



Suppen

Zinnwalder Knoblauchsuppe mit Käse, Kartoffelwürfeln und gerösteten Weißbrotwürfeln	5,20 Euro
Tomatensuppe mit Balkankäse	5,10 Euro

Vorspeisen oder etwas für „zwischen durch“...

Feines Geflügelwürzfleisch mit Champignons im Näpfchen, überbacken mit Käse serviert mit einer gerösteten Weißbrotscheibe Zitronenecke und Worcestersoße	5,60 Euro
Erzgebirgische Kartoffelklitscher* mit Räucherlachs und Honig-Senf-Dip	8,90 Euro

* Die Kartoffel gehört zu den beliebtesten landwirtschaftlichen Produkten des Erzgebirges. Die Kartoffelklitscher, auch „Erdäppelklitscher“ genannt, sind das Kartoffelgericht des Erzgebirges.

Salate

Kleiner Salatteller mit saisonalen Blattsalaten, Gemüse, Hausdressing und Lugsteinbrötchen	3,90 Euro
Großer Schopskasalat mit frischen Gartenkräutern	10,50 Euro





Deftiges aus Topf und Pfanne

Hausgemachte Schweinesülze an leichter Kräuter-Remoulade und Bratkartoffeln	8,70 Euro
Putenbruststreifen mit Zucchini-ragout und frischem Estragon auf Tagliatelle	9,50 Euro
Pilsner Gulasch vom Rind nach Hausrezept mit böhmischen Knödeln und Krautsalat	12,60 Euro
Böhmischer Lendenbraten nach Originalrezept gespickt, von der falschen Lende, mit Preiselbeeren, Zitrone reichlich Sahnesoße, böhmischen Knödeln und Krautsalat	13,50 Euro
Schweinerückensteak au four Steak mit Würzfleisch belegt und Käse überbacken dazu junge Erbsen und Pommes frites	13,30 Euro
Schweinerückensteak mit Tomatenwürfeln und Schinken überbacken mit Räucherkäse von der Fleischerei Büttner dazu Kartoffelecken	13,70 Euro
Georgenfelder Filetspieß vom Schwein mit Grillgemüse und Pommes frites	14,10 Euro

Vegetarisch

Grillgemüse-Nudel-Pfanne mit feiner Tomatensoße	8,90 Euro
---	------------------





Fischgerichte

Waldmannsforelle

Forelle aus Rathmannsdorf
gewürzt mit Bergbohnenkraut, Bärlauch, Wachholder
dazu rustikale Bratkartoffeln und saisonale Salatbeilage

14,10 Euro

Gegrilltes Lachsfilet

auf Bandnudeln und Gartenkräutersoße

13,10 Euro

Aus der kalten Küche

täglich ab 17.00 Uhr

Zwei Hackepeterbrote - fertig zubereitet

mit Gewürzgurke und Zwiebel garniert

7,30 Euro

Zinnwalder Bergmannsplatte

mit Hackepeter vom Hausfleischer,
Wildknacker und Wildleberwurst vom Forsthof Göbel,
Räucherkäse, Harzer Käse, Essiggemüse, Butter
und Brot von der Bäckerei Degenkolbe

10,60 Euro

Süße Leckerei

Palatschinken

mit Schlagsahne, Vanilleeis und heißen Himbeeren

3,80 Euro

Zwei hausgemachte Quarkkeulchen

mit Apfelmus

5,50 Euro

**Auf Wunsch können wir Ihnen bei einigen Gerichten
auch Seniorenportionen anbieten.**

**Über Allergene und Zusatzstoffen in den Speisen unseres Angebotes können Sie sich in der
an der Rezeption und im Restaurant ausliegenden Speisenkarte gern informieren.**





Speziell für unsere kleinen Gäste

Seit vielen hundert Jahren leben Menschen im Osterzgebirge. Sie waren sehr arm und erzählten sich so manch schaurige Geschichte von Hexen, Räubern und Waldgeistern, die in den umliegenden Wäldern ihr Unwesen trieben. Vieles hat sich im Laufe der Zeit verändert. An die bösen Gestalten glaubt heute niemand mehr, aber noch immer steht ein Rasthaus am Lugstein. Zugegeben, das Haus hat sich mit den Jahren verändert, doch es empfängt seine großen und kleinen Gäste, so wie es vor langer Zeit den Waldgeistern versprochen wurde. Wie es dazu kam, erzählt die Geschichte „Die Waldgeister vom Lugstein“. Dieses Lugi-Büchlein, weitere andere schöne Geschichten und auch ein kleines Ausmalheft könnt Ihr bei uns kaufen. **Auch im Angebot: Räuchermännchen LUGI**



*...auch Waldgeist LUGI freut sich auf den Sommer
und die leckeren Angebote!*

Räuberteller

Wir bringen Dir einen Teller und Besteck
und Du raubst Dir das Beste von Mama und Papa.

0,00 Euro

Räuber-Stäbchen

Pommes frites rot / weiß

3,10 Euro

Grüner Hexenschmaus

Zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus

4,00 Euro

Johann's Anglerglück

Drei Fischstäbchen mit Kartoffeln und Salat

4,30 Euro

Jacob's Urlaubessen

Nudeln mit Tomatensoße, Reibekäse oder Parmesan

4,40 Euro

Lugi's Lieblingsschmaus

Schweineschnitzel mit Pommes frites

5,40 Euro

Lugi's süßer Traum

Eine Buchtel mit Vanillesoße

2,50 Euro

Der Extra-Dip

Senf
Ketchup
Mayonnaise

je 0,30 Euro





*Wir begrüßen Sie recht herzlich im Osterzgebirge
und wünschen Ihnen bei uns im Hotel Lugsteinhof
einen angenehmen Aufenthalt.*

Unser Haus liegt fast 900 m über dem Meeresspiegel und ist damit
das höchstgelegene Hotel im Osterzgebirge.

Auf dem Gelände des ehemaligen bekannten Gebirgshotels "Lugsteinhof" wurde 1978
dieses Ferienhotel eröffnet. Heute verfügt das Hotel Lugsteinhof über 101
modernisierte Zimmer, einen umfangreichen Freizeitbereich sowie verschiedene
gastronomische Einrichtungen. Für Feierlichkeiten jeder Art oder Tagungen stehen
Ihnen separate gemütliche Räumlichkeiten unterschiedlicher Größe zur Verfügung.

Das Erzgebirge ist bekannt durch seine Gastlichkeit, Gemütlichkeit und natürlich auch
durch seine erzgebirgische Volkskunst. Wenn Sie die erzgebirgische Küche kennen
lernen möchten, Ihnen außer Räuchermännchen kaum regionale Erzeugnisse bekannt
sind oder Sie schon lange mal wieder einen Ausflug ins Erzgebirge unternehmen
wollten

- dann sind Sie bei uns genau richtig!



**Die Produkte unserer Speisekarte beziehen wir zum größten Teil
von Händlern aus unserer Region, wie**

Forsthof Lothar Göbel, Dorfstraße 41a, 01762 Obercarsdorf
Fleischerei Jäpel / Steffen Büttner, Hauptstraße 30, 01778 Geising
Bäckerei Braun und Konditorei, Rathausstraße 23, 01773 Altenberg
Bäckerei Anja Tannenbaum - Degenkolbe, Müglitztalstraße 23, 01768 Schlottwitz
Forellenzucht am Lachsbach, 01814 Rathmannsdorf
Jagdпacht Geising, 01778 Geising
Liköre aus Lauterbach/Erzgebirge - Altenberger Kräuterliköre
Rechenberger Bier - Margon Mineralwasser- Radeberger Bier

Ihr Lugsteinhof-Team





**Unser Speisenangebot für Sie
in der Zeit von 14.30 Uhr bis 17.30 Uhr**

Zinnwalder Knoblauchsuppe mit Käse, Kartoffelwürfeln und gerösteten Weißbrotwürfeln	5,20 Euro
Tomatensuppe mit Balkankäse	5,10 Euro
Feines Geflügelwürzfleisch mit Champignons im Nöpfchen, überbacken mit Käse serviert mit einer gerösteten Weißbrotscheibe Zitronenecke und Worcestersoße	5,60 Euro
Hausgemachte Schweinesülze an leichter Kräuter-Remoulade und Bratkartoffeln	8,70 Euro
Pilsner Gulasch vom Rind nach Hausrezept mit böhmischen Knödeln und Krautsalat	12,60 Euro
Ofenwarmer Apfelstrudel mit einer Kugel Eis nach Wahl und Sahne	5,10 Euro
Zwei hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus	5,50 Euro

Hotel Lugsteinhof Inhaber Konrad Kadletz e. K.

Neugeorgensfeld 36, 01773 Altenberg / Zinnwald

Telefon: 035056 3650 Fax: 035056 36555

Mail: info@lugsteinhof.de Internet: www.lugsteinhof.de



HOT



Heißgetränke

Tasse Kaffee	1,90 Euro	Schwarzer Tee	
Kännchen Kaffee	3,50 Euro	Darjeeling	
		Assam	
Tasse Kaffee koffeinfrei	1,90 Euro	Earl Grey	
Kännchen Kaffee koffeinfrei	3,50 Euro		
		Grüner Tee	
Cafe Crema	1,90 Euro	Four Secrets China	
Espresso	2,50 Euro		
Espresso double	4,50 Euro	Früchtetee	
Cappuccino	2,90 Euro	Soft Soul - Früchtemischung	
Latte macchiato	3,30 Euro	Sunny Spirit - Zitrone & Limette	
Milchkaffee	3,30 Euro		
		Kräutertee	
Irish Coffee	3,70 Euro	African lights – Rooibos Vanille	
Kaffee holländisch	3,70 Euro	Healthy Soul – Pfefferminze	
		Herbal Balance – Kamillentee	
Heiße Schokolade mit Sahne	3,70 Euro	Feel Well - Kräutertee	
		Glas Tee	1,90 Euro
Russische Schokolade mit Rum	3,70 Euro	Pott Tee	3,50 Euro
Tasse Kakao	1,80 Euro		
Kännchen Kakao	2,90 Euro		
		Heiße Zitrone	1,70 Euro
Grog mit Rum	2,80 Euro	Glas kalte Milch	1,50 Euro
		Glas warme Milch mit Honig	1,80 Euro
Jagatee	2,80 Euro		

Kuchen & Torten

Original Sächsische Eierschecke	Stück	3,30 Euro
Kleckselkuchen	Stück	3,30 Euro
Apfel-Streusel-Kuchen	Stück	3,30 Euro
Nuss-Torte	Stück	3,50 Euro
Portion Sahne 0,50 Euro		

