

**besondere
GENUSSMOMENTE**
gültig Januar - Mitte November, solange der Vorrat reicht

jeden MONTAG
17.00 - 21.00 Uhr

SPARE RIBS

all you can eat

Ofenfrische Fleischrippchen
Whisky-Barbecue-Soße
Kartoffelecken | Dip | Salat

19,95 € p. P.

jeden DIENSTAG
11.30 - 21.00 Uhr

SCHNITZEL-TAG
sau(berg) - lecker

Schnitzel-Variationen
laut Karte | Beilagen
Salat vom Salatbuffet

ab 19,95 € p. P.

jeden FREITAG
17.00 - 21.00 Uhr

**EISBEIN- /
GRILLHAXEN-TAG**
Eisbein oder Grillhaxe
Meerrettichsoße | Senf
Sauerkraut | Klöße
Salat vom Salatbuffet

19,95 € p. P.

jeden SONNTAG
11.00 - 20.00 Uhr
nicht an Brunch-Sonntagen

ROULADEN-TAG
Roulade | Rotkohl
Klöße mit Semmelbutter
Salat vom Salatbuffet

19,95 € p. P.

Familienessen
für 4 Personen | 75 €



S A U B E R G

Klause

sau(berg) gute

Speisenkarte

Restaurantöffnungszeiten:

Montag	17.00 - 21.00 Uhr 15 - 17 Uhr Kaffeeklatsch
Dienstag	11.30 - 21.00 Uhr
Freitag	17.00 - 21.00 Uhr 15 - 17 Uhr Kaffeeklatsch
Samstag	11.00 - 21.00 Uhr
Sonntag	11.00 - 20.00 Uhr

Küchenschluss jeweils 30 Minuten vor Schließung. An Sonntagen mit Brunch, nur bis 14.30 Uhr geöffnet.

**Die Bergmänner ruhen:
mittwochs & donnerstags**



**Kennen Sie
schon unseren
WhatsApp-Kanal?**

Gleich abonnieren und Nichts mehr verpassen!





BERGBAUGESCHICHTE IM ÜBERBLICK

um 1180

Besiedlung von Ehrenfriedersdorf

Die erste Siedlung wurde von Bauern gegründet, später wurde von Bergleuten die zweite Siedlung gebildet.

um 1230

So entstand neben der Bauernsiedlung eine Bergmannsiedlung weiter oben nach dem heutigen „Sauberge“ zu.

Die beiden Siedlungen trugen einen Namen: Ehrenfriedersdorf. Um 1240 wurde der Zinnreichtum des Sauberges entdeckt.

1338

Gründung der Berggrabebrüderschaft, damals als Altarbruderschaft oder Berggrubenzunft benannt.

Mitte des 15. Jahrhunderts

Es wird das „Ehrenfriedersdorfer Bergrecht“ aufgezeichnet, es gibt Kunde über die Besonderheiten des Bergbaues auf Zinn.

1536 - 1570

Bau des Tiefen Sauberger Stolln und 1545 wurde Agricolas beschriebene „Ehrenfriedersdorfer Radpumpe“ im Sauberg aufgestellt. Sie erregte im gesamten Bergbau größtes Aufsehen und wurde als ein Wunderwerk der Technik angesehen.

1568

Am 20. September 1568 wurde der Leichnam des am 25. November 1508 verunglückten Oswald Barthel im Sauberg in völlig unverwestem Zustand aufgefunden.

1769

Am 24. Dezember 1769 verunglückten sechs Bergleute im „Reicher Silbertrost Stolln“ Freitalde bei der Arbeit durch Gasentwicklung. Darauf ist der heute noch gültige Brauch der Mettenschicht in Ehrenfriedersdorf zurückzuführen. Am Tage der Mettenschicht wird in der Frühe die ganze Einwohnerschaft eingeladen, mit Musik zum Sauberg zu marschieren, um dort eine kulturelle Veranstaltung, die meist aus dem Leben des Bergmanns erzählt, mitzuerleben.

1938

Am 15. August 1938 verunglücktem vier Bergleute tödlich beim Anfahren eines „Alten Mannes“, eines alten wassergefüllten und nicht risskundigen Grubenbaues im Bereich der Gezeugstrecke.

1990

Ehrenfriedersdorf blickt auf eine über 750-jährige Bergbaugeschichte mit zahlreichen Höhen und Tiefen zurück. Am 3. Oktober 1990 wurde der Abbau in der Zinngasse aus Rentabilitätsgründen eingestellt. Jetzt können die Besucher und Gäste durch fachkundige Führungen die Welt unter Tage direkt vor Ort erleben, die Mineralien aus der Tiefe des Berges im Mineralogischen Museum und deren Verarbeitung in der Edelsteinschleiferei bestaunen.

UNSER TEAM IST GERNE FÜR SIE DA!

Die „Sauberger Kampfschweine“ bestehen aus:

Chefin Constance Brosell

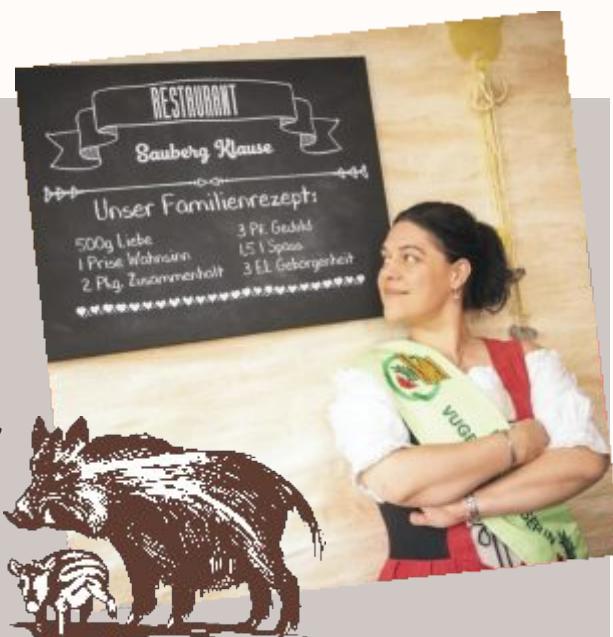
Für Sie im Service: Ines Weber, Lysann Böhm

helfende Hände: Aliena Bartl, Ayleen Schreiter, Charlotte Fiedler, Petr Koritina

Für Sie an den Töpfen: Küchenchef Simon Breitfeld, Florian Haase (stellvertretender Küchenchef), Tony Reyher, Mandy Knoch, Azubis: Justin Steinert (3. Lehrjahr), Finn Treffkorn (2. Lehrjahr)

Für Sie im Hotel:

Mareike Herbert, Gabriele Mende, Marion Huster



Hauptkarte

Liebe Gäste!

Wir legen großen Wert auf die Frische unserer Speisen und
wir kochen mit viel Liebe, Herz und Hand!

Unsere Köche sind also HANDWERKER oder eben unsere liebenswerten Küchengötter.

Auch unser Service lässt sich Gott sei Dank nicht „automatisieren“ –
alle zusammen sind wir sehr gerne Ihre herzlichen Gastgeber!

Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Sollte es doch einmal
einen Moment länger dauern, denken Sie bitte daran – WIR KOCHEN FRISCH – .

**Nehmen Sie sich bitte einen Vorspeisensalat aus unserer Salatbar,
dieser ist bei jedem Hauptgericht inklusive. Wer „nur“ eine Vorspeise isst
und sich gerne auch einen Salat nehmen möchte, dem berechnen wir 5,95 €.**



Vorspeisen

Würzfleisch

im Sauberg Hunt serviert / mit Käse überbacken
Steinofenbaguette

9,55 €

Bruschetta Duett

(auf Wunsch auch vier Stück sortenrein von Tomate oder Kürbis)
zwei Tomaten-Bruschetta / Pflaumen-Balsamico / Rucola /
Parmesan und zwei Kürbis-Bruschetta / Frischkäse / Friséesalat

14,95 €

Rote-Beete-Carpaccio

mariniert mit Sauerkirsch-Balsamico / Walnussöl /
Wildkräutersalat / geflämmerter Ziegenkäse

14,95 €



Suppen

Soljanka

im Sauberg Hunt serviert / Zitrone
Sahnehaube / Steinofenbaguette

normale Portion 8,95 €
Fitnessportion 7,50 €

„Zudelsuppe“

Sauerkrautsuppe mit Kasslerstreifen
im Sauberg Hunt serviert / Steinofenbaguette

normale Portion 8,95 €
Fitnessportion 7,50 €

Tagessuppe

im Sauberg Hunt serviert / Steinofenbaguette

normale Portion 8,95 €
Fitnessportion 7,50 €

Wer sich nicht entscheiden kann

alle drei Suppen in Naschgröße mit Steinofenbaguette

11,95 €



der Erzgebirgsklassiker

erzgebirgischer Buttermilchgetz`n

gebackene Kartoffel-Buttermilchmasse mit
ausgelassenem Speck und Kümmel / Apfelmus / Heidelbeeren

15,95 €

erzgebirgischer Buttermilchgetz`n

gebackene Kartoffel-Buttermilchmasse mit ausgelassenem
Speck und Kümmel / geschmolzene Blutwurst /
Sauerkraut / Bratensoße

21,95 €



Sauberger Burger

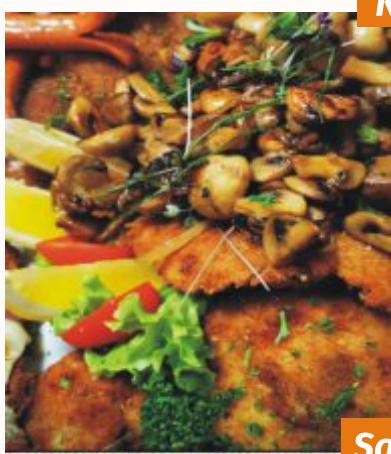
„SSB“ SAUGUTER SAUBERGER WILDBURGER 19,95 €

gezupfte Wildsau / Rotkohl-Coleslaw / Zwiebeln / Bacon /
BBQ-Soße / Knoblauch-Sauerrahm / Rustikbrötchen / Pommes frites

„SSV“ SAUGUTER SAUBERGER VEGGIE BURGER 19,95 €

Kürbis-Hafer-Pattie / Rotkohl-Coleslaw / Zwiebel / Tomate /
Gurke / BBQ-Soße / Guacamole / Rustikbrötchen /
Süßkartoffelpommes

Klassiker von der Sau



Sülze von der wilden Sau

vom Meyer Fleischer aus Bernsbach selbst erlegt
Remoulade / Gewürzgurke / Zwiebel / Bratkartoffeln 20,95 €

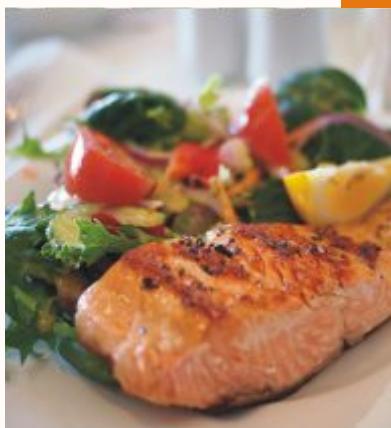
Schweineschnitzel „Karl Stülpner“

gebratene Champignons / Pommes frites 22,95 €
separat Bratensoße

saftiges Schweinekotelett (200 g) „au four“

mit Würzfleisch und Käse überbacken
buntes Wintergemüse / Kroketten 24,95 €

Sauberger Spezialitäten



vegetarische Schupfnudelpfanne 19,95 €

gebratener Spitzkohl / Kirschtomaten / Röstzwiebeln 1:1

Riesen-Rösti

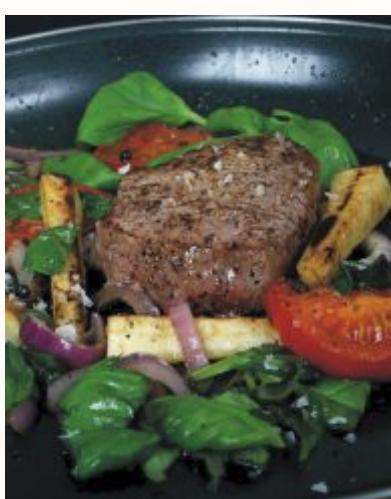
mit Knoblauchrahm / gebratene Schinkenstreifen /
Zwiebeln / Käse / Spiegelei 19,95 €

Sauberger Kasslerknödel

drei Kartoffelknödel gefüllt mit saftigem Kassler /
Sauerkraut / gebratene Zwiebeln / Bratensoße 22,95 €

gebratene Hähnchenbrust

mit Tomate und Mozzarella überbacken / mediterranes
Pfannengemüse / Basilikum-Tomaten-Soße / Rosmarin-Drillinge 24,95 €



geschmorte Ochsenbäckchen

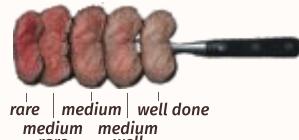
an reichlich Bratensoße / Wurzelgemüse /
cremige Polenta / Portweinzwiebeln 25,95 €

gebratenes Lachsfilet

auf Sauberger Bergmannspasta /
Blattspinat in Weißwein-Rahmsoße / Parmesan 25,95 €

argentinisches Rumpsteak 250 g

mit Kräuterbutter / Pfannengemüse /
Folienkartoffel / Sauerrahm 29,95 €



Nicht fündig geworden? Fragen Sie uns einfach, wir machen FAST alles möglich!

**Sie haben es nicht geschafft aufzuessen? Kein Problem! Gern erhalten Sie von uns
für 0,80 € (Einweg) oder 3,50 € (Mehrweg) eine „Schwälzelbox“ zum Einpacken.**

Wir weisen darauf hin, dass ein Aufwärmnen der Speisen zu einem Qualitätsverlust beiträgt,
den wir nicht zu verantworten haben.

PURPLE PATH®

Menü

sächsische Holunderbeerensuppe

mit Grießklößchen

8,95 €

Menüpreis
38,95 €

jeder Gang
auch einzeln
erhältlich

mit Speck, Zwiebeln und Pilzen

gefüllter Wildschweinbraten

dazu Rosenkohl und violetter Kartoffelstampf

24,95 €

Cassis-Sorbet

mit frischen Gartenbeeren und Sekt aufgegossen

auf Wunsch auch alkoholfrei

6,95 €



Der **PURPLE PATH** verbindet 38 Städte und Gemeinden in der Region. Es ist zwischen Mittweida und Schwarzenberg, Glauchau und Seiffen, Freiberg und Schneeberg ein nachhaltig konzipiertes und gestaltetes Skulpturen-Museum in öffentlichen Räumen entstanden.

KUNST UND GESCHICHTE

Der **PURPLE PATH**: die Kunstwerke formulieren eine unbekannte Geschichte der Region, eine Erzählung von Bergbau und Industrie, Ausbeutung und Profit, Ausgrenzung und Solidarität sowie eine bis heute andauernde Geschichte von Abhängigkeit und Innovation.

Werke von mehr als 60 Künstlern finden sich auf Industriebrachen, an Bahnhöfen, Flussufern oder im stillen Wasser eines Mühlgrabens. Sie korrespondieren mit Bauern- und Textilmuseen, verbinden sich mit Schlössern und alten Kirchen, ihren Orgeln und ihrer Kunst. Manchmal spielen sie auch in illustren Ecken und Winkeln UNESCO-geschützter Altstädte, die zu Kontextgebern wie vielstimmigen Erzählern erwähntter Geschichte werden



UNSERE SAUBERGER SKULPTUREN (3 Wildschweine)
FINDEN SIE DIREKT, WENN SIE DEN BIERGARTEN VERLASSEN
UND NACH LINKS UMS HAUS HERUM GEHEN.

Foto: Ronny Küttner
Künstler: Carl Emanuel Wolff



Desserts

Tiramisu vom Blech mit frischem Obst garniert	8,95 €
zwei Quarkkeulchen mit Zimt und Zucker / Apfelmus	8,95 €
warme belgische Waffel heiße Kirschen / Vanilleeis / Sahne	8,95 €
Apfelstrudel Vanillesoße / Vanilleeis / Sahne	9,50 €
hausgemachtes Vugelbeerpuenschparfait im Hause der Vugelbeer Kaiserin / in Vugelbeergeist geschwenkte Waldbeeren / Sahne	9,95 €

eiskalte Sünden



PREMIUM-EIS – „Lieblingseis“ nach alten deutschen Rezepturen – von der „Eismanufaktur Lipp“ aus Annaberg.

Stellen Sie sich Ihren Gaumenkitzler selbst zusammen:

• Vanille	• Schoko	• Bratapfel	je Kugel Eis 1,95 €
• Erdbeer (vegan/laktosefrei)	• Cassissorbet		je Portion Sahne 1,00 €
• Nuss-Nougat mit Silberader			Eierlikör im Schokobecher 2,00 €

oder folgende zusätzliche Sorten im abgefüllten Becher zu je 3,50 €

- salziges Karamell
- Pflaume-Zimt
- Fürst Pückler

„nüchterner Bergmann“ 5,95 €
1 Kugel Vanilleeis / doppelter Espresso / Sahne

„leckerer Bergmann“ 7,95 €
1 Kugel Vanilleeis / doppelter Espresso / 4 cl Kaffeelikör / Sahne

„dreckiger Bergmann“ 7,95 € klein (1 Kugel)
3 Kugeln Schokoeis / Schokoladensoße / groß (3 Kugeln) 9,95 €
Schokoknusperperlen / Sahne

„funkelnder Bergmann“ 9,95 €
Bratapfel-, Nuss-Nougat-, Vanille-Eis / Mandarinen /
Zimtsterne / Sahne

„knackiger Bergmann“ 9,95 €
je 1 Kugel Schokoeis, Vanilleeis, Nuss-Nougat-Eis / Nüsse / Sahne

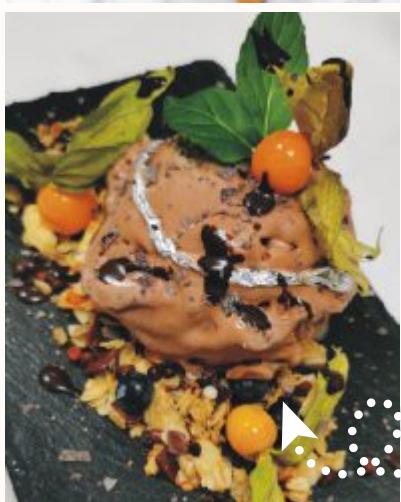
„heißer Bergmann“ klein (1 Kugel) 7,95 €
3 Kugeln Vanilleeis / heiße Kirschen / Sahne groß (3 Kugeln) 9,95 €

„beschwipster Bergmann“ klein (1 Kugel) 7,95 €
3 Kugeln Vanilleeis / Apfelmus / Eierlikör / Sahne groß (3 Kugeln) 9,95 €

„verliebter Bergmann“ für zwei Personen 17,95 €
je eine Kugel von allen sechs Eissorten / Früchte / Sahne

ABSOLUTES HIGHLIGHT UND EXKLUSIV NUR BEI UNS: 9,95 €
„Sauberger Silberschatz“

1 Megakugel Nougateis mit einer Silberader / Silberperlen
Butterkeks-Knusper-Crunch / Früchte / Sahne





ROMANTISCHES CANDLE LIGHT DINNER FÜR ZWEI

99 €
für 2 Personen

Nur auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher)

Vorspeisenplatte

mit zweierlei Bruschetta und einer Tagessuppe

Surf 'n' Turf

2 kleine Rinder-Steaks und gebratene Garnelen an gegrilltem Gemüse dazu cremige Polenta

Turteltauben-Naschplatte

mit Tiramisu, Vugelbeerpußchparfait und Früchten



FAMILIENDINNER FÜR VIER PERSONEN

49 €
pro Person

Nur auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher)

Vorspeisenplatte

mit 8 Stück von zweierlei Bruschetta und 4 x zweierlei Tagessuppen in Naschgröße

Schlemmerplatte für 4 Personen

4 kleine Steaks „au four“, 4 kleine Schweineschnitzel
4 kleine Hähnchensteaks mit Tomate, Zwiebel und Mozzarella, gebratene Pilze und Krokettchen, Whisky-BBQ-Soße und Knoblauchdip

Dessert nach Wahl

Tiramisu oder Quarkkeulchen und Apfelmus oder einen Eisbecher



KAFFEEKLATSCH FÜR ALLE AB 66

6,60 €
pro Person

Reservierung empfohlen

EIN FÜR RENTNER

Man sieht Ihnen
Ihr Alter gar nicht an.
Bitte VOR Bestellung
Hinweis geben!

Jeden Montag & Freitag

(außer an Tagen mit Veranstaltungen)

15.00 - 17.00 Uhr

Ein Stück Kuchen mit Sahne und ein Topf Kaffee.

ab 17.00 Uhr

10 % Dankeschönrabatt auf jedes Hauptgericht.



PICKNICKVERGNÜGEN XXL FÜR ZWEI

79 €
für 2 Personen

Nur auf Vorbestellung (mind. 1 Tag vorher)

**prall gefüllter Picknickkorb für zwei Personen
inkl. Picknickdecke**

(Korb und Decke als Leihgabe / 50,- € Pfand)

Vorspeise, Hauptgang, Dessert

**1 Flasche Bier, 1 Piccolo Sekt,
1 Flasche Apfelschorle**

Psst ...
Alle Arrangements
eignen sich auch super
als GESCHENKGUTSCHEIN
zum Überraschen von
lieben Menschen!

Änderungen vorbehalten

Schnitzelkarte

**Sie mögen des Deutschen Lieblingsessen?
Dann genießen Sie eine dieser beliebten Schnitzelvarianten.**

Immer inklusive eines Salates aus unserer Salatbar.
Sie können wählen zwischen einer „normalen“ Portion (1 Schnitzel)
oder einer „Frassgusch“-Portion (1,5 Schnitzel).

Nur an
Dienstagen zum
Schnitzeltag
gültig.
Januar - Mitte
November

„KARL-STÜLPNER-SCHNITZEL“

paniertes Schweineschnitzel
gebratene Pilze / Bratensoße / Pommes frites

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„ANTON-GÜNTHER-SCHNITZEL“

paniertes Schweineschnitzel
2 Spiegeleier / Bratensoße / Bratkartoffeln

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„BUD-SPENCER-SCHNITZEL“

paniertes Schweineschnitzel
Paprika / Mais / Zwiebel-Speck-Bohnen / Kartoffelpalten

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„HAAMITLAND-SCHNITZEL“

paniertes Schweineschnitzel
Senf / gebratene Zwiebel / Gewürzgurke /
Bratensoße / Kartoffelpuffer

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„MR.-PRESIDENT-SCHNITZEL“

paniertes Schweineschnitzel
Grillwürstchen / Bacon / Whisky-BBQ-Soße / Kartoffelpalten

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„HULA-HULA-SCHNITZEL“

paniertes Hähnchenschnitzel
überbacken mit Ananas / Schinken /
Sauce Hollandaise / Mandelkroketten

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„KÖNIG-AUGUST-SCHNITZEL“

Hähnchenschnitzel
in Meerrettich-Bierhülle / gebratene Zwiebeln /
Bratensoße / Pommes frites

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„LOUIS DE FUNES-SCHNITZEL“

paniertes Hähnchenschnitzel mit Würzfleisch
überbacken / Bratensoße / Pommes frites

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„COSTA CORDALIS-SCHNITZEL“

paniertes Hähnchenschnitzel überbacken mit
Feta und Oliven / Kartoffelpalten / Knoblauchdip

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„CASANOVA-SCHNITZEL“

paniertes Hähnchenschnitzel überbacken mit
Tomaten / Mozzarella / mediterranes Gemüse / gefüllte
Kartoffel-Frischkäse-Taschen / Tomaten-Basilikum-Soße

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

„TOM & JERRY-SCHNITZEL“

gebackener Gouda mit Preiselbeeren / Mandelkroketten

normale Portion 19,95 €
Frassgusch-Portion 24,95 €

ZAMMHALTEN – ZAMM ESSEN

Platte für vier Personen ohne Getränke
acht kleine Schnitzel (mindestens drei verschiedene)
nach Lust und Laune des Küchenchefs
Bratensoße / Pommes frites / Kartoffelpalten

für vier Personen 69,00 €
jede weitere Person 19,95 €

Nur an Dienstagen zum Schnitzeltag gültig!



Alkoholfreies

	0,2 l	0,4 l
Oppacher Mineralwasser spritzig, medium oder still	2,40 €	4,20 €
Lichtenauer Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	2,90 €	4,60 €
Himbeer-Fassbrause	2,90 €	4,60 €
Rhabarbersaftschorle	2,90 €	4,60 €
Vugelbeernektar-Schorle	2,90 €	4,60 €
Grapos Cola, Orange, Zitrone, Spezi	2,90 €	4,60 €
Coca Cola light	Flasche 0,33 l 3,50 €	
Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft, Kirschsaft, Bananensaft, Ananassaft	3,30 €	4,90 €
Mangosaft, Erdbeersaft, Johannisbeersaft		
Fruchtsaftschorle nach Wunsch aus oben genannten Säften	3,30 €	4,90 €
hausgemachte Limonaden	Glas 0,3 l	4,95 €
Erdbeer-Rhabarber oder Apfel-Limette oder Orange-Pink Grapefruit	Krug 1,0 l	9,90 €



Biere & Mischgetränke

Bergmannszwickel der Brauerei Specht vom Fass	Glas 0,4 l	4,40 €
schwarzer Specht Schwarzbier vom Fass	Glas 0,4 l	4,40 €
dunkles Bockbier der Brauerei Fiedler vom Fass	Glas 0,4 l	4,40 €
Paulaner Hefeweizen hell / dunkel / alkoholfrei	Flasche 0,5 l	4,90 €
Wernesgrüner alkoholfrei	Flasche 0,33 l	4,10 €
Cola-Weizen	Glas 0,5 l	4,90 €
Banane-Weizen	Glas 0,5 l	5,30 €
Radler / Diesel Pils mit Zitronenlimonade / Cola	Glas 0,4 l	4,40 €
Sauberg Maß Bier	Krug 1,0 l	9,95 €
Bergmannszwickel, schwarzer Specht oder Bockbier		



Für trockene Bergmannskehlen

Grubenfeuer brennender Kräuterlikör	2 cl	3,50 €
brennender Weiberarsch 6x brennendes Grubenfeuer	6 x 2 cl	17,50 €
Lauterbacher Tropfen ungesüßter Magenbitter	2 cl	2,00 €
Lauterer Vugelbeertroppn Wildfruchtsaftkräuterlikör	4 cl	4,00 €
Lauterer Vugelbeergeist	2 cl	2,00 €
Lauterer Stülpnertrunk Kräuter	4 cl	4,00 €
Lauterer Butterscotchlikör MEGA LECKER!!!!	2 cl	2,00 €
Lauterer Whiskylikör	4 cl	4,00 €
Bergarbeiter Trinkklarer Klarer	2 cl	2,00 €
Williams Christ	4 cl	4,00 €
Ouzo / Malteser Aquavit	2 cl	2,00 €
Schwarzer Johannisbeerlikör / Kirsch / Pfeff	4 cl	4,00 €
Feiner Alter Wilthener Weinbrand	2 cl	2,00 €
Johnnie Walker Whisky	4 cl	5,00 €
Tullamore Dew Whisky	4 cl	5,00 €

Änderungen vorbehalten. Inhalts- und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.



für Whisky-Kenner und -Liebhaber

Laphroaig	Single Malt Scotch	10 Jahre gereift	40 vol.%	4 cl	7,00 €
Glenmorangie	Single Malt Scotch	10 Jahre gereift	40 vol.%	4 cl	7,00 €
Dalwhinnie	Single Malt Scotch	15 Jahre gereift	43 vol.%	4 cl	8,00 €
Lagavulin	Single Malt Scotch	16 Jahre gereift	43 vol.%	4 cl	9,50 €



Kaffee und andere Warmmacher

		Topf	Pott
Topf / Sauberg-Pott Kaffee		3,00 €	5,50 €
Topf / Pott Cappuccino oder Milchkaffee		3,50 €	5,95 €
Glas Latte Macchiato			4,50 €
Espresso einfach / doppelt		2,50 €	4,50 €
Topf / Sauberg-Pott heiße Schokolade mit Sahne		3,50 €	5,90 €
Topf / Sauberg-Pott weiße Schokolade mit Sahne		3,50 €	5,90 €
Sauberg Pott Tee schwarz, grün, Früchte, Pfefferminz, Kräuter, Roibusch, Kamille, Hagebutte			3,50 €
Topf Berggeisterpunsch (alkoholfrei)		4,25 €	
Topf Winzerglühwein rosé		4,95 €	
Topf Lauterer Vugelbeerpunsch		4,95 €	
Glas Grog mit 4 cl Rum		4,95 €	



Schokoladen- und Kaffeespezialitäten

Russische Schokolade		6,95 €
Pott heiße Schokolade mit 4 cl Wodka und Sahne		
Kubanische Schokolade		6,95 €
Pott heiße Schokolade mit 4 cl Rum und Sahne		
Italienische Schokolade		6,95 €
Pott heiße Schokolade mit 4 cl Amaretto und Sahne		
Irish Coffee		6,95 €
Pott Kaffee mit 4 cl Whisky und Sahne		
Pharisäer		6,95 €
Pott Kaffee mit 4 cl Rum und Sahne		
Schottischer Kaffee		6,95 €
Pott Kaffee mit 4 cl Baileys und Sahne		



alkoholische Cocktails

Sauberger	Butterscotchlikör,		
Sonnenschein	Mangosoft, Tonic (15 vol.%)		7,95 €
Erdbeerspritz	Lautergold-Erdbeer-Likör, Sekt, Tonic (17 vol.%)		8,95 €
Lillet Wildberry	franz. Weinlikör, Russian Wildberry (17 vol.%)		8,95 €
Aperol Spritz	Aperol mit Sekt und Soda (15 vol.%)		8,95 €
Campari Orange	Campari mit Orangensaft (25 vol.%)		8,95 €
Swimming Pool	Wodka, Rum, O-Saft, Ananassaft, Kokos (12,4 vol.%)		8,95 €
Piña Colada	Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne 7 (12,1 vol.%)		8,95 €
Sex on the Beach	Wodka, Pfirsichlikör, Orangensaft (12,1 vol.%)		8,95 €

Änderungen vorbehalten. Inhalts- und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.



alkoholfreie Cocktails

Virgin Colada süß, Ananassaft, Kokos, Sahne	7,95 €
Havanna Juicer fruchtig, Cassis, Pfirsich, Orange, Grenadine, Zitrone	7,95 €
kleiner Kumpel erfrischend mit Johannisbeer- und Kirschsaft, Zitrone, Wasser	7,95 €
Gin-Tonic zero alkoholfreier Gin, Tonic, Zitrone	7,95 €
Aperol Spritz zero	7,95 €



die Vugelbeer-Kaiserin empfiehlt - Longdrinks

• Gin Tonic	8,95 €
• Cuba Libre	8,95 €
• Wodka Lemon	8,95 €



Weißweine

Morio Muskat	lieblich Pfalz, Weingut Anselmann	0,25 l 6,00 € 1,0 l 21,00 €
Scheurebe	halbtrocken Nahe, Weinhaus Schlink	0,25 l 6,00 € 1,0 l 21,00 €
Weißer Burgunder	halbtrocken Baden, Winzer Schliengen	0,25 l 7,95 € 0,75 l 21,00 €
Riesling	trocken Mosel, Weingut Ries	0,25 l 6,00 € 1,0 l 21,00 €
Gutedel	trocken Baden, Winzer Schliengen	0,25 l 7,95 € 0,75 l 21,00 €
Müller-Thurgau	trocken Sachsen, Winzergen. Meissen	0,25 l 8,95 € 0,75 l 25,00 €
Chardonnay zero	trocken, alkoholfrei	0,20 l 7,50 €



Roséwein

Portugieser Weißherbst	halbtrocken Pfalz, Weingut Anselmann	0,25 l 6,00 € 1,0 l 21,00 €
-----------------------------------	---	-----------------------------



Sekt

Rotkäppchen	trocken / halbtrocken alkoholfrei Sektkellerei Freyburg	0,1 l 4,00 € 0,75 l 21,00 € Piccolo 7,00 €
Clostermann	Appléritif, alkoholfrei, Apfel-Rosé, Bioqualität	Piccolo 8,50 €

Änderungen vorbehalten. Inhalts- und kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe erfragen Sie bitte beim Servicepersonal.

Abholungen

Eine telefonische Bestellung unter 037341-493964 an Öffnungstagen wird erbeten.

Bitte teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung mit, ob Sie Ihre Speisen in Einwegverpackung oder in umweltfreundlicherer, transportsicherer Mehrwegverpackung (mikrowellengeeignet und spülmaschinenfest) gegen Pfand haben möchten.

Die Mehrwegverpackungen können Sie auch in allen Filialen der Bäckereien Nönnig (Ehrenfriedersdorf, Annaberg, Geyer) und bei der Bäckerei Schulze in Ehrenfriedersdorf zurückgeben.

Reservierungen

Telefonische Tischreservierungen unter 037341-493964 erbeten.

AUS ANSTAND UND FAIRNESS SEINEM GEGENÜBER gilt Folgendes:

Für Reservierungen (außerhalb von Veranstaltungen), die nicht wahrgenommen werden können und nicht mindestens drei Stunden vor dem vereinbarten Termin abgesagt werden, berechnen wir dem Besteller 15,00 € Stornogebühr je nicht erschienener Person.

Wir haben einen Anrufbeantworter, den man JEDERZEIT besprechen kann. Im Zeitalter von Handys ect. sollte das wirklich möglich sein. Es tut uns leid zu solchen Mitteln greifen zu müssen, aber die „Unart“ einfach nicht zu erscheinen ohne abzusagen hat in letzter Zeit zu sehr überhandgenommen.

Wir behalten uns vor, die Öffnungszeiten anzupassen, sollten unvorhersehbare Ereignisse eintreten. Die aktuellen Öffnungszeiten finden Sie jederzeit auf unserer Website unter www.sau-berg.de. Alle hier aufgeführten Preise verstehen sich inkl. der derzeit gültigen gesetzlichen MwSt. von 7 % bzw. 19 %. Änderungen vorbehalten.

WLAN-PASSWORT FÜR UNSERE GÄSTE: JaguarXJ120!

Aber besser man unterhält sich und genießt die Zeit miteinander, als auf das „Kast'l“ zu starren ;-)



SAUBERG KLAUSE
verwaltet durch die ERZCOOL GmbH
Am Sauberg 1 A . 09427 Ehrenfriedersdorf
www.sau-berg.de . E-Mail: post@sau-berg.de
Telefon: 03 73 41 49 39 64



— ERZCOOL —



**Kennen Sie schon unseren WhatsApp-Kanal?
Gleich abonnieren und nichts mehr verpassen!**

Der besseren Übersicht halber sind in unseren Karten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene aufgeführt. Wer eine ausführliche Karte mit diesen Kennzeichnungen benötigt, wendet sich bitte an das Servicepersonal.
Wir haben eine komplett gekennzeichnete Karte am Tresen verfügbar.

für kleine Berggeister

Räuberteller schnapp Dir Dein Kinderbesteck und räubere Dir etwas Leckeres vom Teller Deiner Eltern	1,50 €
Portion Pommes frites oder Süßkartoffelpommes	5,50 €
Kloß mit Soß' 2 Klöße mit Rotkohl und Bratensoße	6,95 €
zwei Quarkkeulchen Zucker, Zimt und Apfelmus	8,95 €
Bergmannsnudeln Tomatensoße / Würstchen / Käse	8,95 €
fünf Fischstäbchen Rotkohl / Kartoffelpüree	8,95 €
Berggeisterschnitzel vom Schwein / Gemüse / Pommes frites	9,95 €

