

„Kleine Geschichte“

Versteckt liegt unser kleines und feines Hotel im friedvoll, ländlichen Dorf Gablenz. Unser Landhotel Sperlingsberg wurde 1991/92 nach Abriss des Stallgebäudes neu gebaut und ist seit Ostermontag 1992 in Betrieb.

Das neue Gebäude wurde wieder so in den Bauernhof eingefügt, dass seine ursprüngliche Gestalt und Gemütlichkeit als Drei-Seiten-Hof erhalten geblieben ist.

Der Stall wich unserem Landhotel und im ehemaligen Wohngebäude wurden 1995 weitere Fremdenzimmer ausgebaut.

Heute verfügt unser Hotel über 15 Fremdenzimmer und unsere Pension Sonnenhof im Paradiesgrund versorgt uns mit weiteren 10 Zimmern.

Die Scheune wird seit 2013 nach und nach immer weiter ausgebaut und in den Sommermonaten für Familienfeste genutzt.

Derzeit wächst die 6. Generation im 4-Generationenverbund auf dem Hof heran.

Mit unseren gemütlichen Hof, idyllisch und verkehrsgünstig im Vorort von Crimmitschau gelegen, zählen wir uns zu einer „**echten Insideradresse**“.

„Mit Herz & Verstand!“

- Das ist unser Motto und mit diesem als Basis
- ♥ wählen wir unsere Zutaten regional, hochwertig mit oder ohne Zertifizierung
 - ♥ ist uns die Frische und die Qualität unserer Produkte sowie deren liebevolle Zubereitung wichtig
 - ♥ **vereinen wir mehrere Generationen an einem Tisch**
 - ♥ dürfen sich unsere Gäste wie zu Hause fühlen, vom Alltag abschalten ...
- ... und es sich mit unseren Service einfach gut gehen lassen*
- ♥ bei Familienfeiern mit oder ohne Übernachtung
 - ♥ für Kinder im Garten und im Außengelände
 - ♥ für gehbehinderte auf dem barrierefreien Zugang zur Gaststube
 - ♥ bei Gesellschaften bis 100 Personen mit Voll-, Teilservice oder Catering
 - ♥ für Geschäftsreisende mit kostenfreien W-Lan
 - ♥ während einer Auszeit vom Alltag in der hauseigenen Sauna, auf der überdachten Terrasse oder
 - ♥ beim Spaziergang ins den Gablenzer Landschaftsschutzgebiet Paradiesgrund hinein

Inhalt

<i>Was</i>	<i>Wo (Seite)</i>
Herzlich Willkommen ...	1
Inhalt	2
Vorspeisen & Suppen	3
Rohkost & Salat	4
Wildspezialitäten	5-6
Fisch	7
Vegan & Vegetarisch	8
Abendkarte	9-10
Ohne Alkohol & Heißgetränke	11
Bier & Schnaps	12
Wein	13-14
...Abschied	16

Un noch e was ...

Alle mit * Sternchen gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen gern auch als Kinder- oder Seniorengerichte.
 Kinder- und Seniorenabschlag -1,50 €

Vorspeisen

Kleiner Bunter Bauernsalatteller mit Salaten der Saison, Schafskäse und Hausdressing	7,40 €
Ein Getrockneter Gemüse-Wrap gefüllt mit Mandelmus, Salat und Fruchtgemüsen	7,90 €
Geräuchertes vom Wild an Blattsalaten überzogen mit Balsamicocreme	9,50 €

Suppen

Hier ham wer de flüssge Brie usn Kochtop

Wildrahmsüppchen	Ta.	5,50 €
Soljanka russische Fleischsuppe	Ta.	4,50 €
Vegan		
Rohkostsüppchen		
Lauwarmes Gemüsesüppchen nach Angebot	Ta.	4,50 €
Sächsische Tomatensuppe	Ta.	4,50 €
Brokkolicremesuppe	Ta.	4,50 €

Un nu ä bissel Grünzeig un Salad

Vital Salat mit verschiedenen Blatt- und Kräutersalaten mit Nüssen, Kernen und Samen	9,20 €
Großer Bunter Bauernsalatteller mit Salaten und Fruchtgemüse der Saison	8,40 €
<i>mit</i> Schafskäse	10,90 €
<i>oder</i> Hähnchenstreifen	13,30 €
<i>oder</i> Schweinerückensteak	14,50 €
<i>inklusive dazu wählbar:</i>	
Hausdressing; Jogurt-Knoblauch <u>oder</u> Essig & Öl	
Zwei Getrocknete Gemüse-Wraps gefüllt mit Mandelcreme, Salat und Fruchtgemüsen	12,80 €
Tomatensalat und Büffelmozzarella mit Öl und Balsamico	11,50 €

*Spezialitäten
 aus artgerechter Aufzucht
 & naturnaher Haltung*

2 Hirschbratwürste * mit Bratkartoffeln & Sauerkraut oder <u>Kräuter</u> kartoffeln & Rotkraut	14,80 €
Wildschweinbraten aus der Keule * auf Apfelrotkohl und Klößen	15,90 €
Wildfarmermenü 1. Gang: Wildrahmsüppchen 2. Gang: Vorspeiseteller mit Hirschspezialitäten 3. Gang: Hirschschnitzel mit Pilzen und Farmerkartoffeln	21,20 €

*Spezialitäten
 aus artgerechter Aufzucht
 & naturnaher Haltung*

Gulasch vom Hirsch * mit Nudeln <u>oder</u> Klöße	14,90 €
Hirschbraten aus der Keule * auf Apfelrotkohl und Klößen	16,80 €
Medaillons aus dem Hirschrücken <u>kurz gebraten</u> * auf Pilzen und blanchiertem Gemüse mit Farmerkartoffeln	17,40 €
Wildererpfanne Hirschhaxe <u>oder</u> -halsstück, kleines Hirschschnitzel und Wildbratwurst auf Apfelrotkohl und mit Wickelklöße	17,60 €

Aus dem Wasser

Fisch

Krabben - Reis - Pfanne 10,50 €

Forelle
 gebraten oder heißgeräuchert
 an Reis und bunten Buttergemüse 13,80 €

Gebratenes Lachsfilet
 mit Krokettten und bunten Buttergemüse 14,90 €

Frisches Fischfilet
 an passenden Beilagen laut Angebot
 Bitte beachten Sie diesbezüglich auch unser Monatsangebot.

Für Veganer, Vegetarier & vitale Fans

Buntes vom Felde und aus dem Garten

Flammkuchen „Vegetarisch frisch & fröhlich“
 mit Kräuterschmand, Tomaten und Zwiebeln 9,20 €

Nudeln * 11,50 €
 mit Ratatouillegemüse und Ziegenfrischkäse

Couscous mediterran * 11,10 €
 harmoniert mit Zucchini, Paprikaschote, Tomate
 Frühlingszwiebeln

Blumenkohl - Brokkoli – Pfanne * 11,20 €
 mit geschmolzenen Tomaten, Stangensellerie und Tofu

Ohmd Gezwitscher Abendkarte

Von Bemmchen bis zur Platte

Sächsische Fettbemmchen 2 Roggenbrotschnitten mit Speck- <u>oder</u> Wurstfett	6,50 €
Schieböcker Kaas Schintte mit Speckfett mit Ziegenkäse und Harzer Handkäse	7,60 €
Des Landmanns Brotzeit * gemischter Wurst- und Schinkenaufschnitt, Käse und Brot	10,40 €
Des Oberförsters Brotzeit * mit hausgemachter Wildwurst , Schinkenspezialitäten und Handkäse	11,90 €

Baguette, Toast und andere warme Kleinigkeiten

Toast "Hawaii" 2 Toast dazu Kochschinken und Ananas mit Käse überbacken	7,20 €
Überbackener Camembert mit Preiselbeeren und 1/2 Baguette	7,60 €
Strammer Max mit 2 Spiegeleiern auf Schinken und Roggenbrot	7,50 €

Ohmd Gezwitscher Abendkarte

Aus`n Topf un d`r Pfanne

Tomatenpfanne mit 3 Spiegeleiern, Blutwurst, Tomaten und Zwiebeln dazu 2 Butterbrotscheiben	9,00 €
Bauernfrühstück * von frischen Eiern mit Schinken und sächsischen Bratkartoffeln	9,10 €

Schnitzel, Steak & Co.

Schweinskopfsülze * mit Hirschherz an Bratkartoffeln und Remoulade	10,10 €
“Hamburger Schnitzel“ * paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln und Setzei	11,20 €
Sächsisch Gefilldes Schnidse dazu Bradgardoffeln un Gemiise	11,90 €
Schweine-Rücken- Steak dazu Farmerkartoffeln, Champignon und gemischtes Gemüse	11,90 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser

Bad Brambacher spritzig – Mineralwasser	0,25l	1,60 €
Vitalisiertes, stilles Mineralwasser	0,25l	1,60 €

Säfte

Mehlhornsäfte	0,25l	2,20 €
Orangensaft Sachsenobst	0,25l	2,20 €

Softgetränke

Zitronen- oder Orangenlimonade	0,25l	1,70 €
Vita – Cola	0,25l	1,70 €
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,25l Fl.	2,50 €
Biolimonaden Quipz, Lipz	0,33 Fl.	3,00 €

Heiße Getränke

Kaffee komplett	Tasse	1,50 €
	Kännchen	3,00 €
Cappuccino, Milchkaffee		2,50 €
Espresso		1,80 €
Schwarztee komplett	Kännchen	2,30 €
Kräuter- <u>oder</u> Früchtetee	Kännchen	2,00 €
Heiße Zitrone	Glas	2,00 €
Kakao mit Sahne		2,30 €

Alkoholische Heißgetränke - mit Schuss

Glühwein	2,50 €
Grog - 4cl Rum, Wasser, Zucker	3,00 €
Irish Coffee - 4cl Irish Whiskey, Kaffee, Sahne	4,00 €



Biere

Kellerbier „Hirschlein“ vom Fass	0,25l	2,20 €
	0,5l	3,20 €
Pils fein herb vom Fass	0,25l	2,20 €
	0,4l	2,80 €
	0,5l	3,00 €
Schwarzbier vom Fass	0,3l	2,60 €
	0,5l	3,00 €
Hefeweizen hell, dunkel <u>oder</u> alkoholfrei	0,5l Fl.	3,00 €
Altenburger Privileg Pils würzig	0,5l Fl.	3,00 €
Clausthaler Alkoholfrei classic alkoholfrei	0,5l Fl.	3,00 €

Spirituosen

Hausmarke & Empfehlung des Hauses

Kräuterlikör	35 Vol%	2 cl	2,10 €
Drachenfeuer Kräuter	56 Vol%	2 cl	2,20 €
Grünbitter Fichtelbergstropfen	40 Vol%	2 cl	2,10 €
Erzgebirgische Beerenliköre	20-30 Vol%	2 cl	2,10 €
Kümmel	32 Vol%	2 cl	2,10 €

Grenzwald Spezialitäten aus der Destillation Crottendorf

Kräuterlikör	35 Vol%	2 cl	2,10 €
Drachenfeuer Kräuter	56 Vol%	2 cl	2,20 €
Grünbitter Fichtelbergstropfen	40 Vol%	2 cl	2,10 €
Erzgebirgische Beerenliköre	20-30 Vol%	2 cl	2,10 €
Kümmel	32 Vol%	2 cl	2,10 €



WEINKARTE
Weißwein

Empfehlung des Hauses - Der Wein der Sachsen

	0,75 ltr	0,2 ltr
Müller-Thurgau * Weingut Thürkind / Saale-Unstrut trocken, duftig mit dezenter Muskatnote, frisch, leicht ***	17,00 €	5,50 €
Grauburgunder * Weingut Guntrum / Rheinhessen trocken, reiche Aromen, fruchtig, vollmundig	15,00 €	4,50 €
Riesling Spätlese * Weingut Bretz / Rheinhessen halbtrocken, blumig, angenehme Frucht, harmonisch	17,00 €	5,50 €
Gewürztraminer * Weingut Bad Dürkheim / Pfalz lieblich, reicher Duft, saftige Frucht, weich	14,00 €	4,50 €

Spezialitäten aus Sachsen

Riesling Q.b.A. * Weinkellerei Vincenz Richter in Meißen Handlese – trocken, spritzig, fruchtig mit rassige Struktur	19,00 €	6,50 €
Schieler Q.b.A. * Weinkellerei Vincenz Richter in Meißen Rotling Maischeverschnitt: Kerner, Dornfelder, Blauer Spätburgunder, Bacchus, Müller-Thurgau trocken, fruchtiges Aroma nach Kräutern und reifen Beeren	20,00 €	7,00 €

Roséwein

Dornfelder Rosé * Vier Jahreszeiten Winzer / Pfalz trocken, intensive Frucht, frisch, vollmundig	14,00 €	4,50 €
---	---------	--------



WEINKARTE
Rotwein

Empfehlung des Hauses - Spezialität zu unseren Wildgerichten

	0,75 ltr	0,2 ltr
Rotwein – Die Jagd * Côtes de Provence – Rouge Syrah + Grenache trocken, rubinrot, feiner Duft von reifen, schwarzen Beeren, feinwürzige Fruchtfülle mit eleganter Kräuternote ***	18,00 €	5,50 €
Portugieser * Winzervereinig. Freyburg / Saale-Unstrut trocken, ausdrucksvolles Bukett, feine würzige Frucht	17,00 €	5,00 €
Acolon & Spätburgunder * Silentium / Franken trocken, fruchtiges Bukett, feiner Körper, harmonisch	14,00 €	4,50 €
Cuvée 1838 * Weingut Nett / Pfalz Cabernet / Merlot / Lagrein / Dornfelder trocken, duftig, samtig, feine Aromen, vollmundig	17,00 €	5,00 €
Spätburgunder * Winzergen. Schliengen / Baden halbtrocken, samtig, fruchtig, weicher Körper	17,00 €	5,00 €
Dornfelder * Weingut Diehl / Pfalz lieblich, duftig, samtige Frucht, vollmundig	14,00 €	4,50 €

Sekt

Rotkäppchen trocken, ½-trocken oder mild	0,75 ltr 16,00 €	0,1 ltr 2,50 €
Rotkäppchen Riesling extra trocken * Flaschengärung	24,00 €	

