



**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 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 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 10,50 €
gebratene Maispoularde|Bergkäse|Zitrone|
im Blätterteig serviert

weiße Knoblauchsuppe  8,50 €
frischer Knoblauch|Julienne Gemüse|Kartoffelstroh

+ hausgebackenes Foccacia 2,80 €

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

als Vorspeise 9,80 €

als Hauptgang 17,00 €

Käsespätzle ()
selbstgemachte Spätzle|Bergkäse|
Lauch|Röstzwiebeln|Bratensoße

als Vorspeise 9,80 €

als Hauptgang 17,00 €

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

als Vorspeise 14,50 €

als Hauptgang 18,50 €

Klassiker

Zunge aus Schwarzbach 21,00 €
leicht gepökelte Rinderzunge|wilder Brokkoli|Erbsen|
Drillingskartoffeln|braune Butter

Schnitzel vom sächsischen Schwein 19,00 €
Pommes frites|Zitrone|Preiselbeere|
knackiger Beilagensalat

Bratkartoffeln + 2,80 €
Bratensoße + 1,80 €

Erzgebirgische Rinderroulade aus Schwarzbach 21,00 €
hausgemachte Semmelknödel|Rotkohl

Krustenbraten vom sächsischen Schwein 23,00 €
Schweinebauch|hausgemachte Semmelknödel|
Bayrisch Kraut|Magisterbräu-Jus

Pulled Pork Burger vom sächsischen Schwein 15,00 €
saftig gebratenes Schweinefleisch|Coleslaw Salat|
BBQ-Soße|eingelegte rote Zwiebeln

Portion Pommes + 5,00 €
Portion Süßkartoffelpommes + 6,00 €

Vorspeise

Thunfischtatar 16,00 €
allerlei Avocado|frische Gartengurke|Schmand|
Kichererbsenchip

Kuhmilchkäse aus Crottendorf 
im Filoteig gebacken 13,00 €
Mango-Sorbet|
fruchtiges Paprika - Mango Chutney|Kräutersalat

Waldorfsalat  12,50 €
Apfel|Sellerie|getrocknete Feige|rote Zwiebel|
Walnuss|Crème fraîche

Pasta

hausgemachte Tagliatelle
Obazda|Babymangold|Champignons

	als Vorspeise	9,80 €
	als Hauptgang	16,00 €
mit gebratener Maispoularde	+	8,00 €
mit Roastbeefstreifen (medium)	+	12,00 €

Südtiroler Schlutzer
Roggenteigtasche|Spinat-Ricotta Füllung|
braune Butter|Parmesan

	als Vorspeise 4 Stück	9,80 €
	als Hauptgang 10 Stück	17,00 €

Salat

Großer gemischter Salat	13,00 €
Lollo Rosso frischer Kräutersalat geschmolzene Cherrytomaten bunte Möhrenstreifen geröstete Kerne Hausdressing	
mit gebratener Maispoularde	+ 8,00 €
mit Roastbeefstreifen (medium)	+ 12,00 €
mit Kuhmilchkäse aus Crottendorf  im Filoteig gebacken	+ 6,50 €

Hauptspeise

Gebratenes Thunfischsteak (medium)	27,50 €
lauwarmer Salat Nizza Oliven kandierte Walnüsse weiße Bohnen	
Rosa gebratene Lammhüfte	30,00 €
Bohnen-Cassoulet Gremolata geröstetes Tomatenmark Gnocchi	
Französische Maispoularde	26,00 €
Julienne Gemüse Kräuterpilzrisotto Rotkohlsalat Parmesan	

Dry-Aged Steak vom deutschen Emsrind

mind. 21 Tage am Knochen gereift | medium gebraten

	150g	250g
Roastbeef mittlerer Rinderrücken feinfasrig leichte Fetteinlagerungen	25,00 €	34,00 €
Entrecôte vorderer Rinderrücken sichtbares Fettauge gute Marmorierung	26,00 €	36,00 €

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

pro Kugel 2,50 €

Schokolade
Vanille

selbstgemachtes Sorbet

pro Kugel 2,50 €

Mango
Brombeere
Zitrone
Erdbeere-Minze
Marille

+ Sahne 1,20 €
+ „Fette Henne“ Eierlikör 2,00 €

Crêpe Brûlée

Cremè Brûlée im Crêpemantel | Erdbeere

8,50 €

süßer Kartoffelknödel

Marille | weiße Schokolade | flambiert
Zubereitungszeit ca. 15 min

9,00 €

Mousse vom Ziegenkäse

Zitronengras-Ingwer | Mango

10,00 €

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

alkoholfreie Getränke

0,31

0,51

Tafelwasser

still / medium

3,00 €

4,00 €

Saft / Saftschorlen

0,31

0,51

Saft

3,95 €

5,00 €

Saftschorlen

3,50 €

4,50 €

Apfelsaft naturtrüb

Apfelsaft-Mango

Quittensaft

Birnensaft

Bananensaft

Kirschsaft

Orangensaft

Johannisbeersaft

Saisonal beziehen wir verschiedene Säfte auch aus Mildenau.

„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 - Brennnessel

Vogelbeere - Kirsch

Skiwasser Himbeere - Zitrone

Kaffeeparadies

mit frischer Milch aus Crottendorf

Espresso 2,90 €

doppelter Espresso 3,90 €

Tasse Kaffee 3,00 €

Pott Kaffee 3,50 €

Cappuccino 4,20 €

Latte Macchiato 4,60 €

Ice Macchiato mit Vanilleeis 6,00 €

+ Sahne 0,80 €

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

drittes Fassbier: 3,70 € 4,70 €

Fiedler Weißbier
süffig, obergärig, aromatisch, hefetrüb
oder

Fiedler Magisterbräu
Schwarzbier mit angenehm kräftigem und würzigem Malzaroma

Radler 3,70 € 4,70 €

Diesel 3,70 € 4,70 €

Flaschenbier 0,5l

Fiedler Magisterbräu 4,70 €

Fiedler Orgelpfeifenbräu 4,70 €

helles Vollbier, leicht malzaromatisch

Fiedler Weißbier 4,70 €

alkoholfrei

Pils, Weißbier, Radler 4,70 €

Aperitif

7,00 €

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

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

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

Auswahl an Gin

London Dry Gin

8,00 €

Malfy Gin rosa

9,00 €

Monkey47

10,00 €

Berry Bros. & Rudd No.3

12,00 €

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.	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. mit Honig aus Mildena	3,50 €	6,50 €
---	--------	--------

<u>Haussekt</u>	0,11	0,751
Schloss Biebrich Sekt trocken fruchtig-frisch vollmundig aromatisch feinperlig	3,00 €	19,00 €
<u>Prosecco Sekt</u>		0,751
Prosecco Corvezzo Extra Dry BIO Duft nach weißen Blüten und Birne frisch und cremig		21,00 €
Prosecco Corvezzo Brut Rosé BIO 2022 rosé Duft von Rosen, Johannisbeere und Preiselbeere ausgewogen frisch angenehme Gewürznoten		23,00 €
Südtiroler Sekt Brut Arunda vollfruchtig cremig-weinig klarer Abgang reiche Perlage		40,00 €

Weinkarte

offene Weißweine

0,25l 0,5l 0,75l

Unser Weißburgunder 2023

Kellerei Kaltern

halbtrocken|frisch-fruchtig|
Apfel, Birne und Quitte

6,90 € 13,50 € 21,00€

Weißburgunder 2023

Kellerei Kaltern

halbtrocken|alpine Frische|
angenehme Säure|fruchtiges Finale

7,90 € 15,50 € 24,00€

Cuvée „Elisa“ 2022 Castel Sallegg

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

7,90 € 15,50 € 23,00€

offene Rotweine

Teroldego Vigneti delle

Dolomiti Mezzacorona

trocken,rot|dominante Beerenaromen|
trocken-weicher Abgang

6,90 € 13,50 € 21,00€

Südtiroler Vernatsch „Fass Nr. 9“

Kellerei Girlan 2023

halbtrocken|strahlendes Kirschrot|
fruchtige Beerennote|
feine Kräuternuancen|
samtig weicher Charakter

7,90 € 15,50 € 23,00€

offene Roséweine

Cuvée Rosé „448 s.l.m.“

Kellerei Giralan 2023

trocken|leuchtendes Lachsrosa|
Duft von Wald- und Erdbeeren|
Hauch von Rosenblättern

7,90 € 15,50 € 22,00€

Riviera del Garda Bresciano

„Rosa dei Frati“

Ca´ dei Frati 2022

Noten von Weißdorn,
Kirsche und Mandel|
Echo von roten Beeren

8,40 € 16,50 € 26,00€

Weißwein

0,75l

Cuvée „Liebenstein“ 2019 Weingut Baron Longo

strohgold|exotische Früchte|elegant|
besonders langanhaltend

45,00 €

Südtiroler Chardonnay 2023 Lageder

blumig|
fruchtiger Duft von Pfirsich, Melone und Zitrus|
feine Mineralität|saftiges Wesen

26,00 €

Südtiroler Chardonnay „Sanct Valentin“ 2021

Kellerei St. Michael Eppan

reife Frucht|holzige Vanillenoten|
mineralischer Gaumen

40,00 €

Südtiroler Weißburgunder

„Klaser Salamander“ 2021 Weingut Niklas

Apfel, Williamsbirne und Melone|dezente Holznote|
eindrucksvoller Abgang

30,00 €

Weißwein

Südtiroler Pinot Grigio 2023 Elena Walch 27,00 €
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 Brennessel|angenehme Säure
Frucht bleibt am Gaumen präsent

Südtiroler Gewürztraminer „Selida“ 2023
Kellerei Tramin 26,00 €
floral-exotisch mit Lilien, Rosen und Passionsfrucht|
feine, saftige Würze|golden

Südtiroler Eisacktaler Kerner „Gall“ 2023
Griesserhof 27,00 €
frisch|Grapefruit|weiße Blüten und grüne Nuancen|
sehr saftig|gut betonte Säure

Goldmuskateller „Pfefferer“ 2023
Kellerei Schreckbichl 23,00 €
fein würzig|jugendliche Frische mit fruchtiger Aromatik|
edle Muskattöne

Roséwein 0,75l

Cuvée Rosé „La Rose de Manincor“ BIO 2023
Weingut Manincor 33,00€
Himbeere und Kirsche|saftig-cremig|
mineralisch-fruchtiger Nachhall

<u>Rotwein</u>	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	25,00 €
feiner Blumenduft mit dunklem Beerenaroma 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	
Südtiroler Cabernet „Istrice“ 2022 Elena Walch	43,00 €
dunkle Beeren anregende Kaffeenote zarte Röstaromen leuchtendes Granatrot fruchtige Würze	

Rotwein

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