



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 wohlzufühlen, denn unser Anspruch ist es, Sie glücklich zu machen.

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



Vorspeise

Ragout fin 11,50 €

gebratene Maispoularde | Bergkäse | Zitrone |
im Blätterteig serviert

weiße Knoblauchsuppe 8,50 €

frischer Knoblauch | Julienne Gemüse | Kartoffelstroh

+ hausgebackenes Foccacia 2,80 €

Senfei () 14,00 €

Onsen-Ei | Kartoffelstampf | Senfespuma |
frittierte Kapern | ausgelassener Speck

Rinder carpaccio 17,00 €

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

Thunfischtatar 16,50 €

allerlei Avocado | frische Gartengurke | Schmand |
Kichererbsenchip

Kuhmilchkäse aus Crottendorf 14,00 €

im Filoteig gebacken

Mango-Sorbet |
fruchtiges Paprika-Mango Chutney | Kräutersalat

Waldorfsalat 12,50 €

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

Hauptspeise

Schnitzel vom sächsischen Schwein 19,80 €
Pommes frites | Zitrone | Preiselbeere |
knackiger Beilagensalat

Schieböcker Käse + 3,50 €
Bratensoße + 2,00 €

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

Ochsenbacke 28,50 €
Sellerie im Salz gegart | Bundmöhren |
Kartoffelgratin | eingelegte rote Zwiebeln

Entenkeule 25,00 €
hausgemachte Kartoffelklöße | Rotkraut

Gänseburger 17,50 €
gezupftes Gänsefleisch | Rotkohl | Kartoffelrösti |
Preiselbeeren

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

Gebratenes Thunfischsteak (medium) 27,50 €
lauwarmer Salat Nizza | Oliven | kandierte Walnüsse | weiße Bohnen

Südtiroler Schlutzer  18,50 €
Roggenteigtasche | Bergkäse | Ratatouille |
Parmesan | Wildkräutersalat

Hauptspeise

Rosa gebratene Lammhüfte 30,00 €

Französische Maispoularde 27,00 €

Leicht gepökelte Rinderzunge 24,00 €

150g 250g

Dry-Aged Roastbeef 28,00 € 36,50 €
mittlerer Rinderrücken | feinfasrig
leichte Fetteinlagerungen

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

dazu servieren wir:

Kürbis | wilder Rosenkohl | Kartoffelgratin

oder

buntes Bohnen-Cassoulet | Gremolata |
geröstete Tomatengnocchi

oder

Steckrübe | wilder Brokkoli | Drillingskartoffeln

vegetarische Mischung der Beilagen  18,50 €
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 Maispoularde 180g + 11,50 €

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

mit medium gebratenem Thunfisch 200g + 16,00 €

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

mit Kaspressknödel  + 6,50 €

Dessert

selbstgemachtes Eis pro Kugel 2,80 €

Schokolade

Vanille

selbstgemachtes Sorbet pro Kugel 2,80 €

Mango

Brombeere

Ananas

Erdbeere-Minze

Pfirsich

+ Sahne 1,30 €

+ „Fette Henne“ Eierlikör 2,00 €

Crêpe Brûlée 9,00 €

Cremè Brûlée im Crêpemantel | Erdbeerkompott

Tiramisu 8,00 €

Löffelbiskuit | Mascarpone | Espresso

+ „Fette Henne“ Eierlikör 2,00 €

süßer Kartoffelknödel 9,00 €

Marille | Pfirsich | weiße Schokolade

Zubereitungszeit ca. 15 min

+ Stroh Rum flambiert 1,50 €

Mousse vom Ziegenkäse 10,00 €

Zitronengras | Ingwer | Mango

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

Kirschsaft

Orangensaft

Johannisbeersaft

„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 0,31 0,51

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 Bockbier 3,70 € 4,70 €

Starkbier, süffig, dunkel, ausgeprägt malzaromatisch

Radler 3,70 € 4,70 €

Diesel 3,70 € 4,70 €

Flaschenbier 0,51

Fiedler Magisterbräu 4,70 €

Fiedler Orgelpfeifenbräu 4,70 €

helles Vollbier, leicht malzaromatisch

Fiedler Weißbier 4,70 €

Colaweizen 4,70 €

Bananenweizen 4,70 €

alkoholfrei

Pils, Weißbier, Radler 4,70 €

Aperitif

7,50 €

Aperol Spritz (auch alkoholfrei)

Aperol|Tafelwasser|Sekt

Hugo (auch alkoholfrei)

Sekt|Holunderblütsirup|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

Paloma

Tequila|Limettensaft|Pink Grapefruit

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 €

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 Mildenau	3,50 € 6,50 €
--	---------------

<u>Haussekt</u>	0,11	0,75l
Schloss Biebrich Sekt trocken	4,50 €	23,00 €
fruchtig-frisch vollmundig aromatisch feinperlig		
Scavi & Ray Sekt alkoholfrei		
aufregende Frische zarter Duft fruchtig	4,50 €	23,00 €
<u>Prosecco</u>	0,11	0,75l
Hausprosecco	6,50 €	
Südtiroler Brut Arunda	40,00 €	
vollfruchtig cremig-weinig klarer Abgang reiche Perlage		

Weinkarte

offene Weißweine 0,25l 0,5l 0,75l

Unser Weißburgunder

Kellerei Kaltern 6,90€ 13,50€ 22,00€
halbtrocken] frisch-fruchtig]
Apfel, Birne und Quitte

Weißburgunder

Kellerei Kaltern 7,90€ 15,50€ 25,00€
halbtrocken] alpine Frische]
angenehme Säure] fruchtiges Finale

Cuvée „Elisa“ Castel Sallegg 7,90€ 15,50€ 25,00€
trocken] fruchtig] ausgewogene Säure]
erinnert an Apfel, Granatapfel und
Pfirsich] langanhaltendes Finale

Sauvignon Blanc „Zero-Point-Five“

Weingut Leitz alkoholfrei (0,5% vol.) 7,90€ 15,50€ 25,00€
Aromen von Stachelbeere]
ergänzt durch Zitrusnote] feine Mineralität]
frische Textur] florale Akzente

<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 Girlan 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 Girlan 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€

Weißwein

0,75l

Cuvée „Liebenstein“ 2019 Weingut Baron Longo 47,00 €
strohgold|exotische Früchte|elegant|
besonders langanhaltend

Südtiroler Chardonnay 2023 Lageder 28,00 €
blumig|
fruchtiger Duft von Pfirsich, Melone und Zitrus|
feine Mineralität|saftiges Wesen

Südtiroler Chardonnay „Sanct Valentin“ 2021
Kellerei St. Michael Eppan 42,00 €
reife Frucht|holzige Vanillenoten|
mineralischer Gaumen

Südtiroler Weißburgunder
„Klaser Salamander“ 2021 Weingut Niklas 32,00 €
Apfel, Williamsbirne und Melone|dezente Holznote|
eindrucksvoller Abgang

Südtiroler Pinot Grigio 2024 Elena Walch 29,00 €
wunderbar frisch|reife Birne, weißer Pfeffer und Salbei|
saftig|füllig|frische Säure

Südtiroler Sauvignon „Winkl“ 2023
Kellerei Terlan 36,00 €
Aprikose & Passionsfrucht|
begleitet von Minze und Brennessel|angenehme Säure
Frucht bleibt am Gaumen präsent

Südtiroler Gewürztraminer „Selida“ 2023
Kellerei Tramin 28,00 €
floral-exotisch mit Lilien, Rosen und Passionsfrucht|
feine, saftige Würze|golden

Weißwein

0,75l

Südtiroler Eisacktaler Kerner „Gall“ 2023

Griesserhof

29,00 €

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

Goldmuskateller „Pfefferer“ 2023

Kellerei Schreckbichl

25,00 €

fein würzig | jugendliche Frische mit fruchtiger Aromatik |
edle Muskattöne

Roséwein

0,75l

Cuvée Rosé „La Rose de Manincor“ BIO 2023

Weingut Manincor

35,00 €

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

Rotwein

0,75l

Südtiroler Lagrein Elena Walch

30,00 €

Waldfruchtaroma | würzige Kakaonoten |
Kirschtöne | tiefes Granatrot

Südtiroler Kalterersee Classico Superiore

„Quintessenz“ 2022 Kellerei Kaltern

29,00 €

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

Südtiroler Pinot Nero „Glen“ 2021

Weingut Castelfeder

35,00 €

kräftiges Rubinrot | Brombeere & Kirsche |
augedehnter Abgang

<u>Rotwein</u>	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 für anspruchsvolle Genießer	vollmundig
Südtiroler Cabernet „Istrice“ 2022	
Elena Walch	45,00 €
dunkle Beeren leuchtendes Granatrot	anregende Kaffeenoche 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	