

Gasthaus Goldene Höhe

Gastlichkeit aus Tradition
Seit 1906

*Hier hält man an und trinkt einmal
fährt froh dann über Berg und Tal*

Werner Kempf (Heimatsdichter)



*Man verweilt vor dem Haus oder im Biergarten um die herrliche Fernsicht
bis zum Fichtelberg, dem höchsten Gipfel Sachsens,
und zum böhmischen Keilberg zu genießen*

Unser Gasthaus wurde ursprünglich 1833 erbaut.



1892 brannte das Anwesen ab.

**Der Brauereimeister Bruno Löffler kaufte die Ruine und errichtete einen neuen Gasthof, der 1906 feierlich eröffnet wurde.
Seit dieser Zeit ist das Gasthaus im Familienbesitz.**



Am 26. April 1945 beschoss die amerikanische Artillerie unser Haus und Dorf. An diesem Tag wurde die „Goldene Höhe“ ein Opfer des 2. Weltkriegs. In mühevoller Handarbeit wurde vom damaligen Eigentümer Ewald Löffler und dessen Sohn Reinhard mit Familie das Haus wieder errichtet. Das Haus blieb weiterhin im Familienbesitz und wurde später von Thomas Löffler betrieben.



**Heute nimmt die Fam. Sagner (Roswitha Sagner geb. Löffler)
die Geschicke des Gasthauses in die Hände und heißt Sie herzlich willkommen.**



Öffnungszeiten:

Montag	11.00 bis 14.00 und ab 17.00
Dienstag	11.00 bis 14.00 und ab 17.00
Mittwoch	11.00 bis 14.00 Uhr
Donnerstag	Ruhetag
Freitag	11.00 bis 14.00 und ab 17.00 Uhr
Samstag	ab 11.00 Uhr
Sonntag	ab 11.00 Uhr

Die Küche bitte um Bestellungen bis spätestens 20:00 Uhr.

Wir bieten Ihnen gerne an:

**Familienfeierlichkeiten, verschiedene Veranstaltungen, Plattenservice und
kalte Büfets außer Haus.**

**Natürlich stehen wir Ihnen für individuelle Anfragen auch außerhalb unserer
Öffnungszeiten zur Verfügung.**

**Unsere Speisen werden alle frisch und liebevoll zubereitet. Dadurch kann es
jedoch mitunter etwas länger dauern. Wir bitten um Ihr Verständnis.**

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salatteller

mit Toast

5.70 €

Bratsuppe

Wurstbrühe mit Groutons

5,20 €

Gebackener Camembert

auf Toast mit Preiselbeeren

6,90 €

Würzfleisch mit Käse_s überbacken

dazu reichen wir Toast

6,90 €

Tagessuppe

nach Angebot

5,40 €

Tageskarte

Rindsroulade

mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Klöße

18,90 €

Sauerbraten in einer feinen Rosinensoße

dazu servieren wir Apfelrotkohl und hausgemachte Klöße

18,50 €

Rinderzunge

mit zartem Spargel und Soße Hollandaise, Petersilienkartoffeln

17,90 €

Hirschgulasch mit Waldpilzen

und Preiselbeerbirne, dazu Wickelklöße

18,40 €

Ausgelöstes Lökelsbein

an Meerrettichsoße mit Klößen und Sauerkraut

17,50 €

Aus der Pfanne

Schweinerückensteak mit Rahmchampignons,

Kartoffelrösti 's und Salatteller

18,30 €

Schweinerückensteak mit Würzfleisch überbacken³

Kroketten, Salatteller

18,90 €

Schweinerückensteak mit Tomate-Mozzarella überbacken,

dazu Pommes frites und einen Salatteller

18,70 €

Schweinerückensteak Art Strindberg

in saftiger Eihülle und Zwiebeln

dazu reichen wir Pommes frites und einen Salatteller

18,90 €

Schweineschnitzel

mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln

17,10 €

Braumeisterschnitzel

gefüllt mit Schinken und Käse

dazu servieren wir Kaisergemüse und Pommes frites^{3,7,11}

18,90 €

Aus der Pfanne

Bauernpfanne

Schweinesteak, Putensteak, Bratwürstchen* und Champignons
mit Bratkartoffel und einem Salatteller

18,90 €

Zarte Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse, überbacken,
dazu servieren wir goldgelb gebackene Kroketten und einen Salatteller

17,90 €

Fisch

Forelle „Müllerin Art“

mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Petersilienkartoffeln

18,30 €



Gebratener Lachs auf einem Bett aus Rahmspinat,

dazu servieren wir Butternudeln

18,70 €

Lander auf der Haut gebraten,

dazu servieren wir Reis und Romanesco

18,70 €

Vegetarisch

Gemischte Salatplatte mit Spiegelei

auf Bratkartoffeln angerichtet

15,30 €

Nudelauflauf

*Nudel mit Tomaten-Sahnesoße
und Käse, goldgelb überbacken*

13,30 €

Blumenkohl-Käse-Medaillons

*auf einem Bett aus Blattsalat mit Honig-Senf Dressing
oder Kartoffelrösti's*

13,70 €

Vegane Znusperfilet aus Gemüse und Jackfrucht

dazu servieren wir Kartoffelecken und Salat

13,70 €

Salatkarte

Großer gemischter Salat nach Art des Hauses

*mit Putenstreifen, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Toast*

9,50 €

Großer Bauernsalat mit Toast

und Schinken^{3,7,11} sowie Käsestreifen³

8,90 €

Tomate Mozzarella mit Balsamico und Basilikum

dazu reichen wir Toast

6,80 €

Unsere Empfehlung:

*Gratinierter Honig-Ziegenkäse auf einem Salatbett mit Zwiebelchutney
blanchierten Apfelscheiben und einer Orangen-Vinaigrette*

dazu reichen wir Toast

8,50 €

Zusätzlich am Abend

Bauerfrühstück

*mit Bratkartoffeln, Ei und deftigen Schinkenwürfeln **

13,70 €

Rostbrätl mit Bratkartoffeln

eine deftige Sache

18,40 €

Bauernsülze mit Remoulade ^{1,5}

dazu servieren wir frische Bratkartoffeln

17,90 €

Schweineschnitzel, mit Spiegelei

auf einer Schwarzbrotsscheibe

16,70 €

Tatar mit Eigelb

dazu Butter und Brot

14,90 €

Bauernschmaus

*Brot, Speckfett⁴, Käse³, Senf
und Zwiebelringe*

11,50 €

Zusätzlich am Abend

Gebackener Camembert auf Toast

mit Preiselbeeren serviert

6,10 €

Schieß-Böcker mit Zwiebelsalat

Butter und Brot

12,70 €



als Dessert und zum Kaffee .

Hausgemachte Blaubeergeizen

unsere Spezialität

6,70 €

Apfelstrudel mit Vanilleeis,

6,30 €

Hausgemachte Waffel mit Vanilleeis,

5,90 €

Kuchen nach Angebot

3,70 €

Gemischtes Eis, mit Schlagsahne

4.30 €

Vanilleeis, mit heißen Himbeeren

und einem Tupfen Schlagsahne

5,90 €

Nußknackerbecher

Walnusseis, Nüsse, Sahne

4.80 €

als Dessert und zum Kaffee .

Eisbecher „Birne Helene“

*Vanilleeis, Schokoeis, Kompott-Birne,
Schokosoße, Schlagsahne*

4.80 €

Schwedeneisbecher

*Vanilleeis, Apfelmus, Eiertlikör,
Schlagsahne*

4.95 €

Kindereisbecher „Blown“

*1 Kugel Vanilleeis, garniert,
Schlagsahne*

1.95 €

Heißgetränke

Tasse frischen Bohnenkaffee	2.40 €
Kännchen Bohnenkaffee oder einen Pott	3.80 €
Cappuccino	2.70 €
Milchkaffee	2.80 €
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	3.10 €
Espresso einfach	2.10 €
doppelt	3.40 €
Tee	2.10 €
Kräuter, Hagebutte, Pfefferminz, Kamille, Früchte oder Schwarzer Tee	
Heiße Zitrone	3.10 €
Grog	3.90 €
Winzer - Glühwein Rot / Weiß	4.50 €
Jagertee	4.50 €

alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (spritzig, medium, naturell)	0.25 l	2.10 €
Mineralwasser gourmet (medium)	0.75 l	4.90 €
Cola ₁₂ klein	0.20 l	1.90 €
groß	0.40 l	3.30 €
Limonade ₁ klein	0.20 l	1.80 €
(Zitrone oder Orange ₁) groß	0.40 l	3.00 €
Spezi (Cola ₁₂ /Orange ₁) klein	0.20 l	2.20 €
groß	0.40 l	3.80 €
Tonic ₁₄	0.25 l	2.20 €
Ginger Ale ₁	0.25 l	2.20 €
Apfelsaft	0.20 l	2.50 €
Orangensaft	0.20 l	2.50 €
Multivitaminensaft	0.20 l	2.50 €
Grapefruit	0.20 l	2.50 €
Tomatensaft	0.20 l	2.50 €
Bananennektar	0.20 l	2.50 €
Sauerkirschsaft	0.20 l	2.50 €
Apfelsaftschorle klein	0.20 l	2.20 €
groß	0.40 l	3.40 €
Ki-Ba	0.20 l	2.30 €
Mix aus Kirschsaft und Bananennektar	0.40 l	3.70 €

Biere

Wernesgrüner Pilsener vom Fass	klein	0.30 l	3.20 €
	groß	0.50 l	4.70 €
Köstitzer Schwarzbier vom Fass	klein	0.30 l	3.20 €
	groß	0.50 l	4.70 €
Radeberger Flaschenbier		0.50 l	4.20 €
Kapuziner Hefeweizen hell vom Fass	klein	0.30 l	2.90 €
Kapuziner Hefeweizen hell vom Fass	klein	0.50 l	4.30 €
Erddinger Hefeweizen mit Pöla ¹²		0.50 l	4.30 €
Erddinger Hefeweizen mit Banane		0.50 l	4.30 €
Erddinger Hefeweizen dunkel		0.50 l	4.30 €



Radler	klein	0.30 l	2.90 €
	groß	0.50 l	4.30 €
Bitburger alkoholfrei		0.33 l	2.70 €
Erddinger hefehell alkoholfrei		0.50 l	3.90 €

**Nummer der
Zusatzstoffe**

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

**Werte Gäste, die deutsche Vorschriftenlage verlangt die
Kennzeichnung von einigen Zusatzstoffen in Speisen und deren
Zutaten.**

**Falls Sie Allergiker sind, vertrauen wir Ihrem Wissen über
Speisen und Zutaten die Ihnen nicht bekommen.**

Falls Sie trotzdem unsicher sind, fragen Sie uns doch einfach.

**Mit der Hoffnung, das nicht eines Tages sämtliche Lebensmittel
ungesunde Inhalts- und Zusatzstoffe enthalten verbleiben wir mit
freundlichen Grüßen,**

Ihr Gasthaus Goldene Höhe

Hirschbraten

mit herzhaften Waldpilzen und Kroketten

17,10 €

Rinderbäckchen

mit Speckrosenkohl und Kroketten

16,30 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Rösti-Ecken und Rahmchampignons

16,70 €

Schweineschnitzel

mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle

15,30 €

Pauli Wings

Blanchierte Blumenkohlstücke und einer knusprigen BBQ Sauce

*Brotsalat, Tunfischsalat, Ingwer-Frischkäsecreme mit kandierten
Walnüssen Baguette*

Kürbiscremesuppe

Rinderbäckchen

Roulade

Gänsebrust

*Steak Würzfleisch, Steak Tomate Mozzarella, Hähnchenbrust
mit Pfirsich und gefüllte Schnitzel
Hirschbraten*

Klöße

Rotkohl

Mandelbällchen

Speckrosenkohl

Lachs / Lander auf der haut gebraten

Süßes zum Dessert

