



Mit Fleisch:

Hausgemachte **Rindsroulade** -wie bei Muttern- **24,50 €**
Nach erzgebirgischer Art gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gurke,
dazu unser hausgemachtes Rotkraut und Klöße von rohen Kartoffeln 1,3
(Vorsichtig-enthält Holzspieße 😊!)

Homemade "Beef Roulade"
À la Erzgebirge filled with bacon, onion and pickle, served with home-made red cabbage and dumplings

Unser Küchenchef Tomas empfiehlt (bekannt auch aus unserem Auftritt bei „ Mein Lokal, Dein Lokal „):

(*) **Schweinebraten** nach böhmischem Rezept, **21,50 €**
gewürzt u.a.mit Knoblauch und langsam schonend gegart, angenehm zart...
Servieren wir mit Sauerkraut und mit hausgemachten Böhmisches Mini-Hefeknödel“brot“

Roast pork according to a Bohemian recipe seasoned with garlic and slowly,
Gently cooked, pleasantly tender...We serve with Sauerkraut and with home-made Bohemian yeast dumplings

Steak au four – der Klassiker aus DDR-Zeiten **23,40 €**
Steak vom Schweinerücken,
überzogen mit unserem hausgemachten Würzfleisch,
überbacken mit Käse und serviert mit Kroketten-Bällchen

Steak au four - Steak of pork, gratinéed chicken ragout, served with spherical potato-croquettes

Holzworm-Klassiker: **Schweinekamm auf mittelsächsische Art** – **22,90 €**
Schweinekammsteak , mariniert in Honig und Knoblauch, getoppt mit etwas Zwiebel-Marmelade,
dazu gibt´s Kartoffelpuffer nach Art des Hauses mit Kümmel,sowie einen kleinen Salat

Pork steak marinated in honey and garlic, topped with a little onion jam
served with potato pancakes in the house style with caraway, as well as a small salad

Küchenschluß: Sonntag-Donnerstag spätestens um 20.30 Uhr, Freitag & Sonnabend spätestens um 21.00 Uhr

Gaststätte HOLZWURM, 09548 Kurort Seiffen, Hauptstrasse 71 A, 2026