



Glück Auf!

Und herzlich Willkommen im „Hohen Rad“!

Als 1984 das Café „Hohes Rad“ öffnete, ging nicht viel Zeit ins Land, bis es sich einen guten Ruf erarbeitet hatte. Die tolle Lage mit einem unverkennbaren Ausblick auf unsere Heimat, die große Angebotsvielfalt und das herzliche Miteinander waren wohl bekannt. Diesen Ruf und diese Art und Weise der Bewirtung unserer Gäste wollen wir wieder neu entfachen und weiterführen.

Seit 2021 ist dieses Haus nun in unserem Besitz und wenn Sie sich einmal umschaun, werden Sie feststellen, dass sich einiges getan hat. Wir haben wortwörtlich jeden Stein einmal umgedreht um einen Ort der Kulinarik und des Wohlfühlens zu erschaffen. Sie werden viel Holz finden, welches unsere Verbindung zu unseren Erzgebirgischen Wäldern widerspiegelt. Gleichzeitig schafft es eine gemütliche Atmosphäre, welche zum verweilen einlädt.

Unsere Priorität liegt ganz klar auf der Qualität der Produkte, wir verarbeiten ausschließlich Lebensmittel, von denen wir zu 100% überzeugt sind, dass sie unseren Ansprüchen gerecht werden.

Bei uns trifft Tradition auf Innovation, und wir sind stolz darauf, die Aromen des Erzgebirges und der Südtiroler Küche miteinander zu verbinden. Unsere heimatliche Küche, gepaart mit den feinen Nuancen der Alpenregion. Diese Verbindung zieht sich durch unsere gesamte Speisekarte, hier findet jeder seine eigene kleine Besonderheit.

Wir sind Ihr Ort zum Wohlfühlen, unser Anspruch ist es, sie glücklich zu machen. Wir wollen ihr Gastgeber sein. Selbstverständlich können sie auch Ihre Feierlichkeiten bei uns abhalten, sprechen Sie uns einfach an!

Wir sind das „Hohe Rad“.
Einfach Gut. Einfach Anders.



Klassiker

Ragout fin 9,80 €

gebratene Maispoularde|Bergkäse|Zitrone|
im Blätterteig serviert

weiße Knoblauchsuppe 8,50 €

frischer Knoblauch|Julienne Gemüse|Kartoffelstroh

Rindercarpaccio 17,50 €

hauchdünnes Rinderfilet|dunkler Balsamico|Rucola|
Pinienkerne|Parmesan|Schüttelbrot

Kaspressknödelsalat

gebratener Kaspressknödel mit Bergkäse|
frischer Kräutersalat|geschmolzene Cherrytomaten|
bunte Möhrenstreifen|geröstete Kerne|Hausdressing

als Vorspeise 9,00 €

als Hauptgang 16,00 €

Käsespätzle

selbstgemachte Spätzle|Bergkäse|
Lauch|Röstzwiebeln|Bratensoße

als Vorspeise 9,00 €

als Hauptspeise 16,00 €

Klassiker

Südtiroler Schlutzer Roggenteigtasche Spinat-Ricotta Füllung braune Butter Parmesan	12,80 €
Zunge leicht gepökelte Rinderzunge wilder Brokkoli Erbsen Drillingskartoffeln braune Butter	19,50 €
Schnitzel vom sächsischen Schwein Pommes frites Zitrone Preiselbeere knackiger Beilagensalat	18,50 €
Erzgebirgische Rinderroulade hausgemachte Grüne Klöße Rotkohl	19,50 €
Haamit Burger medium gebratenes Black Angus Rindfleisch Schieböcker Kartoffelrösti Pilze Pommes frites	16,90 €

Vorspeise

Thunfischtatar 14,00 €
allerlei Avocado|frische Gartengurke|Schmand

**Kuhmilchkäse aus Crottendorf
im Filoteig gebacken** 12,00 €
Mildenauer Waldblütenhonig|
fruchtiges Paprika - Mango Chutney|Kräutersalat

Salat Caprese 10,50 €
italienischer Büffelmozzarella|
Ochsenherztomate|frisches Basilikumpesto|
dunkler Balsamico|Zitrone

Pasta

hausgemachte Tagliatelle mit:

fruchtigem Kürbispesto|gerösteten Kürbiskernen|Parmesan
als Vorspeise 9,80 €
als Hauptgang 15,80 €

medium-gebratene Flanksteakstreifen|
Schieböcker-Soße|Buchenpilze
als Vorspeise 14,00 €
als Hauptgang 24,00 €

Salat

Großer gemischter Salat	12,50 €
Lollo Rosso frischer Kräutersalat geschmolzene Cherrytomaten bunte Möhrenstreifen geröstete Kerne Hausdressing	
mit gebratener Maispoularde	+ 7,50 €
mit Flanksteakstreifen (medium)	+ 12,50 €
mit Kuhmilchkäse in Filoteig	+ 5,80 €

Hauptspeise

Gebratenes Thunfischsteak (medium)	26,50 €
lauwarmer Salat Nizza Oliven kandierte Walnüsse weiße Bohnen	
Französische Maispoularde	24,50 €
allerlei Mais frische Pfifferlinge Liebstöckel	
Rosa gebratenes Lammkarree	30,00 €
Bohnen-Cassoulet Gremolata geröstetes Tomatenmark Gnocchi	

Hauptspeise

Dry-Aged Steak vom deutschen Emsrind mind. 21 Tage am Knochen gereift medium gebraten	150g	250g
Flanksteak special cut etwas mehr Biss unterer Bauchlappen	24,00 €	32,00 €
Roastbeef mittlerer Rinderrücken feinfasrig leichte Fetteinlagerungen	25,00 €	34,00 €
Entrecôte vorderer Rinderrücken sichtbares Fettauge gute Marmorierung	26,00 €	36,00 €

dazu servieren wir:

erzgebirgische Bratkartoffeln | Grillgemüse der Saison |
Kräuterbutter | Grand-Jus

oder

geröstete Tomatengnocchi |
buntes Bohnen- Cassoulet | Gremolata | Grand-Jus

Dessert

selbstgemachtes Eis

pro Kugel 2,50 €

Schokolade
Vanille

selbstgemachtes Sorbet

pro Kugel 2,50 €

Mango
Brombeere
Zitrone
Erdbeere-Minze
Marille

Mousse vom Ziegenkäse

8,50 €

allerlei Brombeere | Rosmarin

Crêpe Brûlée

8,50 €

Cremè Brûlée im Crêpemantel | Erdbeere

süßer Kartoffelknödel

8,50 €

Marille | weiße Schokolade | geröstete Semmelbrösel | flambiert

Quarkkeulchen

8,50 €

Vanilleeis | Apfelkompott

Kuchen

Tagesangebot

(Samstag/Sonntag)

alkoholfreie Getränke

0,31

0,51

Tafelwasser

still / medium

3,00 €

4,00 €

Saft / Saftschorlen

0,31

0,51

Unseren Saft beziehen wir von der mobilen Mosterei im erzgebirgischen Mildenau. Regionales Obst wird so direkt vor Ort gepresst. Alle Säfte sind naturtrüb. Bodensatz gilt somit ein Qualitätsmerkmal.

Saft

3,95 €

5,00 €

Saftschorlen

3,50 €

4,50 €

Apfelsaft naturtrüb

Apfelsaft - Mango

Apfel - Eberesche

Birnensaft

Quittensaft

Bananensaft

„Vo Üs“ Limonaden 0,33l 3,95 €

Natürliche Limonade aus Vorarlberg – von besten Früchten und mit klarem Vorarlberger Wasser und mit der Entscheidung alles wegzulassen, was nicht unbedingt hinein muss.

Cola

Orange

Zitrone naturtrüb

Holunder

Kräuter - Brennnessel

Vogelbeere - Kirsch

Skiwasser Himbeer - Zitrone

Kaffeeparadies

Espresso 2,80 €

doppelter Espresso 3,80 €

Tasse Kaffee 3,00 €

Pott Kaffee 3,50 €

Cappuccino 4,20 €

Latte Macchiato 4,50 €

Ice Macchiato mit Vanilleeis 6,00 €

Etwas Heißes

Tee lose 3,50 €

Schwarztee|Grüntee|Früchte|Minze|Kamille

Heiße Zitrone 3,50 €

alkoholische Getränke

Bier	0,3l	0,5l
<u>vom Fass</u>		
Fiedler Pils naturtrüb, feinherb und frisch, Malz aus sächsischer Braugerste und Erzgebirgsquellwasser	3,70 €	4,70 €
Fiedler Kupfer saisonale Bierspezialität aus dem Erzgebirge, bernsteinfarben, mit Karamellnote	3,70 €	4,70 €
Fiedler Orgelpfeifenbräu feine Malznote mit Honignuancen, mild und erfrischend	3,70 €	4,70 €
Radler	3,70 €	4,70 €
Diesel	3,70 €	4,70 €
Bananenweizen		4,70 €
<u>Flaschenbier</u>		0,5l
alkoholfreies Pils		4,70 €
alkoholfreies Weizen		4,70 €
alkoholfreies Radler		4,70 €

Aperitif

7,00 €

Aperol Spritz

Aperol|Tafelwasser|Sekt

Hugo

Sekt|Holunderblütensirup|Tafelwasser|Limette|Minze

Inge - Freundin von Hugo

Hugo|Ingwersirup

Campari Orange

Campari|Orangensaft

Wildberry Lillet

Lillet|Wild Berry|Beeren

Limoncello Spritz

Limoncello|Sekt|Tafelwasser

Cocktails

8,00 €

Cuba Libre

Havana Club|Limette|Cola

Caipirinha

Zuckerrohrschnaps|Limette|Rohrzucker

Mojito

Havana Club|Limettensaft|Rohrzucker|Minze|Tafelwasser

Moscow Mule

Vodka|Ginger Beer|Gurke|Limette

Vodka Lemon

Vodka|Bitter Lemon|Zitrone

Cocktails

Whisky Cola 8,00 €

Whisky|Cola|Zitrone

Whisky Sour

Whisky|Zitronensaft|Zuckersirup

Highball Whisky

Whisky|Ginger Ale|Zitronensaft

Basil Smash

Gin|Basilikum|Zitronensaft|Zuckersirup

Tequila Sunrise

Tequila|Orangensaft|Grenadine|Zitronensaft

Paloma

Tequila|Limettensaft|Pink Grapefruit

Gin Tonic

Gin wählen

London Dry Gin 8,00 €

Malfy Gin rosa 9,00 €

Monkey47 10,00 €

Berry Bros. & Rudd No.3 12,00 €

Tonic Water wählen

Tonic Water

Indian Tonic Water- erfrischende Bitterorange

Mediterranean Tonic Water- feine medit. Kräuter

Spirituosen

2cl 4cl

Schnaps

Silberlandspezialitäten aus Neudorf

Raachermanneltroppn Kräuterlikör halb-süß 35% Vol.	1,50 €	2,50 €
Anton Günther Kräuterlikör mit Waldfrucht 30% Vol.	1,50 €	2,50 €
Dr Postkutscher Kräuterlikör 35% Vol.	1,50 €	2,50 €
Vogelbeerlikör 30% Vol.	1,50 €	2,50 €
Haselnusslikör 38% Vol.	2,00 €	3,60 €
Williams Christbirne doppelt gebrannt 40% Vol.	2,20 €	4,00 €
milde Williams Christbirne 35% Vol.	2,20 €	4,00 €
Obstler 38% Vol.	1,80 €	3,00 €
Marillenschnaps 27,5% Vol.	1,80 €	3,00 €
Marillenschnaps 40% Vol.	1,80 €	3,00 €
Limoncello 15% Vol.	1,50 €	2,50 €
Brombeerschnaps 40% Vol.	1,90 €	3,20 €

Grappa aus Italien

Amarone 40% Vol.	1,50 €	2,50 €
Nonino 41% Vol. 24 Monate in Wildkirschfässern gereift	3,50 €	6,50 €

Hauswhisky

Honigwhisky 35% Vol.	1,50 €	2,50 €
----------------------	--------	--------

mit Honig von der mobilen Mosterei Mildenau

<u>Haussekt</u>	0,11	0,751
Schloss Biebrich Sekt trocken fruchtig-frisch vollmundig aromatisch feinperlig	3,00 €	18,00 €
<u>Prosecco Sekt</u>		0,751
Prosecco Extra Dry BIO Duft nach weißen Blüten und Birne frisch und cremig		19,00 €
Prosecco Brut Rosé Millesimato BIO 2022 rosé Duft von Rosen, Johannisbeere und Preiselbeere ausgewogen frisch angenehme Gewürznoten	^	21,00 €
Südtiroler Sekt Brut Arunda vollfruchtig cremig-weinig klarer Abgang reiche Perlage		40,00 €

Weinkarte

offene Weine

0,25l

0,5l

0,75l

Weißburgunder 2023 Kellerei Kaltern 6,90 € 13,00 € 19,00 €
frisch-fruchtig|Apfel, Birne und Quitte

Cuvée „Elisa“ 2022 Castel Sallegg 7,90 € 15,00 € 21,00 €
fruchtig|frisch|ausgewogene Säure|
erinnert an Apfel, Granatapfel und Pfirsich|
langanhaltendes Finale

**Teroldego Vigneti delle
Dolomiti Mezzacorona** 6,90 € 13,00 € 19,00 €
rot|dominante Beerenaromen|
trocken-weicher Abgang

**Südtiroler Vernatsch „Fass Nr. 9“
Kellerei Giralan 2023** 7,90 € 15,00 € 21,00 €
strahlendes Kirschrot|fruchtige Beerennote|
feine Kräuternuancen|samtig weicher Charakter

<u>Weißwein</u>	0,751
Cuvée „Liebenstein“ 2019 Weingut Baron Longo	45,00 €
strohgold exotische Früchte elegant besonders langanhaltend	
Südtiroler Chardonnay 2023 Lageder	25,00 €
blumig fruchtiger Duft von Pfirsich, Melone und Zitrus feine Mineralität saftiges Wesen	
Südtiroler Chardonnay „Sanct Valentin“ 2021 Kellerei St. Michael Eppan	40,00 €
reife Frucht holzige Vanillenoten mineralischer Gaumen	
Südtiroler Weißburgunder „Klaser Salamander“ 2021 Weingut Niklas	29,00 €
Apfel, Williamsbirne und Melone dezente Holznote eindrucksvoller Abgang	
Südtiroler Pinot Grigio 2023 Elena Walch	26,00 €
wunderbar frisch reife Birne, weißer Pfeffer und Salbei saftig füllig frische Säure	
Südtiroler Sauvignon „Winkl“ 2023 Kellerei Terlan	34,00 €
Aprikose & Passionsfrucht begleitet von Minze und Brennnessel angenehme Säure Frucht bleibt am Gaumen präsent	
Südtiroler Gewürztraminer „Selida“ 2023 Kellerei Tramin	25,00 €
floral-exotisch mit Lilien, Rosen und Passionsfrucht feine, saftige Würze golden	

Weißwein

Südtiroler Eisacktaler Kerner „Gall“ 2023
Griesserhof 26,00 €
frisch|Grapefruit|weiße Blüten und grüne Nuancen|
sehr saftig|gut betonte Säure

Goldmuskateller „Pfefferer“ 2023
Kellerei Schreckbichl 21,00 €
fein würzig|jugendliche Frische mit fruchtiger Aromatik|
edle Muskattöne

Roséwein 0,75l

Riviera del Garda Bresciano „Rosa dei Frati“
Ca´ dei Frati 2022 26,00 €
Noten von Weißdorn, Kirsche und Mandel|
Echo von roten Beeren am Gaumen präsent

Cuvée Rosé „La Rose de Manincor“ BIO 2023
Weingut Manincor 32,00€
Himbeere und Kirsche|saftig-cremig|
mineralisch-fruchtiger Nachhall

Rotwein

0,75l

**Südtiroler Kalterersee Classico Superiore
„Quintessenz“ 2022 Kellerei Kaltern** 27,00 €
rote Beeren, zarte Veilchen und edle Würze|
typische Bittermandelnote klingt am Gaumen nach

**Südtiroler Pinot Nero „Glen“ 2021
Weingut Castelfeder** 33,00 €
kräftiges Rubinrot|Brombeere & Kirsche|
augedehter Abgang

Cuvée „Zeder“ 2021 Weingut Kornell 24,00 €
feiner Blumenduft mit dunklem Beerensaroma|
kräftiges Dunkelrubinrot|angenehme pflanzliche Würze

Cuvée „Cassiano“ BIO 2021 Weingut Manincor 51,00 €
Aroma von reifen Kirschen, Lakritze und Wildkräutern|
leuchtendes Kirschrot|
harmonisches Mundgefühl mit würzigem Kräuter-Abgang

Cuvée „Il Secondo“ 2021 Peter Sölva 30,00 €
Waldfrüchte und getrocknete Pflaumen|vollmundig|
für anspruchsvolle Genießer

Rotwein

0,75l

Südtiroler Cabernet „Istrice“ 2022 Elena Walch

43,00 €

dunkle Beeren|anregende Kaffeenote|zarte Röstaromen|
leuchtendes Granatrot|fruchtige Würze

Südtiroler Lagrein 2023 Elena Walch

28,00 €

Waldfruchtaroma mit würzigen Kakaonoten|Kirschtöne|
tiefes Granatrot

Südtiroler Lagrein Riserva „Abtei Muri“ 2021 Klosterkellerei Muri Gries

46,00 €

erinnert an Beeren, Eukalyptus und süßen Tabak|
gut eingebundene Säure|weiche, runde Struktur

Südtiroler Merlot „Black“ 2021 Kellerei Bozen

31,00 €

Noten von reifen Kirschen und dunklen Beeren|
kräftige Edelwürze unterstreicht die angenehme Säure