



# *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?

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 – 20<sup>00</sup>UHR

### KALT-WARMES ABENDBUFFET

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

Hausgemachtes Cappuccinosahneeis in der Tasse serviert

Preis pro Person:

18,- €



## *Vorspeisen Et Suppen*

### **KLEINER BUNTER SALATCUP**

verschiedene angemachte Salate

4,- €

### **GRÜNE ERBSENSUPPE**

mit gebratenen Speckwürfeln & Croûtons

4,- €

### **BÖHMISCHE KRAUTSUPPE**

mit pikanter Wurst

4,- €

### **GEBACKENER CAMEMBERT**

im Cornflakes-Knuspermantel mit Blattsalat,  
Walnüssen, Preiselbeeren & Weißbrot

5,- €



## *Fleisch & Fisch*

### **HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE**

mit Röstzwiebeln und aromatischem Bergkäse  
dazu ein gemischter Salat

10,- €

### **GOLDHÜBEL - SCHNITZEL**

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

12,- €

### **ZARTE HÄHNCHENROULADE**

mit grünem Spargel gefüllt, dazu Farfalle  
in pikantem Paprikarahm

13,- €

### **HEILBUTTFILET MIT KRÄUTERKRUSTE**

auf feinem Ratatouille mit gebräunten  
Butterkartoffeln

15,- €

### **GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN**

in Rotweinsauce mit frischem Rotkohl und  
hausgemachten Kartoffelplätzchen

15,- €



## *Süßspeisen Et Desserts*

### **GEEISTER CAPPUCCINO**

Hausgemachtes Cappuccinosahneeis  
in der Tasse serviert

4,- €

### **ZWEI WARME QUARKKEULCHEN**

in Zimt-Zucker gewälzt mit Apfelmus

4,- €

### **GEBACKENES JOGHURTEIS**

mit selbstgemachtem Pflaumenkompott

4,- €

### **WARMER SCHOKOLADENKUCHEN**

ganz frisch gebacken - mit weichem Kern  
dazu Vanillesahne (dauert mind. 15min)

5,- €