



**Herzlich Willkommen in der  
rustikalen Gaststube „Torwache“  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und guten Appetit!**

<b>Tagessuppe – frisch gekocht nach Angebot</b> <i>Unser Servicepersonal berät Sie dazu gerne.</i>	<b>5,50 €</b>	
<b>Klaffenbacher Linsensuppe</b> <i>nach altem Rezept mit Wurzelgemüsen, Speck und Kartoffeln gekocht serviert mit kleinen Bratwürstchen</i>	<b>6,50 €</b>	2,3,4
<b>Auswahl von verschiedenen Blattsalaten</b> <i>mit frischem Gemüse vom Markt im Kräuter dressing, dazu Baguette</i>	<b>5,80 €</b>	
<b>Gratiniertes Stangenbrot</b> <i>mit Schinken, Tomaten und würzigem Käse an Salatbukett</i>	<b>8,00 €</b>	1,2,3,4
<b>Überbackenes Würzfleisch</b> <i>mit Champignons und Käse im Nöpfchen serviert mit Baguette</i>	<b>8,50 €</b>	1,7
<b>Neukirchener Bauernsülze</b> <i>mit pikanter Remouladensoße dazu Bratkartoffeln mit Majoran und Zwiebeln</i>	<b>10,00 €</b>	2,3
<b>Torwächters bunter Salatteller</b> <i>mit frischem Gemüse im würzigen Dressing, frisches Baguette sowie zur Wahl:</i>		
- marinierte Thunfischstücke und gekochtes Landei	<b>10,50 €</b>	7
- eingelegter Lakenkäse und zweierlei Oliven	<b>10,50 €</b>	4,6
- gebratene Hähnchenbruststreifen	<b>11,50 €</b>	

---

**Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit  
in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!**  
Deklarierte Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Nitrit/Nitrat, 4-Antioxidationsmittel  
5-Geschmacksverstärker, 6-geschwefelt, 7-gewachst



**... hier kocht und schmort es in allen Töpfen...**

**Unser vegetarischer Tipp:**

**Gefüllte Champignonköpfe mit Lakenkäse**

auf Pilzragout und Kräuter-Semmelknödel

**11,50 €**

**Filet vom Seelachs im Teig gebacken**

mit Kräuterremoulade

gebackenen Kartoffelspalten und kleinem Tomatensalat

**14,50 €** 7

**Mit Kräutern gebratene Poulardenbrust**

auf buntem Pfannengemüse

dazu Tomatensoße und Butterreis

**14,80 €**

**Mariniertes Nackensteak vom Jungschwein**

aus Richters Fleischerei

gebraten in der Eisenpfanne

mit gerahmten Waldpilzen und Röstkartoffeln

**15,60 €** 2,3,4

**Deftiger Hirschgulasch**

geschmort mit Wurzelgemüse, dazu Preiselbeerschmand

Rosenkohlröschen und gekochte Klöße mit Semmelbutter

**16,00 €** 2,3,4

**Deftiger Sauerbraten**

nach sächsischer Art zubereitet

dazu Apfelrotkohl und gekochte Klöße mit Semmelbutter

**16,20 €** 2,3,4

**Zarte Kaninchenkeule in Buttermilchsoße**

an feinen, grünen Speckbohnen

und Butterkartoffeln

**16,50 €** 2,3,4

**Gebratener Barbarie-Entenschenkel**

in eigener Soße, serviert mit Rotkohl und

Klöße mit Semmelbutter

**16,50 €** 2,3,4

**Torwächters Kartoffel-Reibekuchen**

klassisch serviert Zimtzucker und Apfelmus

**5,80 €** 7

**Ragout von heimischen Waldbeeren**

mit Schokoladeneis, Haselnusskrokant und Sahne

**6,00 €** 1,7

**Hausgemachtes Quarkkeulchen**

mit angemachten Zimtpflaumen aus dem Schlossgarten

**6,20 €** 7

---

Verehrte Gäste! Die geforderten Angaben zu Allergenen können Sie jederzeit in einem gesonderten Verzeichnis nachlesen. Unser Personal ist Ihnen dazu gern behilflich!  
Deklarierte Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoff, 3-Nitrit/Nitrat, 4-Antioxidationsmittel  
5-Geschmacksverstärker, 6-geschwefelt, 7-gewachst