





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

Carpaccio von der Rindslede mit Parmesankäse, Balsamicoessig ⁽¹⁾ und Toastecken	9,95 €
Kalbsragout im Blätterteigpastetchen an Salatbukett	6,75 €
Ragout fin mit Käse überbacken, Zitrone und Toastecken	5,95 €
Toast Hawaii mit Schinken ^(8,5) , Ananas und Käse überbacken	7,65 €
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren ⁽⁷⁾ und Toastecken	5,75 €
Speckfettbemme mit Pfeffergurken und Brot	3,95 €

Salate

Kleiner bunter Salat der Saison mit Dressing Ihrer Wahl Knoblauch Joghurt Vinaigrette (Essig, Öl, Zwiebel)	4,95 €
Große Salatplatte mit Fetakäse Zwiebelringen und Oliven	9,95 €
Große Salatplatte mit gebratenen Streifen vom Schweinefilet und Putenbrust	9,95 €
Tomate Mozzarella mit Basilikum und Toast	6,95 €

Suppen

Ukrainische Soljanka mit Zitrone, saurer Sahne und Toast	4,25 €
Waldpilzcremesuppe	4,25 €
Tomatensuppe mit Croutons	4,25 €
Klare Ochsenschwanzsuppe mit feinem Weinbrand abgeschmeckt, dazu Toast	4,25 €



Vegetarische Gerichte

Nudel-Gemüsepfanne „St. Barbara“ buntes Gemüse, Nudeln mit Käsesahnesoße 10,95 €

Große Gemüseplatte mit feinem Gemüse der Saison, Blumenkohlkäsemedaillons, Pilzen und Reis 10,95 €

Grüne Klitscher mit Apfelmus und Zucker 4,75 €

Omelette mit Rahmchampignons gefüllt 8,45 €

Bitte schauen Sie auch in unsere vegetarisch / vegane Speisekarte !

Für Zwischendurch

„Schlahmendes Leibgericht“ Knoblauchbrühwurst^(4,5,6) mit hausgemachtem Kartoffelsalat 5,95 €

Omelette mit Ragout fin gefüllt 8,45 €

Norwegisches Lachsfilet mit Rahmsoße auf Kartoffelpuffer⁽¹⁾ 9,95 €

Küchenmeisterstulle geschichtetes Weißbrot mit Käse und Schinken^(8,5), in Eihülle gebacken 6,95 €

Kalte Küche ab 17.00 Uhr

Scharfe Sache kalter Kasslerbraten auf Gurke, Senf, Meerrettich⁽¹⁾ und Brot 9,95 €

Ratskellerplatte Schinken^(8,5) und Bratenvariationen, würziger und edler Käse, Räucherlachs⁽¹⁾, bunt garniert mit Butter und Brotauswahl 12,95 €

Schinkenbrett „Bergschmied“ Schinkenvariation^(8,5) mit Gewürzgurke, Butter und Brotauswahl 9,95 €

Würziges Käsesortiment verschiedene Schnitt- und Weichkäse, Butter und Brotauswahl 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)	13,45 €
Feiner Rindergulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^(1,12)	11,45 €
Rindsroulade „Alte Elli“ mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^(1,12)	13,45 €
Feine Rinderpökelszunge ⁽⁵⁾ mit zerlassener Butter, Buttererbsen und Petersilienkartoffeln ⁽¹⁾	13,45 €
Sächsischer Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Kartoffelpuffer	15,45 €
Freiberger Schwarzbierbraten vom Spanferkel mit Sauerkraut und Knödeln	11,45 €
Kasslerbraten ⁽⁵⁾ mit Sauerkraut und Salzkartoffeln ⁽¹²⁾	11,45 €
Große Grillhaxe „Haspelknecht“ mit Dunkelbiersoße, Senf, Meerrettich ⁽¹⁾ , Sauerkraut und Semmelknödeln	13,45 €
Ratskellerpfanne drei Schweinemedallions mit Waldpilzen, feinem Gemüse und mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen	15,45 €
Mozzarellalendchen „Bergvogt“ drei Schweinemedallions mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Karottenvariation und Kartoffelkroketten	15,45 €
Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen ^(1,12)	14,95 €
Hirschbraten in Wacholderrahmsoße mit Waldpilzen, Rosenkohl und Kroketten mit Preiselbeerfüllung ⁽⁷⁾	15,45 €

Schnitzelvariationen

Ratsherrenschnitzel vom Schwein, überbacken mit Champignons, Kochschinken ^(8,5) und Käse, Brokkoli-Röschen und Kartoffelkroketten	14,45 €
Schweineschnitzel mit feinem Gemüse und Salzkartoffeln ⁽¹²⁾	11,45 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salatbeilage	15,45 €
Putenschnitzel mit einer Karottenvariation und Kräuterreis	12,45 €



Saftige Steaks

Pfeffersteak „Oberberghauptmann“ vom argentinischen Rind (180 g) mit Röstis und einem kleinen gemischten Salat	19,45 €
Mastochsensteak „Obersteiger“ vom argentinischen Rind (180 g) mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln und einem kleinen gemischten Salat	19,45 €
Rumpsteak vom argentinischen Rind (250 g) mit Countrykartoffeln, Kräuter oder Knoblauch Dip und einem kleinen gemischten Salat	22,45 €
Grillteller „Reiche Zeche“ drei verschiedene Fleischsorten vom Rind, Schwein und Pute, Speck ⁽¹⁾ , Grillwürstchen, Tomate, Rahmchampignons, Kräuterbutter und Kartoffelvariation und einem kleinen gemischten Salat	18,45 €
Putensteak mit Pfirsich ⁽⁷⁾ und Käse überbacken, Buttererbsen und Herzoginkartoffeln	12,45 €

Aus Fluss und Meer

Paniertes Rotbarschfilet mit Kräuterbutter, Gemüse und Salzkartoffeln ⁽¹²⁾	9,95 €
Forelle „Müllerin“ in Butter gebraten, mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln ⁽¹²⁾	13,45 €
Heilbuttfilet an Zitronen-Buttersoße ⁽⁴⁾ mit feinem Gemüsereis	15,95 €
Norwegisches Lachsfilet an Weißweinsauce ⁽⁴⁾ , Rahmspinat und Nudeln	15,95 €

Eine süße Sünde zum Dessert

Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽⁷⁾ , Zimt und Zucker	3,95 €
Eierkuchen mit Panacotta-Himbeerfüllung und einer Kugel Vanilleeis	4,95 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis und frisch geschlagener Sahne	4,95 €
Vanilleeis mit belgischer Waffel und Sauerkirschen	4,95 €
Schokoladensoufflee mit Vanillesoße	4,95 €

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 2,00 € .

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



