Blauer Engel
Hotel mit Tradition seit 1663
★★★★

Speisekarte

Vorspeise

Lotters Bowls
In jeder Bowl finden Sie als Basis: gemischter Salat, Sprossen, Gurke, Radieschen, Sonnenblumenkerne

Hirtenstyle Bowl (vegetarisch) **16,50 €**
mit gebackenem Feta, Tomate, Olive, Balsamicocreme

Chicken Nugget Bowl **16,50 €**
Hausgemachte Chicken-Nuggets/Sweet Chili Sauce/ Parmesan

Orientalstyle Bowl **16,50 €**
mit Falafel, Curry, Mango

Tatar vom Pommerschen Ochsen **18,00 €**
mit Kräutersalat, süß-saure Butterpilze und Steinpilzeis

Carpaccio vom Rinderfilet **18,00 €**
Rucola/ Olive/ Parmesan

Suppen

Steinpilzrahmsüppchen **10,50 €**
mit gebackenen Garnelen

Kürbiscremesüppchen **9,50 €**
mit Curry und Ingwer

Unsere Weinempfehlung 2025 Vierkäsehoch Riesling trocken
Edition Blauer Engel/ Knewitz/ Rheinhessen 0,2l /8,00 € /0,75l / 28,00 €

Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Beilagenänderung 3,00 € Aufwandpauschale.

Blauer Engel

Hotel mit Tradition seit 1663

★★★★

Vegetarische Gerichte

Vegi-Spezial **18,50 €**
Semmelknödel mit Süßkartoffelstampf und Kürbisrahm

Gnocchis a la Creme
mit Steinpilzen und Gruyére **18,50 €**

Unsere Hauptgerichte sind auch als vegetarische Variante möglich. **25,00 €**
Fragen Sie bei unserem Servicepersonal.

Hauptgerichte

Fleisch

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Wacholderrahm **34,50 €**
Petersilienwurzel/ Kirsche/ Gewürzknödel

Kross gebratene Entenbrust **32,50 €**
Kürbis-Ragout und gebratene Wickelklöße

Fisch

Pochiertes Filet vom St. Pierre **32,00 €**
Rieslingsauce/Kürbisragout und Kräutergnocchi

Mild gegartes Label Rouge Lachsfilet **32,00 €**
auf Steinpilzen & gebackenen Kartoffelkrapfen

Unsere Weinempfehlung 2025 Vierkäsehoch Weisser Burgunder trocken
Edition Blauer Engel/ Knewitz/ Rheinhessen 0,2l /8,00 € /0,75l / 28,00 €

Bei Beilagenänderung 3,00 € Aufwandpauschale.

Blauer Engel

Hotel mit Tradition seit 1663

★★★★

Schlemmer-Menü

Kürbisrahmsüppchen

mit Curry und Ingwer

á la Carte 9,50 €

Unsere Weinempfehlung 2025 Riesling Vierkäsehoch trocken

Edition Blauer Engel

Knewitz/ Rheinhessen 0,1l 6,00 €

Schweinemedaillon im Speckmantel

Steinpilze und gebackene Kartoffeln

á la Carte 32,50 €

Unsere Weinempfehlung 2021 Château Lilian Ladouys Cru Bourgeois Exceptionnel

Château Lilian Ladouys / Saint – Estéphe / Frankreich 0,1 l 9,50 €

Zwetschgenröster

Salzkaramellschaum und Honigeis

á la Carte 10,50 €

Unsere Weinempfehlung 2019 Vierkäsehoch Riesling Kabinett 0,1 l / 5,00 €

Edition Blauer Engel/ Schlossgut Diel/ Nahe

3 Gang Menü 43,50 €

Weinempfehlung 20,50 €

Unsere Weinempfehlung beinhaltet 0,1 l des jeweiligen Weines

Blauer EngeL

Hotel mit Tradition seit 1663

★★★★

Dessert

Schwarzwälder Kirschtörtchen mal anders **10,50 €**

Kirschkompott/ Schokoeis

Oops I dropped the Eierschecke **10,50 €**

Birnenkompott und Vanilleeis

Eis & Heiss mal anders **10,50 €**

Waldbeeraufguß/ Gewürzcrumble/ Himbeer & Vanilleeis

Zimt - Creme Brûlee **10,50 €**

mit Apfelsorbet

Zwetschgenröster **10,50 €**

Salzkaramellschaum und Honigeis

Unsere Weinempfehlung

2019 **Vierkäsehoch Riesling Kabinett 0,1 l / 5,00 € /35,00 €**

Edition Blauer Engel/ Schlossgut Diel/ Nahe

Käse

kleine Käseauswahl der Saison **12,00 €**

mit Früchtesenf, Brot und Butter

Alle Preise sind inklusiv der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bei Beilagenänderung 3,00 € Aufwandpauschale.

JRE JEUNES RESTAURATEURS

Private Braugasthöfe & Hotels

ERZGEBIRGE Benjamin Unger – Botschafter des Erzgebirges

Lotters Wirtschaft
Brauereigasthof

On fire - Steak's



Rinderhüfte

180 g	22,50 €
250 g	28,00 €



Rumpsteak

180 g	23,50 €
250 g	31,00 €



Entrecôte

180 g	23,50 €
250 g	31,00 €



Rinderfilet

180 g	29,00 €
250 g	37,50 €



Kalbsfilet

180 g	28,00 €
250 g	36,00 €

Wahlweise auch andere Schnittgewichte möglich!

Beilagen

Pommes, Bratkartoffeln, Wedges, mediterranes Gemüse, Pfeffersauce, Ofentomate, Bohnenragoût ,Salzkartoffeln, Sc. Hollandaise

je Beilage 5,00 €

Portion Waldpilze 6,50 €

Lotters Wirtschaft
Brauereigasthof

Lotters Klassiker

Ragout fin im Napf **8,50 €**
mit Toast und Zitrone

Hausgemachter Schieböcker **11,50 €**
mit Brot, Zwiebelsalat und Sauerkrautsalat

Frischer Hackepeter mit Eigelb und Zwiebel **13,50 €**
Gewürzgurke, Butter und Brot

Tomatensuppe **9,50 €**
mit Buttercroûtons und Kräuterrahm

Schweinerückensteak nach „Strindberg Art“ **22,50 €**
Bratkartoffel und Schüttelsalat

Erzgebirgischer Sauerbraten **22,50 €**
mit karamellisiertem Rotkohl und grünen Fratzen

Schweineschnitzel „Braumeister“ **19,50 €**
mit Schinken und Käse gefüllt, Bratkartoffeln und Schüttelsalat

Hausgemachter Hirschgulasch **24,50 €**
Spätzle/ Waldpilze/ Rosenkohl

Lotters Tasty Bacon Burger mit Pommes **16,50 €**

Lotters „Tapas Teller„ von allem etwas“ **18,00 €**
Schieböcker, Fratzen, Sülze, Hackepeter ……

Schweinenackensteak „ BBQ Style“ **20,50 €**
mit Tomate-Mozzarella und Süßkartoffelpommes

Neu - Brot zum Bier
Lecker belegtes Brot für Zwischendurch **10,50 €**

- **mit Roastbeef, Salat, Tomate, Oliven und Parmesan**
- **„Falscher Langos“ Foccacia/ Tomate/ Schinken/ Olive**

Bei Beilagenänderung 3,00 € Aufwandpauschale.



Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen– Nuggets mit Pommes Frites und Ketchup

3 Stück Nuggets 7,00 €

6 Stück Nuggets 8,00 €

8 Stück Nuggets 9,00 €

Spirelli	**8,00 €**
mit Tomatensauce und Jagdwurst	
Kinderschnitzel	**12,00 €**
mit Erbsen und Pommes	
6 Nürnberger Bratwürste mit Pommes	**8,00 €**
Portion Pommes	**5,00 €**



