



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 & Weise der Bewirtung unserer Gäste wollen wir wieder neu entfachen und weiterführen.

Seit 2021 ist dieses Haus nun in Besitz der Messer & Löffel GbR und wenn Sie sich einmal umschauchen, werden Sie feststellen, dass sich einiges getan hat. Wir haben wortwörtlich jeden Stein einmal umgedreht, um einen Ort der Kulinarik und des Wohlfühlens zu schaffen. Sie werden viel Holz finden, welches unsere Verbindung zu den erzgebirgischen Wäldern widerspiegelt. Gleichzeitig schafft es eine gemütliche Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Uns liegt es am Herzen, dass die Zutaten für unsere Gerichte von ausgezeichneter Qualität sind. Wir verarbeiten ausschließlich Lebensmittel von denen wir zu 100% überzeugt sind und unterstützen dabei regionale und überregionale Partner. Wir bereiten alles frisch zu und verzichten auf unnötige Zusätze.

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

Wir laden Sie ein, sich rundum bei uns wohlfühlen, denn unser Anspruch ist es, Sie glücklich zu machen.

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



Vorspeise

Ragout fin 11,50 €
gebratene Maispoularde|Bergkäse|Zitrone|
im Blätterteig serviert

Grüne Kräutercremesuppe  8,50 €
frische Gartenkräuter|Julienne Gemüse|
Kartoffelstroh

+ hausgebackenes Foccacia 3,00 €

Käsespätzle () 12,50 €
selbstgemachte Spätzle|Bergkäse|
Lauch|Schmelzzwiebeln|Bratensoße

Senfei () 14,00 €
Onsen-Ei|Kartoffelstampf|Senfespuma|
frittierte Kapern|knuspriger Bacon

Rindercarpacchio 17,00 €
hauchdünnes Dry-Aged Emsrind|dunkler Balsamico|
Rucola|Pinienkerne|Parmesan|hausgebackenes Foccacia

Rote Bete-Carpacchio  15,00 €
karamellisierter Ziegenkäse|gelbe Bete-Chutney|
dunkler Balsamico|Pinienkerne

Kuhmilchkäse aus Crottendorf 
im Filoteig gebacken 14,00 €
fruchtiges Paprika-Mango Chutney|Kräutersalat|
Mango-Sorbet

Gebratene Jakobsmuschel 18,00 €
Karotte|Ingwer|Macadamianuss

Hauptspeise

Schnitzel vom sächsischen Schwein 21,50 €
Pommes frites|Zitrone|Sauce Hollandaise|
buntes Marktgemüse

Schieböcker Käse + 3,50 €
Bratensoße + 3,00 €
3 Scheiben knuspriger Bacon + 3,00 €

Krustenbraten vom sächsischen Schwein 23,50 €
deftiger Schweinebauch|hausgemachte Semmelknödel|
Bayrisch Kraut|dunkle Magisterbräu-Jus

Ossobuco alla Milanese 27,50 €
geschmorte Beinscheibe vom Weiderind|Safranrisotto|
buntes Marktgemüse|Gremolata

Pulled Pork Burger vom sächsischen Schwein 18,50 €
saftig geschmortes Schweinefleisch|Coleslaw Salat|
BBQ-Soße|rote Zwiebeln

Portion Pommes + 5,50 €
Portion Süßkartoffelpommes + 6,50 €

Gebratenes Thunfischsteak (medium) 28,00 €
lauwarmer Salat Nizza|Oliven|kandierte Walnüsse|weiße Bohnen

Südtiroler Schlutzer  18,50 €
Roggenteigtasche|Spinat-Ricotta Füllung|
Ratatouille|Parmesan|Wildkräutersalat

Hauptspeise

Rosa gebratene Lammhüfte 30,00 €

Französische Maispoularde 27,00 €

Leicht gepökelte Rinderzunge 24,00 €

	150g	250g
Dry-Aged Roastbeef mittlerer Rinderrücken feinfasrig leichte Fetteinlagerungen	28,00 €	36,50 €

Dry-Aged Rib-Eye vorderer Rinderrücken sichtbares Fettauge gute Marmorierung	29,00 €	38,50 €
--	---------	---------

dazu servieren wir:

mariniertes Gemüse|Gremolata|Kräutergnocchi

oder

Salzsellerie|wilder Brokkoli|Bundmöhre|
geschmorte Schalotte|Kartoffelkrapfen

vegetarische Mischung der Beilagen  19,00 €
Lassen Sie sich überraschen!

Salat

Großer gemischter Salat  12,00 €

Lollo Rosso|frischer Kräutersalat|
geschmolzene Cherrytomaten|bunte Möhrenstreifen|
geröstete Kerne|Hausdressing

als Vorspeise 6,80 €

mit gebratener Maispoullarde 180g + 11,50 €

mit Roastbeefstreifen (medium) 150g + 16,00 €

mit medium gebratenem Thunfisch 150g + 16,00 €

mit Kuhmilchkäse aus Crottendorf 
im Filoteig gebacken + 7,50 €

mit Kaspressknödel  + 6,50 €

Dessert

selbstgemachtes Eis pro Kugel 3,50 €

Schokolade
Vanille

selbstgemachtes Sorbet pro Kugel 3,50 €

Mango
Erdbeere-Minze

+ Sahne 1,50 €

+ „Fette Henne“ Eierlikör 2,50 €

Crêpe Brûlée 9,00 €

Cremè Brûlée im Crêpemantel | Erdbeerkompott

Quark-Limetten Mousse 8,00 €

mit Kürbiskernöl

Himbeerparfait 9,00 €

halbgefrorene Himbeercreme | fruchtiges Paprikachutney |
dunkle Kuvertüre

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen, sprechen Sie uns
gern an!

alkoholfreie Getränke**0,3l****0,5l****Tafelwasser**

still / medium

3,50 €

4,50 €

Saft / Saftschorlen**0,3l****0,5l**

aus Wolkenstein

Saft

3,95 €

5,00 €

Saftschorlen

3,70 €

4,50 €

Apfelsaft naturtrüb

Mangosaft

Birnensaft

Bananensaft

Kirschsafft

Orangensaft

Johannisbeersaft

Tonic Water 0,25l

3,50 €

Ginger Ale 0,25l

3,50 €

Bitter Lemon 0,25l

3,50 €

„Vo Üs“ Limonaden 0,33l 3,95 €

Natürliche Limonade aus Vorarlberg -

von besten Früchten, mit klarem Vorarlberger Wasser

und mit der Entscheidung alles wegzulassen, was nicht unbedingt
hinein muss.

Cola

Orange

Zitrone naturtrüb

Holunder

Kräuter

Zirbe-Zitrone

Skiwasser Himbeere-Zitrone

Kaffeeparadies

Espresso 3,10 €

doppelter Espresso 3,90 €

Espresso Macchiato (doppelt) 4,20 €

Tasse Kaffee 3,20 €

Pott Kaffee 3,90 €

Cappuccino 4,40 €

Latte Macchiato 4,80 €

Ice Macchiato mit Vanilleeis 6,20 €

+ Sahne 0,80 €

+ Sirup 1,50 €

Etwas Heißes

Tee 3,50 €

Schwarztee|Grüntee|Früchte|Minze|Kamille

Heiße Zitrone 3,50 €

Heiße Schokolade 4,00 €

+ Sahne 0,80 €

alkoholische Getränke

Bier

0,3l 0,5l

vom Fass

Fiedler Pils

3,70 € 4,70 €

naturtrüb, feinherb und frisch,

Malz aus sächsischer Braugerste und Erzgebirgsquellwasser

Fiedler Kupfer

3,70 € 4,70 €

saisonale Bierspezialität,

bernsteinfarben, mit Karamellnote

Fiedler Weißbier

3,70 € 4,70 €

süffig, obergärig, hefetrüb

Radler

3,70 € 4,70 €

Diesel

3,70 € 4,70 €

Bananenweizen

3,70 € 4,70 €

Colaweizen

3,70 € 4,70 €

Flaschenbier

0,5l

Fiedler Magisterbräu

4,70 €

Fiedler Orgelpfeifenbräu

4,70 €

helles Vollbier, leicht malzaromatisch

alkoholfrei

Pils, Weißbier, Radler

4,70 €

Aperitif

7,50 €

Aperol Spritz (auch alkoholfrei)

Aperol|Tafelwasser|Sekt

Hugo (auch alkoholfrei)

Sekt|Holunderblütensirup|Tafelwasser|Limette|Minze

Inge - Freundin von Hugo (auch alkoholfrei)

Sekt|Ingwersirup|Tafelwasser|Limette|Minze

Campari Orange

Campari|Orangensaft

Wildberry Lillet

Lillet|Wild Berry|Beeren

Limoncello Spritz

Limoncello|Sekt|Tafelwasser

Cocktails

8,50 €

Cuba Libre

Havana Club|Limette|Cola

Caipirinha

Zuckerrohrschnaps|Limette|Rohrzucker

Mojito

Havana Club|Limettensaft|Rohrzucker|Minze|Tafelwasser

Moscow Mule

Vodka|Ginger Beer|Gurke|Limette

Cocktails

8,50 €

Whisky Cola

Whisky|Cola|Zitrone

Whisky Sour

Whisky|Zitronensaft|Zuckersirup

Highball Whisky

Whisky|Ginger Ale|Zitronensaft

Basil Smash (auch alkoholfrei)

Gin|Basilikum|Zitronensaft|Zuckersirup

Tequila Sunrise

Tequila|Orangensaft|Grenadine|Zitronensaft

Gin Tonic (auch alkoholfrei)

Auswahl an Gin

London Dry Gin	8,00 €
Malfy Gin rosa	9,00 €
Monkey47	10,00 €
Berry Bros. & Rudd No.3	12,00 €

Spirituosen

2cl 4cl

Schnaps

Silberlandspezialitäten aus Neudorf

Raachermanneltropfn Kräuterlikör halb-süß 35% Vol.	2,50 €	3,50 €
Anton Günther Kräuterlikör mit Waldfrucht 30% Vol.	2,50 €	3,50 €
Dr Postkutscher Kräuterlikör 35% Vol.	2,50 €	3,50 €
Vogelbeerlikör 30% Vol.	2,50 €	3,50 €
Haselnusslikör 38% Vol.	2,50 €	3,50 €
Williams Christbirne doppelt gebrannt 40% Vol.	2,60 €	4,00 €
Milde Williams Christbirne 35% Vol.	2,60 €	4,00 €
Obstler 38% Vol.	2,50 €	3,50 €
Marillenschnaps 27,5% Vol.	2,50 €	3,50 €
Marillenschnaps 40% Vol.	2,50 €	3,50 €
Marillenlikör 18% Vol.	2,50 €	3,50 €
Limoncello 15% Vol.	2,50 €	3,50 €
Brombeerschnaps 40% Vol.	2,50 €	3,50 €
Brombeerlikör 23% Vol.	2,50 €	3,50 €
Schlehengeist 40% Vol.	2,50 €	3,50 €

Grappa aus Italien

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

Hauswhisky

Honigwhisky 35% Vol.	3,50 €	6,50 €
mit Honig aus Mildenau		

<u>Haussekt</u>	0,1l	0,75l
Schloss Biebrich Sekt trocken fruchtig-frisch vollmundig aromatisch feinperlig	4,50 €	23,00 €
Scavi & Ray Sekt alkoholfrei aufregende Frische zarter Duft fruchtig	4,50 €	23,00 €
<u>Prosecco</u>	0,1l	0,75l
Hausprosecco weiß rosé	6,50 €	
Südtiroler Brut Arunda vollfruchtig cremig-weinig klarer Abgang reiche Perlage		40,00 €

Weinkarte

offene Weißweine

0,25l

0,5l

0,75l

Weißburgunder

Kellerei Kaltern

halbtrocken|alpine Frische|
angenehme Säure|fruchtiges Finale

7,90€

15,50€

25,00€

Cuvée „Elisa“ Castel Sallegg

trocken|fruchtig|ausgewogene Säure|
erinnert an Apfel, Granatapfel und
Pfirsich|langanhaltendes Finale

7,90€

15,50€

25,00€

Sauvignon Blanc „Zero-Point-Five“

Weingut Leitz alkoholfrei (0,5% vol.)

Aromen von Stachelbeere|
ergänzt durch Zitrusnote|feine Mineralität|
frische Textur|florale Akzente

7,90€

15,50€

25,00€

<u>offene Rotweine</u>	0,25l	0,5l	0,75l
Teroldego Vigneti delle Dolomiti Mezzacorona trocken,rot dominante Beerenaromen trocken-weicher Abgang	6,90€	13,50€	22,00€
Südtiroler Vernatsch „Fass Nr. 9“ Kellerei Giran halbtrocken strahlendes Kirschrot fruchtige Beerennote feine Kräuternuancen samtig weicher Charakter	7,90€	15,50€	25,00€
Lagrein Kellerei Tramin trocken rubinroter Schimmer Duft von Brombeeren und Veilchen	8,90€	17,00€	29,00€
Pinot Noir „Zero-Point-Five“ Weingut Leitz alkoholfrei (0,5% vol.) zarte, blumige Noten am Gaumen lebendige Frische und schöne Säure	7,90€	15,50€	25,00€
<u>offene Roséweine</u>	0,25l	0,5l	0,75l
Cuvée Rosé „448 s.l.m.“ Kellerei Giran trocken leuchtendes Lachsrosa Duft von Wald- und Erdbeeren Hauch von Rosenblättern	7,90€	15,50€	25,00€
Riviera del Garda Bresciano „Rosa dei Frati“ Ca' dei Frati Noten von Weißdorn,Kirsche und Mandel Echo von roten Beeren	8,90€	17,00€	29,00€

<u>Weißwein</u>	0,75l
Cuvée „Liebenstein“ 2019 Weingut Baron Longo strohgold exotische Früchte elegant besonders langanhaltend	47,00 €
Südtiroler Chardonnay 2023 Lageder blumig fruchtiger Duft von Pfirsich, Melone und Zitrus feine Mineralität saftiges Wesen	28,00 €
Südtiroler Chardonnay „Sanct Valentin“ 2021 Kellerei St. Michael Eppan reife Frucht holzige Vanillenoten mineralischer Gaumen	42,00 €
Südtiroler Weißburgunder „Klaser Salamander“ 2021 Weingut Niklas Apfel, Williamsbirne und Melone dezente Holznote eindrucksvoller Abgang	32,00 €
Südtiroler Pinot Grigio „15“ 2024 Weingut Castelfeder kräftiger Duft von reifen Äpfeln und Birnen anhaltender Abgang	29,00 €
Südtiroler Sauvignon „Winkl“ 2023 Kellerei Terlan Aprikose & Passionsfrucht begleitet von Minze und Brennnessel angenehme Säure Frucht bleibt am Gaumen präsent	36,00 €
Südtiroler Gewürztraminer „Selida“ 2023 Kellerei Tramin floral-exotisch mit Lilien, Rosen und Passionsfrucht feine, saftige Würze golden	28,00 €

<u>Weißwein</u>	0,75l
Südtiroler Eisacktaler Kerner „Gall“ 2023 Griesserhof frisch Grapefruit weiße Blüten und grüne Nuancen sehr saftig gut betonte Säure	29,00 €
Goldmuskateller „Pfefferer“ 2023 Kellerei Schreckbichl fein würzig jugendliche Frische mit fruchtiger Aromatik edle Muskattöne	25,00 €
<u>Roséwein</u>	0,75l
Cuvée Rosé „La Rose de Manincor“ BIO 2023 Weingut Manincor Himbeere und Kirsche saftig-cremig mineralisch-fruchtiger Nachhall	35,00 €
<u>Rotwein</u>	0,75l
Südtiroler Lagrein Elena Walch Waldfruchtaroma würzige Kakaonoten Kirschtöne tiefes Granatrot	30,00 €
Südtiroler Kalterersee Classico Superiore „Quintessenz“ 2022 Kellerei Kaltern rote Beeren, zarte Veilchen und edle Würze typische Bittermandelnote klingt am Gaumen nach	29,00 €
Südtiroler Pinot Nero „Glen“ 2021 Weingut Castelfeder kräftiges Rubinrot Brombeere & Kirsche aufgedehnter Abgang	35,00 €

Rotwein

0,75l

Cuvée „Zeder“ 2021 Weingut Kornell

27,00 €

feiner Blumenduft mit dunklem Beerenaroma|
kräftiges Dunkelrubinrot|angenehme pflanzliche Würze

Cuvée „Cassiano“ BIO 2021 Weingut Manincor

50,00 €

Aroma von reifen Kirschen, Lakritze und Wildkräutern|
leuchtendes Kirschrot|
harmonisches Mundgefühl mit würzigem Kräuter-Abgang

Cuvée „Il Secondo“ 2021 Peter Sölva

32,00 €

Waldfrüchte und getrocknete Pflaumen|vollmundig|
für anspruchsvolle Genießer

Südtiroler Cabernet „Istrice“ 2022

Elena Walch

45,00 €

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

Südtiroler Lagrein Riserva „Abtei Muri“ 2021 Klosterkellerei Muri Gries

48,00 €

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

Südtiroler Merlot „Black“ 2021 Kellerei Bozen

33,00 €

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