Angus Rind
32,90 €

Unser absoluter Salat-Klassiker!

Großer bunter Herbstsalat
mit Trauben und Nüssen, an Tranchen von der Barbarieente, mariniert in unserem Hausdressing, an gebackenem Wurzelbrot
18,90 €

Lausitzer Brett
mit hausgeschlachteter Wurst, Knacker, Salami, Schinken und Schmalz von der Fleischerei Imbach mit saurem Gemüse & Butter an gebackenem Wurzelbrot
18,90 €

Ein echter Lausitzer Klassiker für den großen und kleinen Hunger – beste Handwerkskunst vom lokalen Fleischer trifft auf knuspriges Wurzelbrot.

Kamenzer Trio
drei Würstchen (Knoblauchwurst, Kamenzer Wurst und Bratwurst) von den Fleischern Minkwitz und Imbach
mit sächsischem Kartoffelsalat und Bautz´ner Senf
19,90 €

Kartoffel-Kürbis-Rösti
goldbraun gebratene Rösti, serviert auf Zucchinigemüse
mit hausgemachter Tomatensalsa
18,90 €

Rösti-Geheimnis: Kürbis macht sie nicht nur leuchtend orange, sondern auch extra saftig. Zudem ist Kürbis reich an Vitamin A, C und E, Mineralstoffen wie Kalium und Magnesium sowie Antioxidantien, die das Immunsystem stärken und die Hautgesundheit fördern.

Linguine aglio e olio
Pasta mit Olivenöl, Peperoni, Knoblauch & Blattpetersilie, bestreut mit gehobeltem Parmesan
17,90 €

Aglio e Olio, wörtlich „Knoblauch und Öl“, ist ein klassisches italienisches Gericht, das aus wenigen Zutaten besteht und eine hohe Aromatik bietet. Die Kombination aus Oliven; Öl, Knoblauch und Petersilie verleiht den Linguine eine wunderbare Aromatik und macht sie zu einem echten Gaumenschmaus.

Hirschravioli im Kürbisrahm
mit gebratenem Hokkaidokürbis, garniert mit Gewürzbrombeeren
22,90 €

Wusstest du schon? Der Hokkaido verdankt seinen Namen der gleichnamigen japanischen Insel – seine Schale kann beim Kochen einfach dranbleiben! Zusammen mit zartem Hirsch ergibt die volle Power für kühle Tage.

Schweineschnitzel Wiener Art
Schnitzel vom Schweinerücken,
serviert mit knusprigen Bratkartoffeln
und einer Champignon-Rahmsauce an einen kleinen Salat mit unserem Hausdressing mariniert
24,90 €

Der Klassiker für alle die sich nicht entscheiden können.

Gebratenes Rumpsteak
Steak vom argentinischen Black Angus Rind
mit unserer hausgemachten Pfeffersoße oder Kräuterbutter an knusprigen Bratkartoffeln und einem kleinen Salat mariniert mit unserem Hausdressing
180 g – 32,90 €
250 g – 40,90 €

Klassischer BLT Burger
Burger mit 200g Black Angus Beef-Patty, Avocadocreme, Burgersauce, Tomaten, Spreewälder Gewürzgurken, krossem Bacon, Salat, und Cheddar-Käse in einem Brioche-Ban,
dazu reichen wir Crispers und unseren hausgemachten Kräuterdip
26,90 €

Der BLT ist der unangefochtene König der drei Zutaten. Ursprünglich als einfaches Tee-Sandwich in England gestartet, hat er bei uns im Goldnen Hirsch das volle Burger-Upgrade bekommen.

Braumeistersteak vom Schwein
gefüllt mit Zwiebeln, Majoran und Bautz´ner Senf an einer Schwarzbierjus und knusprigen Bratkartoffeln, bestreut mit Röstzwiebeln, an einem kleinen Salat
26,90 €

Das Braumeistersteak ist ein traditionelles Gericht, das aus Schweinefleisch gefertigt wird und klassisch mit Käse und Schinken gefüllt ist. Es hat eine maskuline, rustikale Note und wird in der deutschen Gasthauskultur geschätzt.

Braten von der Lammkeule
mit Speckbohnen, an Thymianjus und
hausgemachten Kartoffelklößen
26,90 €

Thymian ist nicht nur der beste Freund des Lamms, sondern galt schon im alten Rom als Mutmacher. Zusammen mit den saftigen Speckpflaumen sorgt er auf jeden Fall für vollen Magen und beste Laune!

Schmorbraten von der Hirschkalbskeule
an gebratenem Hokkaidokürbis, Rosmarin-Gnocchis und
einer Rotweinjus
29,90 €

Hirschkalb ist besonders zart und feinfaserig im Geschmack. In Kombination mit dem nussigen Aroma des gebratenen Hokkaidokürbisses und der etherischen Harznote des Rosmarins holt ihr euch den goldenen Herbst direkt an den Tisch.

Gebratenes Filet vom Kabeljau
auf Safranrisotto und Brokkoli, garniert mit Gewürzbrombeeren
und Senfsaatkaviar
29,90 €

Senfsaatkaviar ist eine in Essig und Aromaten eingelegte Senfkörner, die eine feine Konsistenz und ein bisschen Biss bieten. Senfkaviar hat eine Mischung aus milder Senfschärfe, feiner Säure und süßlicher Würze, was ihn ideal für verschiedene Gerichte macht.

Gebratenes Lachsfilet
auf Zucchini-Oliven-Gemüse, an Rosmarin-Gnocchis
26,90 €

Filet von der Meerbarbe
auf Risotto vom Fregola Sarda, an Brokkoli,
bestreut mit geriebenem Parmesan
29,90 €

Fregola Sarda stammt von der italienischen Insel Sardinien und hat eine lange kulinarische Tradition, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Fregola Sarda wird aus Hartweizengrieß zu kleinen Kügelchen geformt und leicht geröstet, mit nussigem Geschmack und vielseitiger Verwendung.

Dessert

Heidelbeergrütze
mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleeis
7,90 €

Die Heidelbeere ist streng genommen eine Beere voller Antioxidantien – dieser Nachtisch ist also quasi pure Selbstfürsorge für die Seele.

Creme Brulée
mit hausgemachtem Brombeerragout und einer Kugel Wallnusseis
10,90 €

Der beste Moment? Wenn der Löffel die knusprige Karamellschicht knackt! Zusammen mit der fruchtigen Säure der Brombeeren und dem nussigen Eis ein französischer Traum im Ratskeller.

Lauwarmer Apfelstrudel
mit einer Kugel Schokoladeneis und Schlagsahne,
dazu reichen wir Ihnen eine Tasse Kaffee
12,90 €

Das All-in-one-Glücksmoment: Der Duft von warmem Apfel und Zimt, schmelzendes Schokoeis und dazu direkt die frische Tasse Kaffee. Einfach zurücklehnen und genießen!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.