

## Los geht's

### Grünfutter

Balsamico-Senf-Dressing | Gurke | Tomate | Paprika | Croûtons  
große Portion 10 | kleine Portion 7

### Kürbissalat mit Ziegenkäse

Rucola | Granatapfel | Kürbiskerne | Feigen 12

### Carpaccio vom Rinderfilet „Asia-Style“

Miso | Sesam-Teriyaki-Lack | Koriander | Mango | Gurke | Chili 16

---

## Suppe

### Sächsische Kartoffelsuppe

Mini Wiener<sup>1,2,3</sup> | Liebstöckel | Croûtons 7

---

## Von der Hand in den Mund

### Ofen-Handbrot<sup>1</sup>

mit gebeiztem Island-Lachs | Weißbier-Honig-Dip 9

### Ofen-Handbrot<sup>1</sup>

mit buntem Radi-Salat | Kräuterquark | Wildkräutersalat 7

---

## Die Klassiker

### Tatar „Gehackter Ochse“ | traditionelle Zutaten

gebackenes Muldentaler Roggenbrot 16

### Sächsisches Würzfleisch<sup>4</sup> vom Huhn

Bergkäse<sup>1</sup> | Toastbrot 7

---

## Futtern wie bei Müttern

### Halbe Ente

Orangen-Thymian-Jus | Preiselbeer-Rotkraut<sup>2</sup>  
Kartoffelklöße<sup>1,2,5</sup> 20

### Mutzbraten vom Strohschwein aus dem Rauch in Lotteraner Biersoße

Weißbier-Sauerkraut<sup>1,2,3</sup> | Kartoffelklöße<sup>1,2,5</sup> 16

### Gefüllte Rindsroulade

Preiselbeer-Rotkraut<sup>2</sup> | Kartoffelklöße<sup>1,2,5</sup> 18

### Gepökelte Schweinshaxe - ein gutes Kilogramm<sup>1,2</sup> (24 Stunden gegart)

Bier-Senfsoße | Weißbier-Sauerkraut<sup>1,2,3</sup>  
Kartoffelklöße<sup>1,2,5</sup> 18

## Die Braumanufaktur-Spezialitäten

### **BierBrauerBurger**

Gerauchtes Dinkelbrötchen | saftiges Rindfleisch <sup>ca. 200g</sup>  
Bierkäse<sup>1</sup> | Bacon-Jam | Tomate | Rotkrautsalat<sup>2</sup>  
Pommes frites **16**

### **Brauhaussteller - Tranchen vom Strohschweinfilet**

Champignonrahm | Kartoffelrösti **19**

-----

## Fleischlos glücklich

### **Käse-Kräuter-Spätzle mit Bergkäse**

Lotteraner Weißbier | Röstzwiebeln | Blattsalat **14**

### **Gerauchtes Jackfruchtcurry mit Süßkartoffeln**

Kokosmilch | Lauch | Pak Choi | Kürbis  
geschmorte Tofuhaut **13**

-----

## fast Das Original

### **Leipziger Allerlei mit Kalbsfilet**

Morche-Jus | Krebsfleisch | Erbsen | Blumenkohl  
Karotte | grüner Spargel | Semmelklößchen<sup>1</sup> **28**

-----

## Aus Topf und Pfanne

### **Wiener Kalbsschnitzel 2**

Preiselbeerenlauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat<sup>2,5</sup> **23**

### **Leipziger Backhendl vom Kikok-Hähnchen**

Zitrone | Brokkoli | Kartoffel-Zwiebelstampf **18**

### **Gebrautes Lachsfilet aus Island**

Weißbier-Hollandaise | Grüner Spargelconfierte Tomaten  
Risotto<sup>1</sup> **19**

1 Konservierungstoff | 2 Antioxidationsmittel | 3 Phosphat | 4 Farbstoff  
5 geschwefelt | 6 Süßungsmittel | 7 Geschmacksverstärker  
Alle Zahlenangaben sind Endpreise in Euro.

## Dessert

### Sächsische Quarkkälchen

Vanilleeis <sup>1,2,3</sup> | Apfelmus <sup>6</sup> | Schlagsahne | Zimtzucker **8**

### Halbgebackener Schokoladenkuchen

Birnen-Walnuss-Salat | Salzkaramell | Birnen-Vanilleeis **8**

### Crème Brûlée

Zimt | Kardamom | Himbeer-Sorbet | Vanille **8**

## Gefrorenes

### Unser Sorbet der Woche

Beeren | Ratskeller Sekt „Neunzehnhundert04“ **6**

### Cheesecake mit Heidelbeeren

Mango-Crèmeux | Mango-Sorbet | Granola | Portwein **8**

## Für Sie

### Espresso und

**Baileys Chocolat Luxe Likör** 4 cl **7**

## Für Ihn

### Espresso und

**FeinGeist Bierbrand** 2 cl **7**

## Feingeist

(auch zum mitnehmen oder unter [www.ratskeller-leipzig.de](http://www.ratskeller-leipzig.de) erhältlich)

Lotters Geist Leipziger Allasch	4 cl	<b>5,50</b>
Lotters Geist Kräuterlikör	4 cl	<b>5,50</b>
FeinGeist Bierbrand	4 cl	<b>10,50</b>
FeinGeist Weinbrand VSOP	4 cl	<b>7,50</b>
FeinGeist Birne/Vanille	4 cl	<b>5,50</b>
FeinGeist Grappa	4 cl	<b>5,50</b>
FeinGeist Himbeere	4 cl	<b>5,50</b>
FeinGeist Mangolikör	4 cl	<b>5,50</b>
FeinGeist Marille	4 cl	<b>5,50</b>
FeinGeist Obstler	4 cl	<b>5,50</b>
FeinGeist Pfefferminzlikör	4 cl	<b>5,50</b>
FeinGeist Saure Kirsche	4 cl	<b>5,50</b>
FeinGeist Williams Christ	4 cl	<b>5,50</b>
THE WOLF - Der Weissbrand®	4 cl	<b>13,50</b>

1= Konservierungsstoff | 2 = Antioxidationsmittel | 3 = Phosphat | 4 = Farbstoff  
5 = geschwefelt | 6= Süßungsmittel | 7= Geschmacksverstärker  
Alle Zahlenangaben sind Endpreise in Euro.

## AKTUELLE AKTIONSKARTE



# PILZ & WILD

Euro

- Flammkuchen mit Steinpilzen  
schwarzgeräucherter Schinken<sup>1,2,3</sup> | Mozzarella | Crème fraîche...11
- Steckrübensuppe mit Wildpraline  
Kerbelöl | Buttermilchschaum.....8
- Pappardelle mit Steinpilzragout  
Estragon | Karotte | confierte Tomate | Pecorino.....18

1. Kochen/braten/geräuchert | 2. Anrichten/braten | 3. Pflanzlich  
4. Fleisch | 5. Fleisch/vegetarisch | 6. Vegetarisch | 7. Geschmacksverstärker

## AKTUELLE AKTIONSKARTE



# PILZ & WILD

Euro

- Gebratenes Äschenfilet mit Steinpilzen  
Sherry-Jus | Perlzwiebel | Haselnuss-Kartoffelstampf.....20
- Hirschmedaillons unter der schwarzen Walnussskruste  
Sauce rouennaise | gebratener Steinpilz | Kürbispüree.....30
- Gebratener Wildschweinrücken mit Hopfenschinken<sup>1,2,3</sup>  
Portweinsauce | Steinpilz | Kräuterpüree.....19
- Sous vide gegarte Hirschkeule mit Schwarzwurzel  
Trüffeljus | Steinpilz | Kerbelöl | Sellerie.....22

1. Kochen/braten/geräuchert | 2. Anrichten/braten | 3. Pflanzlich  
4. Fleisch | 5. Fleisch/vegetarisch | 6. Vegetarisch | 7. Geschmacksverstärker