



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 umschauen, 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.



Klassiker

Ragout fin

gebratene Maispoularde|Bergkäse|Zitrone|
im Blätterteig serviert

weiße Knoblauchsuppe

frischer Knoblauch|Julienne Gemüse|Kartoffelstroh

+ hausgebackenes Foccacia

Kaspressknödelsalat

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

als Vorspeise

als Hauptgang

Käsespätzle ()

selbstgemachte Spätzle|Bergkäse|
Lauch|Röstzwiebeln|Bratensoße

als Vorspeise

als Hauptgang

Rindercarpaccio

hauchdünnes Dry-Aged Emsrind|dunkler Balsamico|
Rucola|Pinienkerne|Parmesan|hausgebackenes Foccacia

als Vorspeise

als Hauptgang

Klassiker

Zunge aus Schwarzbach

leicht gepökelte Rinderzunge|wilder Brokkoli|Erbsen|
Drillingskartoffeln|braune Butter

Schnitzel vom sächsischen Schwein

Pommes frites|Zitrone|Preiselbeere|
knackiger Beilagensalat

Bratkartoffeln
Bratensoße

Erzgebirgische Rinderroulade aus Schwarzbach

hausgemachte Semmelknödel|Rotkohl

Krustenbraten vom sächsischen Schwein

Schweinebauch|hausgemachte Semmelknödel|
Bayrisch Kraut|Magisterbräu-Jus

Pulled Pork Burger vom sächsischen Schwein

saftig gebratenes Schweinefleisch|Coleslaw Salat|
BBQ-Soße|eingelegte rote Zwiebeln

Portion Pommes
Portion Süßkartoffelpommes

Vorspeise

Thunfischtatar

allerlei Avocado|frische Gartengurke|Schmand|
Kichererbsenchip

Kuhmilchkäse aus Crottendorf **im Filoteig gebacken**

Mango-Sorbet|
fruchtiges Paprika - Mango Chutney|Kräutersalat

Waldorfsalat

Apfel|Sellerie|getrocknete Feige|rote Zwiebel|
Walnuss|Crème fraîche

Bunte Ofenkartoffel

mit Wurzelgemüse gespickt|Kräuterquark|
Wildkräutersalat

Herzhaftes Croissant

Kuhmilchkäse aus Crottendorf|Waldbeeren|
gemischter Salat

Pasta

hausgemachte Tagliatelle

Obazda|Babymangold|Champignons

als Vorspeise

als Hauptgang

mit gebratener Maispoularde +

mit Roastbeefstreifen (medium) +

Südtiroler Schlutzer

Roggenteigtasche|Spinat-Ricotta Füllung|
braune Butter|Parmesan

als Vorspeise 4 Stück

als Hauptgang 10 Stück

Salat

Großer gemischter Salat

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

als Vorspeise

mit gebratener Maispoularde

mit Roastbeefstreifen (medium)

mit Kuhmilchkäse aus Crottendorf 
im Filoteig gebacken

Hauptspeise

Gebratenes Thunfischsteak (medium)

lauwarmer Salat Nizza|Oliven|kandierte Walnüsse|weiße Bohnen

Rosa gebratene Lammhüfte

Bohnen-Cassoulet|Gremolata|geröstetes Tomatenmark|Gnocchi

Gebratene Maispoularde

Polenta|Ratatouille-Gemüse|Oliventapenade

Dry-Aged Steak vom deutschen Emsrind

mind. 21 Tage am Knochen gereift | medium gebraten

150g

250g

Roastbeef

mittlerer Rinderrücken | feinfasrig |

leichte Fetteinlagerungen

Rib-Eye

vorderer Rinderrücken | sichtbares Fettauge |

gute Marmorierung

zum Steak servieren wir:

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

oder

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

Dessert

selbstgemachtes Eis

mit frischer Milch aus Crottendorf

Schokolade

Vanille

selbstgemachtes Sorbet

Mango

Brombeere

Ananas

Erdbeere - Minze

Marille

+ Sahne

+ „Fette Henne“ Eierlikör

Crêpe Brûlée

Cremè Brûlée im Crêpemantel | Erdbeere

Mousse au Chocolat

Waldbeeren

+ Grappa

Mousse vom Ziegenkäse

Zitronengras - Ingwer | Mango

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

alkoholfreie Getränke

0,3l

0,5l

Tafelwasser

still / medium

Saft / Saftschorlen

0,3l

0,5l

Saft

Saftschorlen

Apfelsaft naturtrüb

Mangosaft

Birnensaft

Bananensaft

Kirschsaft

Orangensaft

Johannisbeersaft

Saisonal beziehen wir verschiedene Säfte aus Mildenau.

„Vo Üs“ Limonaden 0,33l

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 - Brennnessel

Zirbe - Zitrone

Skiwasser Himbeere - Zitrone

Kaffeeparadies

mit frischer Milch aus Crottendorf

Espresso

doppelter Espresso

Tasse Kaffee

Pott Kaffee

Cappuccino

Latte Macchiato

Ice Macchiato mit Vanilleeis

+ Sahne

Etwas Heißes

Tee

Schwarztee|Grüntee|Früchte|Minze|Kamille

Heiße Zitrone

Heiße Schokolade

+ Sahne

alkoholische Getränke

Bier

0,3l

0,5l

vom Fass

Fiedler Pils

naturtrüb, feinherb und frisch,

Malz aus sächsischer Braugerste und Erzgebirgsquellwasser

Fiedler Kupfer

saisonale Bierspezialität,

bernsteinfarben, mit Karamellnote

Fiedler Weißbier

süffig, obergärig, aromatisch, hefetrüb

Radler

Diesel

Bananenweizen

Colaweizen

Flaschenbier

0,5l

Fiedler Magisterbräu

Fiedler Orgelpfeifenbräu

helles Vollbier, leicht malzaromatisch

alkoholfrei

Pils, Weißbier, Radler

Aperitif

Aperol Spritz

Aperol|Tafelwasser|Sekt

Hugo

Sekt|Holunderblütensirup|Tafelwasser|Limette|Minze

Inge - Freundin von Hugo

Sekt|Ingwersirup|Tafelwasser|Limette|Minze

Campari Orange

Campari|Orangensaft

Wildberry Lillet

Lillet|Wild Berry|Beeren

Limoncello Spritz

Limoncello|Sekt|Tafelwasser

Cocktails

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

Whisky Cola

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

Auswahl an Gin

London Dry Gin

Malfy Gin rosa

Monkey47

Berry Bros. & Rudd No.3

Auswahl an Tonic Water

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.

Anton Günther Kräuterlikör mit Waldfrucht 30% Vol.

Dr Postkutscher Kräuterlikör 35% Vol.

Vogelbeerlikör 30% Vol.

Haselnusslikör 38% Vol.

Williams Christbirne doppelt gebrannt 40% Vol.

Milde Williams Christbirne 35% Vol.

Obstler 38% Vol.

Marillenschnaps 27,5% Vol.

Marillenschnaps 40% Vol.

Marillenlikör 18% Vol.

Limoncello 15% Vol.

Brombeerschnaps 40% Vol.

Brombeerlikör 23% Vol.

Schlehengeist 40% Vol.

Grappa aus Italien

Amarone 40% Vol.

Nonino 41% Vol. 24 Monate in Wildkirschfässern gereift

Hauswhisky

Honigwhisky 35% Vol.

mit Honig aus Mildenau

Haussekt

0,11

0,751

Schloss Biebrich Sekt trocken

fruchtig-frisch|vollmundig aromatisch|
feinperlig

Scavi & Ray Sekt alkoholfrei

aufregende Frische|zarter Duft|fruchtig

Prosecco

0,11

0,751

Hausprosecco

Südtiroler Brut Arunda

vollfruchtig|cremig-weinig|klarer Abgang|
reiche Perlage

Weinkarte

offene Weißweine

0,25l

0,5l

0,75l

Unser Weißburgunder 2023

Kellerei Kaltern

halbtrocken|frisch-fruchtig|

Apfel, Birne und Quitte

Weißburgunder 2023

Kellerei Kaltern

halbtrocken|alpine Frische|

angenehme Säure|fruchtiges Finale

Cuvée „Elisa“ 2022 Castel Sallegg

trocken|fruchtig|ausgewogene Säure|

erinnert an Apfel, Granatapfel und

Pfirsich|langanhaltendes Finale

offene Rotweine

Teroldego Vigneti delle

Dolomiti Mezzacorona

trocken,rot|dominante Beerenaromen|

trocken-weicher Abgang

Südtiroler Vernatsch „Fass Nr. 9“

Kellerei Girsland 2023

halbtrocken|strahlendes Kirschrot|

fruchtige Beerennote|

feine Kräuternuancen|

samtig weicher Charakter

offene Roséweine

Cuvée Rosé „448 s.l.m.“

Kellerei Giralan 2023

trocken|leuchtendes Lachsrosa|

Duft von Wald- und Erdbeeren|

Hauch von Rosenblättern

Riviera del Garda Bresciano

„Rosa dei Frati“

Ca´ dei Frati 2022

Noten von Weißdorn,

Kirsche und Mandel|

Echo von roten Beeren

Weißwein

0,75l

Cuvée „Liebenstein“ 2019 Weingut Baron Longo

strohgold|exotische Früchte|elegant|

besonders langanhaltend

Südtiroler Chardonnay 2023 Lageder

blumig|

fruchtiger Duft von Pfirsich, Melone und Zitrus|

feine Mineralität|saftiges Wesen

Südtiroler Chardonnay „Sanct Valentin“ 2021

Kellerei St. Michael Eppan

reife Frucht|holzige Vanillenoten|

mineralischer Gaumen

Südtiroler Weißburgunder

„Klaser Salamander“ 2021 Weingut Niklas

Apfel, Williamsbirne und Melone|dezente Holznote|

eindrucksvoller Abgang

Weißwein

Südtiroler Pinot Grigio 2023 Elena Walch

wunderbar frisch|reife Birne, weißer Pfeffer und Salbei|
saftig|füllig|frische Säure

Südtiroler Sauvignon „Winkl“ 2023

Kellerei Terlan

Aprikose & Passionsfrucht|
begleitet von Minze und Brennessel|angenehme Säure
Frucht bleibt am Gaumen präsent

Südtiroler Gewürztraminer „Selida“ 2023

Kellerei Tramin

floral-exotisch mit Lilien, Rosen und Passionsfrucht|
feine, saftige Würze|golden

Südtiroler Eisacktaler Kerner „Gall“ 2023

Griesserhof

frisch|Grapefruit|weiße Blüten und grüne Nuancen|
sehr saftig|gut betonte Säure

Goldmuskateller „Pfefferer“ 2023

Kellerei Schreckbichl

fein würzig|jugendliche Frische mit fruchtiger Aromatik|
edle Muskattöne

Roséwein

0,75l

Cuvée Rosé „La Rose de Manincor“ BIO 2023

Weingut Manincor

Himbeere und Kirsche|saftig-cremig|
mineralisch-fruchtiger Nachhall

**Südtiroler Kalterersee Classico Superiore
„Quintessenz“ 2022 Kellerei Kaltern**

rote Beeren, zarte Veilchen und edle Würze|
typische Bittermandelnote klingt am Gaumen nach

Südtiroler Pinot Nero „Glen“ 2021

Weingut Castelfeder

kräftiges Rubinrot|Brombeere & Kirsche|
augedehter Abgang

Cuvée „Zeder“ 2021 Weingut Kornell

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

Cuvée „Cassiano“ BIO 2021 Weingut Manincor

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

Cuvée „Il Secondo“ 2021 Peter Sölva

Waldfrüchte und getrocknete Pflaumen|vollmundig|
für anspruchsvolle Genießer

Südtiroler Cabernet „Istrice“ 2022

Elena Walch

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

Rotwein

Südtiroler Lagrein 2023 Elena Walch

Waldfruchtaroma mit würzigen Kakaonoten|Kirschtöne|
tiefes Granatrot

Südtiroler Lagrein Riserva „Abtei Muri“ 2021 Klosterkellerei Muri Gries

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

Südtiroler Merlot „Black“ 2021 Kellerei Bozen

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