





Sehr geehrter Gast,

herzlich willkommen in unserem traditionsreichen Haus, dem Ratskeller Freiberg.

Unsere Küchenmannschaft um Chefkoch Torsten Kartusch und unser Serviceteam um Restaurantleiter Andreas Beer geben alles, Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir legen großen Wert darauf, dass unsere Speisen und Getränke Ihr leibliches und sinnliches Wohlbefinden anregen. Daher ist es für uns Ehrensache, Ihnen mit erstrangigen Spitzenprodukten aus der Region kulinarisch ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht zu zaubern. In turbulenten Zeiten kann es dabei schon mal vorkommen, dass Sie etwas länger auf Ihre Speisen warten müssen. Dafür bitten wir Sie höflich um Verständnis.

Scheuen Sie sich nicht, uns über Ihre persönlichen Wünsche und Anregungen in Kenntnis zu setzen. Wir möchten uns für Sie gern weiter entwickeln. Helfen Sie uns dabei mit Ihrer Meinung.

Die Preise in den Speise- und Getränkekarten sind durchweg in Euro angegeben, da dieser in Freiberg als das ortsübliche Tauschmittel angesehen wird. Sollten Ihnen die Barmittel einmal ausgegangen sein, so akzeptieren wir selbstverständlich die meisten alternativen Zahlungsmethoden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt, beehren Sie uns bald wieder.

Glück Auf !

Ihr Ratskeller Freiberg-Team



Vorspeisen

Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Meerrettichcreme ⁽¹⁾	9,95 €
Ragout fin mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecken	6,45 €
Toast Hawaii mit Schinken ^(8,5) , Ananas und Käse überbacken	8,45 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren ⁽⁷⁾ und Toastecken	6,45 €
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Toast	6,95 €

Salate

Kleiner bunter Salat der Saison mit Dressing Ihrer Wahl Knoblauch Joghurt Zitrusvinaigrette Himbeer-Balsamico	4,95 €
Große Salatplatte mit gebackenen Mozzarellasticks	9,95 €
Große Salatplatte mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet und von der Putenbrust	10,95 €

Suppen

Ukrainische Soljanka mit Zitrone, saurer Sahne und Baguette	4,70 €
Waldpilzcremesuppe	4,50 €
Tomatensuppe mit Croutons	4,50 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit feinem Weinbrand abgeschmeckt, dazu Toast	4,50 €



Vegetarische Gerichte

Radicchio-Salat mit Mango und Minze (vegan)	6,95 €
Warmer Reissalat (mit Curry, Mais und Frühlingszwiebeln) in gebackenen Paprikaschoten (vegan)	10,95 €
Tomaten-Zucchini-Linguine mit Basilikum (vegan)	10,95 €
Zucchini schnitzel mit frischem bunten Salat (vegetarisch)	10,95 €
Omelette mit Rahmchampignons gefüllt (vegetarisch)	9,50 €

Für Zwischendurch

3 Erzgebirgische Leinölkletscher mit Apfelmus ⁽⁷⁾ und Zucker oder Schinken-Lauchcreme ^(8,5)	5,95 €
“Schlamendes Leibgericht“ Knoblauchbrühwurst ^(4,5,6) mit hausgemachtem Kartoffelsalat	7,45 €
Omelette mit Ragout fin gefüllt	9,95 €
Norwegisches Lachsfilet mit Zitronen-Buttersoße an Reis	10,95 €
Küchenmeisterstulle geschichtetes Weißbrot mit Käse und Schinken ^(8,5) , in Eihülle gebacken	7,95 €

Kalte Küche ab 17.00 Uhr

Scharfe Sache kalter Kasslerbraten auf Brot mit Senf, Meerrettich ⁽¹⁾ und Gewürzgurke	9,95 €
Ratskellerplatte Schinken ^(8,5) und Bratenvariationen, würziger und edler Käse, Räucherlachs ⁽¹⁾ , bunt garniert mit Butter und Brotauswahl	12,95 €
Bergmanns-Sülze mit Remouladensoße und Bratkartoffeln	9,95 €
Strammer Max roher gewürfelter Schinken ^(8,5) auf Brot mit 2 Spiegeleiern	9,95 €



Aus Topf und Pfanne

Dresdner Sauerbraten in Lebkuchensoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^(1,12)	14,50 €
Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Böhmisches Knödeln	12,50 €
Hausgemachte Rindsroulade „Otto der Reiche“ mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^(1,12)	14,50 €
Deftiger Kasslerbraten ⁽⁵⁾ mit Speckbohnen und Semmelklößen	12,50 €
Feine Rinderpökelszunge ⁽⁵⁾ mit zerlassener Butter, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ⁽¹⁾	14,50 €
Sächsischer Zwiebelrostbraten (vom Roastbeef) mit Speckbohnen und Kartoffelpuffer	16,50 €
Freiberger Schwarzbierbraten vom Spanferkel mit Sauerkraut und Böhmisches Knödeln	12,50 €
Große Grillhaxe „Haspelknecht“ mit Dunkelbiersoße, Senf, Meerrettich ⁽¹⁾ , Sauerkraut und Semmelknödeln	14,95 €
Ratskellerpfanne drei Schweinemedallions mit Waldpilzen, feinem Gemüse und mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen	15,95 €
Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^(1,12)	15,95 €
Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit Waldpilzen, Rosenkohl und Kroketten mit Preiselbeerfüllung ⁽⁷⁾	15,95 €

Schnitzelvariationen

Ratsherrenschnitzel vom Schwein, überbacken mit Rahmchampignons, Kochschinken ^(8,5) und Käse dazu Brokkoli-Röschen und Kartoffelkroketten	15,50 €
Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatgarnitur	12,50 €
Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln ⁽¹⁾ und Gurkensalat	16,50 €
Putenschnitzel mit Süßkartoffelpommes und Salatgarnitur	13,50 €



Saftige Steaks

Rumpsteak "Oberberghauptmann" vom argentinischen Rind (180 g) mit Pfeffersoße oder Kräuterbutter, Pommes frites und einem kleinen gemischten Salat	20,95 €
Rumpsteak „Obersteiger“ vom argentinischen Rind (250 g) mit Bratkartoffeln, Pfeffersoße oder Kräuterbutter, und einem kleinen gemischten Salat	23,95 €
Grillteller „Reiche Zeche“ drei verschiedene Fleischsorten, Rind, Schwein und Pute, Speck ⁽¹⁾ , Grillwürstchen, Rahmchampignons, Kräuterbutter und Kartoffelvariation und einem kleinen gemischten Salat	19,95 €
Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken, Kräuterreis und buntes Möhrengemüse	14,45 €

Aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin“ in Butter gebraten, mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ⁽¹²⁾	14,95 €
Heilbuttfilet mit Kräuterbutter, feinem Gemüse und Petersilienkartoffeln ⁽¹⁾	16,50 €
Norwegisches Lachsfilet an Zitronen-Buttersoße, Rahmblattspinat und Nudeln	16,50 €

Eine süße Sünde zum Dessert

Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽⁷⁾ , Zimt und Zucker	4,50 €
Eierkuchen mit Panacotta-Himbeerfüllung und einer Kugel Vanilleeis	5,50 €
Vanilleeis mit belgischer Waffel und Sauerkirschen	5,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
Schokoladensoufflee mit Vanillesoße	5,95 €
Beeren-Cassis-Sektorsorbet (vegan)	5,00 €

Bitte schauen Sie auch in unsere neue Eiskarte !



Zu Ihrer Information

Sie haben eine Lebensmittelunverträglichkeit? Unsere Servicemitarbeiter beraten Sie gern. Eine Allergenliste unserer Speisen liegt für Sie zur Einsicht bereit.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne auch kleinere Portionen mit einem Preisabschlag in Höhe von 20 % .

Feiern Sie die Feste wie sie fallen. Bei uns finden Sie garantiert den passenden Rahmen für Ihre ganz persönliche und individuelle Veranstaltung.

Wir erwarten Sie im :

- historischen Restaurant Ratskeller mit 90 Plätzen
- im einladenden Kaminzimmer mit 40 Plätzen
- der ehrwürdigen Ratstrinkstube mit 40 Plätzen
- dem Jagdzimmer mit 70 Plätzen
- dem urig gemütlichen „Schankhaus 1863“ mit 100 Plätzen
- dem städtischen Festsaal mit 240 Plätzen

Sind Ihnen Ihre eigenen Räumlichkeiten lieber, so bieten wir Ihnen selbstverständlich ein komplettes außer Haus Catering, ganz nach Ihren persönlichen Wünschen an.

Wir freuen uns auf Sie und beraten Sie sehr gern.

Ratskeller Freiberg

Telefon: 03731/22151

Telefax: 03731/22153

E-Mail: post@ratskeller-freiberg.de



Kostenloses WLAN:

1. Wählen Sie „freeiiRatskeller“ als Drahtlosnetzwerk
2. Starten Sie Ihren Internetbrowser und öffnen Sie „freeii.de“
3. Melden Sie sich über Facebook oder E-Mail an
4. Ihr kostenloses WLAN wird geladen

* Bitte bestätigen Sie eventl. Warnungen oder Hinweise.

Lebensmittelzusatzstoffe sind heute in vielen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung notwendig bzw. fast unentbehrlich. Je umfangreicher der Lebensmittelhandel wird, desto größer sind die möglichen Sicherheitsrisiken für die Gesundheit des Konsumenten. Trotz guter Produktionsmethoden sind Zusatzstoffe notwendig, um Lebensmittel lagerfähig zu machen, sie genusstauglich und ansehnlich anzubieten.

Zusatzstoffe sind keine Schadstoffe, Rückstände oder Nahrungsgifte. Sie werden bewusst zugesetzt und gesetzlich strengstens kontrolliert. Der Hersteller eines Lebensmittels garantiert so eine hygienische und ernährungsphysiologische Sicherheit.

Etwa 0,03 % der Menschen in Europa reagieren allergisch auf einen oder mehrere dieser Lebensmittelzusatzstoffe. Ist bei Ihnen eine solche Allergie bekannt, so meiden Sie die auf der Speisekarte entsprechend gekennzeichneten Menüs bzw. Komponenten.

- Kennziffer (1) Konservierungsstoffe
- Kennziffer (2) Farbstoff
- Kennziffer (3) Phosphat
- Kennziffer (4) Geschmacksverstärker
- Kennziffer (5) Nitrit Pökelsalz
- Kennziffer (6) Antioxidationsmittel
- Kennziffer (7) Süßungsmittel
- Kennziffer (8) Formschinken
- Kennziffer (9) Koffeinhaltig
- Kennziffer (10) chininhaltig
- Kennziffer (11) enthält eine Phenylalaminquelle
- Kennziffer (12) geschwefelt
- Kennziffer (15) Taurin



