

**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 €**



**SAUBERG**  
Klaus

**sau(berg) gute**

## Speisenkarte

### Restaurantöffnungszeiten:

Montag	17.00 – 21.00 Uhr 15 - 17 Uhr Kaffeeeklatsch
Dienstag	11.30 – 21.00 Uhr
Freitag	17.00 – 21.00 Uhr 15 - 17 Uhr Kaffeeeklatsch
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 Altarbrüderschaft 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 Silbertröst Stolln“ Freiwalde 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 verunglückten 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 Zinngrube 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 Breinfeld, 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

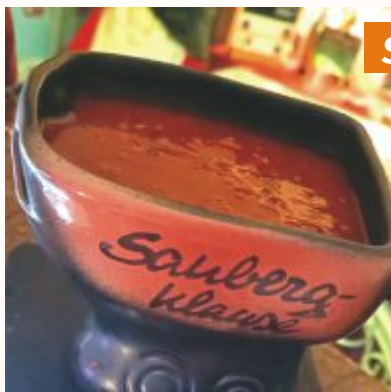
(auf Wunsch auch vier Stück sortenrein von Tomate oder Kürbis)  
zwei Tomaten-Bruschetta / Pflaumen-Balsamico / Rucola /  
Parmesan und zwei Kürbis-Bruschetta / Frischkäse / Friséesalat

14,95 €

#### Rote-Beete-Carpaccio

mariniert mit Sauerkirsch-Balsamico / Walnussöl /  
Wildkräutersalat / geflämmt 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 €





## Sauburger 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

20,95 €

vom Meyer Fleischer aus Bernsbach selbst erlegt  
Remoulade / Gewürzgurke / Zwiebel / Bratkartoffeln

### Schweineschnitzel „Karl Stülpner“

22,95 €

gebratene Champignons / Pommes frites  
separat Bratensoße

### saftiges Schweinekotelett (200 g) „au four“

24,95 €

mit Würzfleisch und Käse überbacken  
buntes Wintergemüse / Kroketten

## Sauburger Spezialitäten



### vegetarische Schupfnudelpfanne

19,95 €

gebratener Spitzkohl / Kirschtomaten / Röstzwiebeln 1.1

### Riesen-Rösti

19,95 €

mit Knoblauchrahm / gebratene Schinkenstreifen /  
Zwiebeln / Käse / Spiegelei

### Sauburger Kasslerknödel

22,95 €

drei Kartoffelknödel gefüllt mit saftigem Kassler /  
Sauerkraut / gebratene Zwiebeln / Bratensoße

### gebratene Hähnchenbrust

24,95 €

mit Tomate und Mozzarella überbacken / mediterranes  
Pfannengemüse / Basilikum-Tomaten-Soße / Rosmarin-Drillinge



### geschmorte Ochsenbäckchen

25,95 €

an reichlich Bratensoße / Wurzelgemüse /  
cremige Polenta / Portweinzwiebeln

### gebratenes Lachsfilet

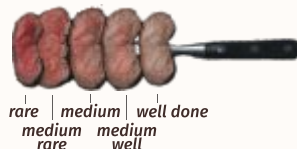
25,95 €

auf Sauburger Bergmannspasta /  
Blattspinat in Weißwein-Rahmsoße / Parmesan

### argentinisches Rumpsteak 250 g

29,95 €

mit Kräuterbutter / Pfannengemüse /  
Folienkartoffel / Sauerrahm



rare | medium | well done  
medium | medium  
rare | well

**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 „Schwächelbox“ zum Einpacken.**

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

# **PURPLE PATH** *Menü*

**sächsische Holunderbeerensuppe**  
mit Grießklößchen  
8,95 €

mit Speck, Zwiebeln und Pilzen  
**gefüllter Wildschweinbraten**  
dazu Rosenkohl und violetter Kartoffelstampf  
24,95 €

Menüpreis  
**38,95 €**

jeder Gang  
auch einzeln  
erhältlich

**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 erwähnter 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** 8,95 €  
mit frischem Obst garniert

**zwei Quarkkeulchen** 8,95 €  
mit Zimt und Zucker / Apfelmus

**warme belgische Waffel** 8,95 €  
heiße Kirschen / Vanilleeis / Sahne

**Apfelstrudel** 9,50 €  
Vanillesoße / Vanilleeis / Sahne

**hausgemachtes Vogelbeerpunschparfait** 9,95 €  
im Hause der Vogelbeerkaiserin /  
in Vogelbeergeist geschwenkte Waldbeeren / Sahne



## 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 Kaffeeликör / Sahne

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

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

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

**„Sauburger 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, Vogelbeerpunschparfait 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 Kroketten, 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

#### Jeden Montag & Freitag

(außer an Tagen mit Veranstaltungen)

#### 15.00 - 17.00 Uhr

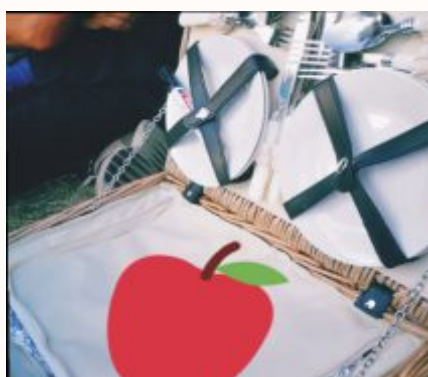
Ein Stück Kuchen mit Sahne und ein Topf Kaffee.

#### ab 17.00 Uhr

10 % Dankeschönrabatt auf jedes Hauptgericht.

**EIN FÜR RENTNER**

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



### 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

Nur an  
Dienstagen zum  
Schnitzeltag  
gültig.  
Januar - Mitte  
November

**Sie mögen des Deutschen Lieblingessen?  
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).

## „KARL-STÜLPNER-SCHNITZEL“

paniertes Schweineschnitzel  
gebratene Pilze / Bratensoße / Pommes frites

## „ANTON-GÜNTHER-SCHNITZEL“

paniertes Schweineschnitzel  
2 Spiegeleier / Bratensoße / Bratkartoffeln

## „BUD-SPENCER-SCHNITZEL“

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

## „HAAMITLAND-SCHNITZEL“

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

## „MR.-PRESIDENT-SCHNITZEL“

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

## „HULA-HULA-SCHNITZEL“

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

## „KÖNIG-AUGUST-SCHNITZEL“

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

## „LOUIS DE FUNES-SCHNITZEL“

paniertes Hähnchenschnitzel mit Würzfleisch  
überbacken / Bratensoße / Pommes frites

## „COSTA CORDALIS-SCHNITZEL“

paniertes Hähnchenschnitzel überbacken mit  
Feta und Oliven / Kartoffelspalten / Knoblauchdip

## „CASANOVA-SCHNITZEL“

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

## „TOM & JERRY-SCHNITZEL“

gebackener Gouda mit Preiselbeeren / Mandelkroketten

## ZAMMHALTEN – ZAMM ESSEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nur an Dienstagen zum Schnitzeltag gültig!





## Alkoholfreies

**Oppacher Mineralwasser**  
spritzig, medium oder still

**Lichtenauer Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon**

**Himbeer-Fassbrause**

**Rhabarbersaftschorle**

**Vugelbeernektar-Schorle**

**Grapos Cola, Orange, Zitrone, Spezi**

**Coca Cola light**

**Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft,**

**Kirschsaft, Bananensaft, Ananassaft**

**Mangosaft, Erdbeersaft, Johannisbeersaft**

**Fruchtsaftschorle**

nach Wunsch aus oben genannten Säften

**hausgemachte Limonaden**

**Erdbeer-Rhabarber oder Apfel-Limette**

oder **Orange-Pink Grapefruit**

0,2 l 0,4 l

2,40 € 4,20 €

2,90 € 4,60 €

2,90 € 4,60 €

2,90 € 4,60 €

2,90 € 4,60 €

2,90 € 4,60 €

Flasche 0,33 l 3,50 €

3,30 € 4,90 €

3,30 € 4,90 €

Glas 0,3 l 4,95 €

Krug 1,0 l 9,90 €



## Biere & Mischgetränke

**Bergmannszipfel** der Brauerei Specht vom Fass

**schwarzer Specht** Schwarzbier vom Fass

**dunkles Bockbier** der Brauerei Fiedler vom Fass

**Paulaner Hefeweizen** hell / dunkel / alkoholfrei

**Wernesgrüner** alkoholfrei

**Cola-Weizen**

**Banane-Weizen**

**Radler / Diesel** Pils mit Zitronenlimonade / Cola

**Sauberg Maß Bier**

**Bergmannszipfel, schwarzer Specht oder Bockbier**

Glas 0,4 l 4,40 €

Glas 0,4 l 4,40 €

Glas 0,4 l 4,40 €

Flasche 0,5 l 4,90 €

Flasche 0,33 l 4,10 €

Glas 0,5 l 4,90 €

Glas 0,5 l 5,30 €

Glas 0,4 l 4,40 €

Krug 1,0 l 9,95 €



## Für trockene Bergmannskehlen

**Grubenfeuer** brennender Kräuterlikör

**brennender Weiberarsch** 6x brennendes Grubenfeuer

**Lauterbacher Tropfen** ungesüßter Magenbitter

**Lauterer Vogelbeertropfn** Wildfruchtsaftkräuterlikör

**Lauterer Vogelbeergeist**

**Lauterer Stülpnertrunk** Kräuter

**Lauterer Butterscotchlikör** MEGA LECKER!!!!

**Lauterer Whiskylikör**

**Bergarbeiter Trinkklarer** Klarer

**Williams Christ**

**Ouzo / Malteser Aquavit**

**Schwarzer Johannisbeerlikör / Kirsch / Pfeffi**

**Feiner Alter Wilthener** Weinbrand

**Johnnie Walker** Whisky

**Tullamore Dew** Whisky

2 cl 3,50 €

6 x 2 cl 17,50 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

2 cl 2,00 € 4 cl 4,00 €

4 cl 5,00 €

4 cl 5,00 €



## für Whisky-Kenner und -Liebhaber

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



## Kaffee und andere Warmmacher

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



## Schokoladen- und Kaffeespezialitäten

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



## alkoholische Cocktails

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



## alkoholfreie Cocktails

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



## die Vugelbeer-Kaiserin empfiehlt - Longdrinks

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

## Weißweine



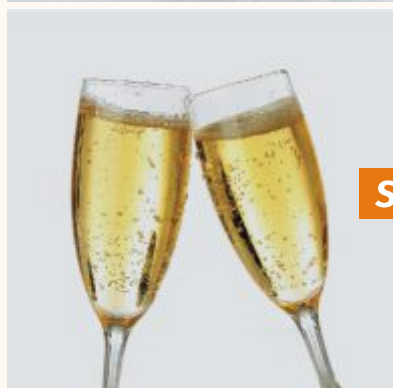
<b>Morio Muskat</b>	lieblich Pfalz, Weingut Anselmann	0,25 l 6,00 €	1,0 l 21,00 €
<b>Scheurebe</b>	halbtrocken Nahe, Weinhaus Schlink	0,25 l 6,00 €	1,0 l 21,00 €
<b>Weißer Burgunder</b>	halbtrocken Baden, Winzer Schliengen	0,25 l 7,95 €	0,75 l 21,00 €
<b>Riesling</b>	trocken Mosel, Weingut Ries	0,25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

## Roséwein



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

## Rotweine



<b>Dornfelder</b>	lieblich Pfalz, Weingut Anselmann	0,25 l 6,00 €	1,0 l 21,00 €
<b>Regent</b>	halbtrocken Rheinhessen, Winzer Theo Mayer	0,25 l 6,00 €	1,0 l 21,00 €
<b>Schwarzriesling</b>	halbtrocken Württemberg, Winzer Lauffener	0,25 l 7,95 €	0,75 l 21,00 €
<b>Spätburgunder</b>	trocken Baden, Winzer Burkheim	0,25 l 6,00 €	1,0 l 21,00 €
<b>Lemberger</b>	trocken Württemberg, Winzer Lauffener	0,25 l 7,95 €	0,75 l 21,00 €
<b>Merlot</b>	trocken Languedoc/Frankreich, Domaine la Baume	0,25 l 8,95 €	0,75 l 25,00 €
<b>Merlot zero</b>	trocken, alkoholfrei	0,20 l	8,50 €

## Sekt

<b>Rotkäppchen</b>	trocken / halbtrocken alkoholfrei Sektellerei Freyburg	0,1 l 4,00 €	0,75 l 21,00 € Piccolo 7,00 €
<b>Clostermann</b>	Appléritif, alkoholfrei, Apfel-Rosè, Bioqualität	Piccolo	8,50 €



### 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 erschienenen 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](http://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](http://www.sau-berg.de) . E-Mail: [post@sau-berg.de](mailto:post@sau-berg.de)  
Telefon: 03 73 41 49 39 64



◀ **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 Leckerer 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 €

