



Herzlich Willkommen im Ferienhotel Goldhübel

Gerade die Erzgebirger sind für ihre Gastfreundschaft und Herzlichkeit bekannt. Auch im Ferienhotel Goldhübel bleiben wir diesem Leitfaden stets treu. Ständig arbeiten wir daran, unsere Angebote zu verbessern und zu erweitern.

Lassen Sie sich verwöhnen in einer unvergleichlich familiären Atmosphäre, ob beim Grillabend auf unserer großen Sommerterrasse, dem täglich wechselnden Büfett unserer Halbpension oder mit hausgemachten und frisch für Sie zubereiteten Speisen in unserem Restaurant.

Sie planen eine Feier oder wollen einmal etwas Außergewöhnliches zu einem ganz besonderen Anlass essen?

„Vom Kartoffelpuffer bis zum Hummer... alles ist möglich!“

Wenden Sie sich an uns! Wir beraten Sie gern.



Liebe Gäste,

Bei den liebevoll gekochten Gerichten unserer saisonal wechselnden Speisekarte legen wir äußersten Wert, auf frische Produkte. Alle unsere Gerichte sind hausgemacht und mit viel Sorgfalt für Sie zubereitet.

*"Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen."*

-WINSTON CHURCHILL-

Unsere Empfehlung

TÄGLICH 18 – 20⁰⁰UHR

KALT-WARMES ABENDBUFFET

Sehr große Salatauswahl, sächsische Wurst- und Käsespezialitäten, verschiedenes Brot und Butter, ggf. Suppe, ein täglich wechselndes Hauptgericht & Dessert.

10,- pro Person



Menü Goldhübel

Kleiner bunter Salatcup
verschiedene angemachte Salate mit Croûtons

~

Goldhübel - Schnitzel
vom Schweinerücken, mit süßem Senf und
Meerrettich paniert, dazu amerikanische Kartoffeln
und Tatarensauce

~

Geeister Cappuccino
Hausgemachtes Cappuccinosahneeis in der Tasse serviert

Preis pro Person:
16,- €



Vorspeisen & Suppen

KLEINER BUNTER SALATCUP
mit Croûtons

3,- €

GRÜNE ERBSENSUPPE
mit gebratenen Wiener Würstchen

4,- €

MULLIGATAWNY
aromatisch – indische Geflügelrahmsuppe

4,- €

GEBRATENE BLUTWURST
auf Blattsalat mit Röstzwiebeln, Dip und
Honig – Senf – Dressing

5,- €



Fleisch & Fisch

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE

in Butter geschwenkt mit Röstzwiebeln und aromatischem Bergkäse

8,- €

GOLDHÜBEL - SCHNITZEL

vom Schweinerücken, mit süßem Senf und Meerrettich paniert, dazu amerikanische Kartoffeln und Tatarensauce

11,- €

ZARTE HÄHNCHENROULADE

mit grünem Spargel gefüllt, dazu Farfalle in pikantem Paprikarahm

12,- €

KAP – SEEHECHTFILET IM CORNFLAKESMANTEL

auf Rahmkohlrabi mit gebräunten Butterkartoffeln

12,- €

GESCHMORTE WÜRFEL VOM KALB

in Rahmsauce mit frischen Champignons, dazu hausgemachte Spätzle und etwas Blattsalat

13,- €



Süßspeisen & Desserts

GEEISTER CAPPUCINO

Hausgemachtes Cappuccinosahneeis
in der Tasse serviert

4,- €

ZWEI WARME QUARKKEULCHEN

in Zimt-Zucker gewälzt mit Apfelmus

4,- €

GEBACKENES JOGHURTEIS

mit selbstgemachtem Pflaumenkompott

4,- €

SÜßE ÜBERRASCHUNG

Dessertkreation nach Wahl des Küchenchefs

6,- €