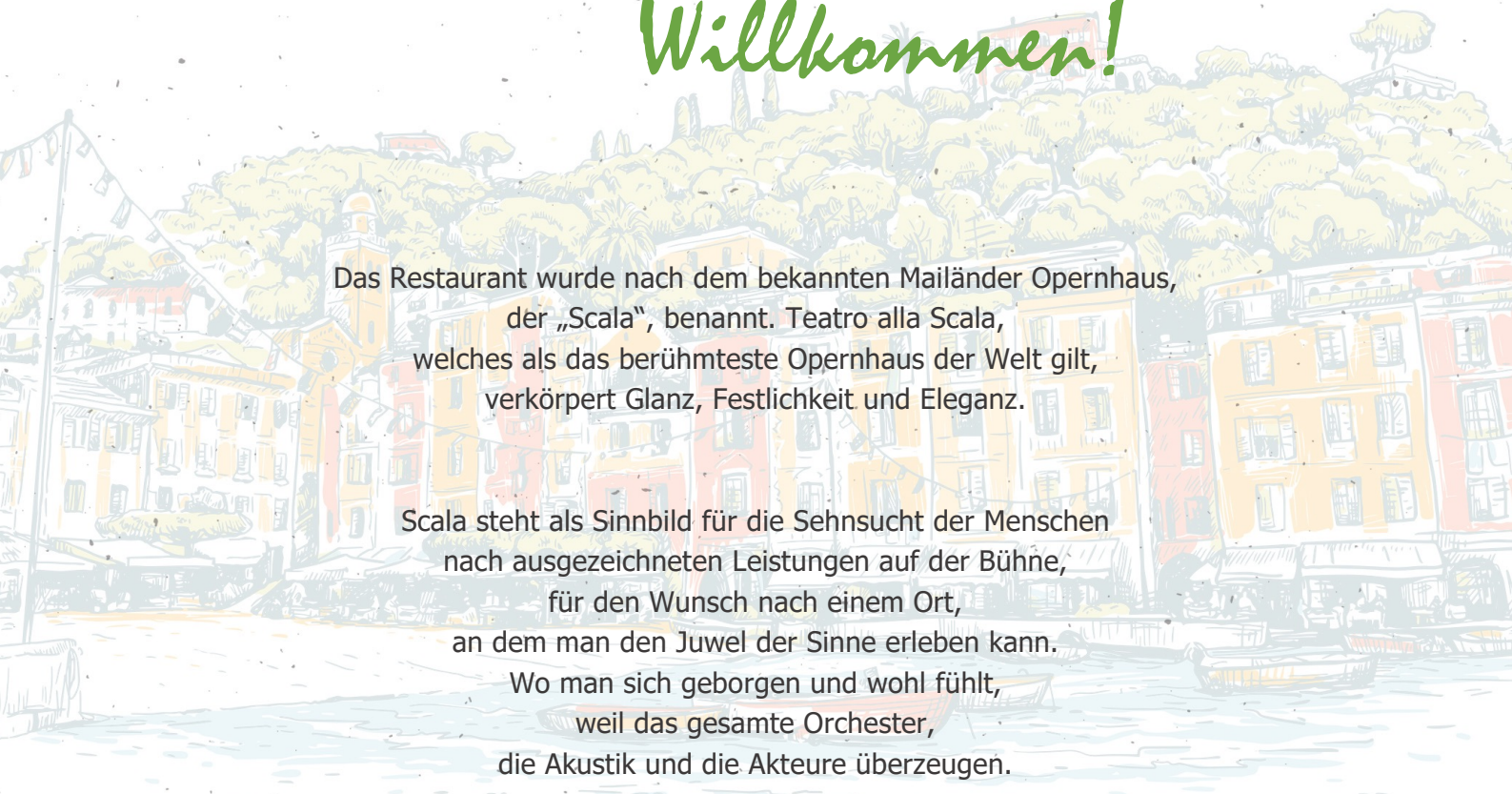


*Herzlich*

*Willkommen!*



Das Restaurant wurde nach dem bekannten Mailänder Opernhaus, der „Scala“, benannt. Teatro alla Scala, welches als das berühmteste Opernhaus der Welt gilt, verkörpert Glanz, Festlichkeit und Eleganz.

Scala steht als Sinnbild für die Sehnsucht der Menschen nach ausgezeichneten Leistungen auf der Bühne, für den Wunsch nach einem Ort, an dem man den Juwel der Sinne erleben kann. Wo man sich geborgen und wohl fühlt, weil das gesamte Orchester, die Akustik und die Akteure überzeugen.

Wir wünschen unseren Gästen, dass Sie diesen einzigartigen Genuss für einige Stunden bei uns finden und freuen uns darauf, Ihr Gastgeber zu sein.

*Michael Esche (Gastronomieleiter)*

# "Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks."

George Auguste Escoffier (1846-1935)  
(Meisterkoch und Begründer der Grande Cuisine)

Der Sommer zeigt sich kulinarisch in voller Pracht. Knackig-frisch gesprossene Salate und andere Vorspeisen machen Lust auf mehr. Zum Beispiel auf glasierte Entenbrust oder feine Delikatessen vom Grill. Erfrischende Desserts wie unser Limonensorbet lassen Sie dahinschmelzen und runden unsere neue Speisekarte im Restaurant SCALA ab.




Ein genussvoller Sommernachtstraum für Ihre Gaumen, frisch und stilvoll für Sie komponiert. Mit den besten saisonalen Zutaten von unseren Lieferanten aus der Region.

Lassen Sie sich von uns überraschen und verwöhnen.

## Michael Erche

(Gastronomieleiter)

*Alle Preise in Euro*

-  – Vegetarisch
-  – Empfehlung des Hauses
-  – Besonderer Weingenuss

## Für Davor

### Meissner Rieslingsuppe 7,9

mit glasierten Trauben 5,50

### Caesar Salad 1,7,9,10

mit Parmesan & Brotcroutons 7,50

### Sommerblattsalate 2,4,8,11

mit asiatischem Garnelenspieß &  
Sesam-Orangenvinaigrette 11,50

### Sizilianischer Pulposalat 1,4,7

mit Olivenöl, Kräutern, Tomaten,  
Kapernäpfel & Knoblauchcrostini 14,50

### Handgeschnittenes Tartar 1,7,9

vom Heyer Jungrind  
mit Tomatenkonfitüre & Brioche Toast 16,50

## Für danach

### Erfrischendes Limonensorbet

mit kandiertem Ingwer 5,50

### Erdbeer-Orangen-Minzsalat 8

mit Pistazienglace 7,50

### Hausgemachter temperierter Schokokuchen 7,8

mit Sauerrahmglace 8,50

### Käseteller 7,8

Hart- & Weichkäse mit Nüssen,  
Früchten & Balsamico-Feigenchutney 11,50

## Hauptgänge

### Fein gegrilltes Maishähnchen 7,9

mit Ofenkartoffel, Sauerrahm & Orangen Pak Choi 20,50

### French Rack vom Altenburger Duroc Schwein 1,3,9,10

mit Salsa Verde, Quinoa & Brunnenkresse 23,50

### Glasierte Entenbrust 1,3,7,9,10

mit Maiscreme, Radicchio Trevisano & Salsa Verde 22,50

### Gebratenes Saiblingfilet 9

mit Rucolarisotto, Tomaten-Gemüserelish & gepoppte Kapern 24,50

### Lachsfilet vom Grill 4,7

auf gerissenem Büffelmozzarella, Ochsenerztomaten & Aceto Balsamico 21,50

### Sommerpasta – Papardelle 1,8,3,7

mit gerösteten Pinienkernen,  
Radieschen & Rauke vom Lichtenauer Feld 16,50

## Unsere Weinempfehlungen

---

Weißwein • Deutschland / Sachsen

0,2 l 9,00

**Helios** 

0,75 l 31,50

Rothes Gut – QbA, trocken

ist ein Verschnitt aus 50 % Scheurebe und 50 % Sauvignon Blanc; frische vitale Frucht vom Sauvignon; leichte Cassisnote von der Scheurebe; fruchtig und mit leichter Restsüße

---

Rotwein • Deutschland / Pfalz

0,2 l 8,50

**BD Pinot Noir**

0,75 l 29,50

Weingut Borell Diehl – Qualitätswein, trocken

feine und sehr komplexe Aromen;  
burgundischer Weinstil

---

## STEAK GERICHTE

Das Rindfleisch aus unserer Hausfleischerei Heyer stammt ausschließlich von Rindern aus der Region Ostthüringen, Vogtland, Koberland und Westerzgebirge.

### Steak vom Altenburger Duroc Schwein

je 150 g - 14,50

### Heyers Entrecôte

Sächsisches Rind

je 150 g - 18,50

### Heyers Roastbeef

Sächsisches Rind

je 150 g - 18,50

### Heyers Filet

Sächsisches Rind

je 150 g - 20,50

## Beilage nach Wahl

Zu allen Steakgerichten reichen wir wahlweise eine hausgemachte Café-de-Paris-Butter <sup>7</sup> oder eine feine Cognac-Pfeffersauce <sup>9</sup>

Frittierte Süßkartoffelstreifen <sup>9</sup>	4,00	Babylattich mit Caesar-Dressing <sup>1,3,7,9,10</sup>	6,00
Ofenkartoffel mit Sauerrahm <sup>7,9</sup>	4,00	Quinoa mit Brunnenkresse	6,00

#### Die 14 deklarationspflichtigen Hauptallergene

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme), sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte – Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecanüsse (*Carya illinoensis* Wangerh., K.Koch) Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- und Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l als insges. vorhandenes Schwefeldioxid, die für verzehrfertige oder gem. den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## GETRÄNKE

Radeberger Pilsner	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Krušovice Imperial 12° helles Lagerbier	0,3 l	5,00
	0,5 l	6,00
Krušovice Černé Schwarzbier	0,5 l	5,00
Radler	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Allgäuer Büble Edelweissbier	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50
Schöffelhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,50
Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei	0,5 l	5,50
Jever Fun alkoholfrei	0,33 l	4,00

*Fragen Sie auch nach unseren wechselnden Bierspezialitäten.*

Bad Liebenwerda Mineralwasser Naturell/Medium	0,25 l	2,50
	0,75 l	7,00
San Pellegrino / Aqua Panna	0,75 l	7,50
Bad Liebenwerda Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon	0,25 l	3,00
Vita Cola Original / Vita Cola Pur	0,25 l	2,50
Pepsi Cola / Pepsi Cola light / Pepsi Cola Max	0,2 l	2,50
Mirinda Orange / 7UP Zitrone	0,2 l	2,50
Säfte von Bauer	0,2 l	2,50

### **Kaffeespezialitäten von „Julius Meinl“**

*Kaffee-Exzellenz seit nunmehr 156 Jahren. Der Kaffee aus dem Hause Julius Meinl ist Synonym für Qualität. Die Werte und Missionen des Traditionsunternehmens ist ein klassisch wienerisches Kaffeerezept.*

Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,50
Tasse Café Crème	2,50
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	4,00

### **Teegenuss aus dem Hause Ronnefeldt**

*Das Teehaus Ronnefeldt steht seit 1823 für die erlesene Qualität seiner verwendeten Zutaten, denn der Familienbetrieb hat sich dem Motto „Qualität geht über alles“ verschrieben. Und das schmecken Sie auch. Ob fruchtig, klassisch oder ausgefallene Sorten, einfach zurücklehnen und genießen.*

Kännchen Ronnefeldt Tee	4,50
-------------------------	------