

Herzlich Willkommen

in der Gaststube des Rotgiesserhauses im ältesten Steinhaus von Oberwiesenthal. Dieses Haus wurde 1747 als Gießerei und Waffenschmiede erbaut und ersetzte damit den schon ab circa 1550 auf dem Grundstück befindlichen Holzbau des örtlichen Huf und Waffenschmiedes. 120 Jahre wurden in der jetzigen Gaststube Erzeugnisse aus Rotguss (früher Kanonenbronze) hergestellt. Der Name Rotguss leitet sich von der dem Kupferrot angenäherten Farbe der Legierung aus Kupfer und Zinn ab. Aus Rotguss wurden Geschützrohre, Schmuck aber auch Glocken, Schmuckelemente und Zierbeschläge für Waffen gefertigt. Ab den 1970er Jahren wurde das Gebäude Stück für Stück rekonstruiert und erstrahlt nun im heutigen Glanz. Informationen zu Hotel, Restaurant, Weinkeller, Dampfbadanlage und unseren aktuellen Angeboten finden Sie auf den hinteren Seiten unserer Speisemappe.

Der Rotgiessertaler – wir belohnen Ihre Treue

Wir möchten Ihr Wiederkommen belohnen. Ab einem Umsatz von 45.- € in unserem Restaurant erhalten Sie vor Rechnungsstellung! auf Wunsch, einen Rotgiessertaler zu Ihrer Rechnung. Für einen Taler erhalten Sie beim nächsten Besuch einen Hausschnaps kostenlos zum Essen dazu. 6 Taler können Sie gegen unser leckeres Wildrückensteak einlösen. Bitte beachten Sie bei mehreren Personen vorab, ob sie zusammen oder getrennt zahlen möchten um in den Genuss eines Talers zu kommen. Möchten Sie mit Taler bezahlen teilen Sie dies bitte unbedingt bei der Bestellung unserem Servicepersonal mit.

Stets zufriedene Gäste ist unser Ziel – sollte trotz größter Sorgfalt unsererseits das Essen oder Getränke nicht Ihren persönlichen Wünschen entsprechen teilen Sie dies bitte nach dem servieren mit, damit wir sofort angemessene Abhilfe schaffen können.

Bei Lebensmittelunverträglichkeit und Allergien oder zu Zusatzstoffen informiert
Sie gern unser Servicepersonal

Bezahlen können sie im Restaurant bar oder mit EC Karte (Maestro).
Kreditkarten werden nicht akzeptiert.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt! Das Team vom Rotgiesserhaus

Niveauvoll Speisen, Qualität aus frischen Rohprodukten und vor allem immer **NETT!**

Gibt's nur bei uns!!!!

Geschmacksfeuerwerk mit Suchtfaktor

Hausgeist Baileys, Kaffeelikör u. Grubenfeuer 60%

4cl € 4,10

oder

Ti Vole! Eierlikör, Kirschlikör und Grubenfeuer 60%

4cl € 4,10

werden beim servieren kurz angezündet!! Alles vor dem trinken im Mund mischen hat den besten Effekt!!

Leckerer Beeren/Fruchtlikör versch. Sorten

2 cl € 1,40 / 4cl € 2,30

BE-ton, 5 cl Becherovka gemixt

mit Tonic, Eis und Zitrone **€ 5,00**

Rotgiesser`s Liebling des Monats

Cocktail oder Longdrink nur **€ 4,10**

fragen Sie den Service nach unserem derzeitigen Angebot

von 20.00-22.00 Uhr Nimm zwei zahle nur **€ 6,90**

Aronia Turbo

prickelnde Aronialimonade mit wahlweise

4cl Gin, Whiskey, oder Metaxa **€ 4,00**

Schnapsroulette (der Spaß für gesellige Runden)

mit 4x Kräuterlikör (Hausmarke) 2cl, 4x Pflaumenlikör (Hausmarke) 2cl

4x Obstler (Hausmarke) 2cl, 4x Frucht/Beerenlikör 2cl

16 Schnäpse a 2cl für insgesamt

€ 15,20

Suppen, Vorspeisen und Salate

Frische Böhmisches Knoblauchsuppe

€ 4,60

Soljanka, klassische russische Spezialität nach Art des Hauses mit
Sahnehäubchen

€ 4,90

Schwammesupp, Suppe aus Waldpilzen nach erzgebirgischer Art

€ 5,20

Kleiner Salat der Jahreszeit angepasst mit Balsamicodressing

€ 5,30

Salat der Saison groß, mit Mozzarellasticks und dazu
hausgemachtes Dressing

€ 11,80

Hauptgerichte – Spezialitäten

vom Wild aus unseren heimischen Wäldern

WILDburger a la Mikl mit Hackfleisch vom Wild,
Salat, Tomate, Käse und dazu Pommes

€ 10,40

Auch als

„Red Burger“ extra scharf im roten Burgerbrötchen

Oder

„Black Burger“ mit herbem Vogelbeermus im schwarzen
Burgerbrötchen

für € 10,80

Wildgulasch, mit Bandnudeln und Waldpilzen

€ 13,50

Wildrückensteak Rotgiesserart, mit Rosmarinkartoffeln,
Waldpilzen, Allerlei Salat und Preiselbeeren, dazu 4cl Kräuterlikör vom
Haus

€ 18,10 oder 6 Taler

Hauptgerichte – Spezialitäten

traditionell hausgemacht

Bauernfrühstück, Omelett mit Bratkartoffeln und
eingeschnittener Wurst, Salatbeilage

€ 9,90

Erzgebirgische Sülze, mit Bratkartoffeln und hausgemachter
Remoulade

€ 10,80

Spaghetti Bolognese mit hausgemachter Soße aus frischen
Rinderhack und Tomaten

€ 11,10

Rinderbrust, vom Weiderind mit reichlich Gewürzen gekocht, dazu
grüne Klöße und hausgemachte Meerrettichsoße

€ 11,30

Rostbrätl, Schweinerückensteak mit hausgemachten Bratkartoffeln
und gerösteten Zwiebeln

€ 12,90

Hauptgerichte – Spezialitäten

traditionell hausgemacht

Schweineschnitzel frisch paniert und im Butterschmalz
ausgebacken, mit Salzkartoffeln und frischem Salat

€ 11,80

Frische Schweinshaxe aus dem Backofen, mit
hausgemachten Speckknödeln und Sauerkraut, auf Wunsch Senf und
Meerrettich dazu

€ 12,10

Gefülltes Schweineschnitzel, mit geräucherten
Kochschinken und Edamerkäse,
dazu Pommes frites

€ 13,50

Rinderroulade, mit grünen Klößen und hausgemachtem Rotkraut

€ 13,80

Hauptgerichte – Spezialitäten

traditionelle Erzgebirgische Küche und Fischgerichte

Griene Kließ un Schwammebrie, grüne Klöße in
Waldpilzsoße abgeschmeckt mit frischem Bratenfond

€ 9,60

Hausgemachte Ardäppelklitscher, geriebene Kartoffel
vermengt mit Sauerkraut und Schinkenwurst in der Pfanne ausgebacken,
mit Allerlei Salat serviert

€ 10,60

Knoblauch-Makrele, mit Grillgemüse der Saison

€ 10,80

Forelle, gebraten mit Salzkartoffeln und in der Pfanne geschwenkten
Buttergemüse

€ 12,60

Kindergerichte

von unseren Tieren aus der Gaststube empfohlen

Hirsch Franz empfiehlt!

Pommes Frites, mit Ketchup und/oder Mayonnaise

€ 3,20

Wildschwein Egon bekommt nicht genug von:

3 Kartoffelpuffer, mit Apfelmus

€ 3,10

Dachs Max sagt ja zu:

Nudeln mit leckerer Tomatensoße

€ 4,00

Fuchs Tom möchte heute:

2 Eierkuchen mit Apfelmus

€ 3,80

Hase Philipp mag am liebsten:

Kleines Schnitzel, mit Pommes und frischem Salat

€ 6,50

Und nach dem Essen empfehlen wir den Kleinen ein leckeres Eis!

Nachspeisen

für die Süßen

Kindereisbecher, 1 Kugel wahlweise Vanille-, Erdbeer- oder Schokoeis mit Schokolinsen und Schlagsahne

€ 2,30, jede weitere Kugel € 0,70

Jo`s Schokotörtchen, mit geschmolzenen Schokoladenkern und Erdbeer-Mandarinensoße

€ 4,80

Warmer Apfelstrudel, mit zart schmelzenden Vanilleeis und Sahnehaube

€ 4,90

Vanilleeis, mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

€ 5,30

Heidelbeergetzen hausgemacht, erzgebirgisches Heidelbeerküchlein mit Vanilleeis und roter Grütze

€ 5,80