

„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 eine Sauna.

Unsere Pension Sonnenhof im Paradiesgrund
versorgt uns seit 2010 mit weiteren 11 Zimmern.

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

Seit 2009 zählt u.a.

die Beratung als Gesundheitspraktiker

auf dem Gebiet Regeneration, Sitzen und Schlafen zu unseren Spezialgebieten.

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

Mit unserem gemütlichen Hof, idyllisch und verkehrsgünstig

im Vorort von Crimmitschau gelegen,

zählen wir uns zu einer „**echten Insideradresse**“.

Aktuell können Sie sich inspirieren und uns kontaktieren über...

♥ [Web landhotel-sperlingsberg.de](http://web.landhotel-sperlingsberg.de)

♥ Facebook

♥ Instagram

♥ Twitter



Inhalt

<i>Was</i>	<i>Wo (Seite)</i>
Herzlich Willkommen ...	1
Inhalt	2
Empfehlung der Saison	3
Salat & Suppen	4
Wildspezialitäten	5
Spezialitäten im Trend	6
Abendkarte	7
Getränke – kalt, warm, alkoholfrei	10
Bier	11
Weißwein	12
Rotwein	13
Schnaps	14
Angebote	15
Pflichtkapitel	16
...Abschied	17

Un noch e was ...

Alle mit * Sternchen gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen gern auch als Kinder- oder Seniorengerichte.

Kinder- und Seniorenabschlag -1,50 €



Salat

Kleiner Bunter Bauernsalatteller 7,40 €

Verschiedene Blattsalate, Gurke und Tomaten
mit Schafskäse und feinem, fruchtigem Hausdressing

Suppen

Hier ham wer de flissge Brie usn Kochtop

Wildrahmsuppe 6,20 €

mit Kartoffel-Pilz-Creme mit frischen Kräutern

Soljanka 5,80 €

russische Fleischwurstsuppe
auf Tomatenbasis mit Paprika, Zwiebel und Gewürzgurke

Tomatencreme Suppe 5,50 €

mit Basilikum

Spezialitäten
aus artgerechter Aufzucht & naturnaher Haltung

Wildschweinbraten aus der Keule* 17,50 €
auf Apfelrotkohl und Klößen

2 Hirschbratwürste* 15,80 €
mit Bratkartoffeln & Sauerkraut

Gulasch vom Hirsch* 15,20 €
mit Nudeln oder Klöße

Hirschbraten aus der Keule* 17,80 €
auf Apfelrotkohl und Wickelklößen

Wildererpfanne 17,60 €
Hirschhaxe oder -halsstück, kleines Hirschschnitzel
und Wildbratwurst auf Apfelrotkohl und mit Wickelklöße

*Spezialitäten
im Trend & wählbar*

Flammkuchen 11,80 €
vegetarisch oder original

Burger 13,80 €
Quinoaburger mit Süßkartoffelpommes
oder
Hirschburger mit Farmkartoffeln

Forelle ca.300g 14,90 €
an Salzkartoffeln und bunten Buttergemüse
gebraten oder heißgeräuchert

Frisches Fischfilet 15,90 €
an passenden Beilagen

* * *

„Bissl was Siisses hinnerhär“

Nachtisch

Hausgemachtes Eissorbet nach Angebot und Art des Hauses
1,50 € pro Kugel



Ohmd Gezwitscher Abendkarte

Strammer Max 8,00 €
3 Spiegeleiern mit Schinkenspeck und Brot

Bauernfrühstück* 12,10 €
von frischen Eiern mit Schinken und sächsischen Braderdäppeln

* * *

vom Tagesempfehlung
nach Verfügbarkeit und Angebot

* * *

Schweinskopfsülze* 13,10 €
mit Hirschherz an Bratkartoffeln und Remoulade

Hamburger Schnitzel* 14,20 €
mit Pommes und Setzei