



Geschichte

Magister Lehmann berichtete in der Ortschronik über den Grumbacher Heilbrunnen der 1645 entdeckt wurde:

Es wohnte ein feiner, ehrlicher Mann, Daniel Nestler, daselbst er große Beschwerden im Leben hatte, welcher träumte von einem Gesundbrunnen.

Er gehet an den Ort, war ein gebähter Weg in Wiesen nahe am Wald, nicht weit von den sogenannten Thomshirn-Brunnen. Er trinket von der neuen Quell. Es grimmte ihm aber ernstlich sehr im Leibe. Endlich wird er durch erfolgtes, starkes jugieren seine Beschwerden los.

Weil dann aus Meißen und Böhmen großer Zulauf wurde und man sich der Wasser im warmen Bad gebrauchet, hielt man dabei Betstunden und mahnte das Wasser behutsam zu gebrauchen. Dr. Franziskus Hegewald, Stadtphysikus zu Annaberg, nahm auf Ersuchen den Wunderbrunnen in seine Probe, befund aber seine Wirkung als viel zu gering. Einigen Schwangeren, die das Wasser aus Fürwitz gebraucht, hat die Frucht getrieben. Man erzählt, dass etlichen Lahmen und Blinden gesund geworden.

Dieser Brunnen soll eine warme Quelle gewesen sein, ist aber nach Ablauf von 100 Jahren wieder in der Erde versunken, wie es auch mit vielen anderen Mineralquellen des oberen Erzgebirges geschehen, die einst sprudelten. Wahrscheinlich durch den Bergbau hervorgeführt.

So gab es 1553 das Marieberger Bad, das Raschauer Bad und auch in Crottendorf und Neudorf soll man zur Kur getrunken haben. All diese Mineralquellen sind nicht mehr. Nur Wiesenbad und Warmbad haben die Jahrhunderte überdauert und fließen weiter.

Grumbachs Heilbrunnen ist dem Namen nach der Nachwelt durch den so benannten Gasthofs des Ortes erhalten worden. Dieser Gasthof war früher eine Flachsbrechanstalt, ist mehrmals infolge des Flachsörrens abgebrannt und wurde im Volksmund auch Dörrhaus genannt. Das alte Quellgebiet Heilbrunnen liegt unterhalb des Gasthofes im Staatswald.



AUS DEM SUPPENTOPF

Knoblauchrahmsuppe mit Kräuterkrusteln	7,40 €
Erzgebirgische Linsensuppe in der Tasse oder als Tellergericht mit extra Knackwurst	7,90 € 16,70 €
Hausgemachte Tagessuppe auch vegetarisch	7,50 €

VORSPEISEN und SALATE

Gemischter Salat Verschiedenes frisches Marktgemüse auf Salatbett mit hausgemachtem Dressing und Kräuterkrusteln	8,80 €
„Alte Henne“ Große gemischte Salatvariation der Saison mit knusprig gebratenen Hähnchenbruststreifen und hausgemachtem Dressing	18,90 €
Erzgebirgischer Buttermilchgetzen in Räucherspeck gebacken mit Knoblauch-Kräuter-Dip und hausgemachter Salatbeilage	9,70 €
Gebackene Kartoffeltasche gefüllt mit Frischkäse auf hausgemachten Salaten, dazu Dressing	9,40 €
Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, dazu Toast und Worcestersoße	7,90 €



DAS BESONDERE ESSVERGNÜGEN

Original „Grumbacher Riese“ Blattspinat auf Reibekuchen mit Tomaten belegt und Basilikum gewürzt und das Ganze mit Edamerkäse überbacken, dazu hausgemachte Salatvariation	18,70 €
Original „Grumbacher Zwerg“ Alles etwas kleiner, als Vorspeise geeignet	13,20 €

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Spätzle-Gemüse-Pfanne gebratenen Eierspätzle mit gebuttertem Gemüse	16,90 €
Gebackene Käsespätzle In cremiger Kräuterkäsesoße, dazu geröstete Zwiebeln	17,60 €
Nudeln „Napoli“ mit Arrabbiata und feiner Tomatensauce, dazu gibt es auf Wunsch Reibekäse	16,80 €
Omas Jahrmarktpuffer Vier Reibekuchen mit hausgemachten Kräuterdipp, dazu gemischte Salatvariation	17,30 €
Drei gebackene Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse auf hausgemachten Salaten, dazu Dressing	17,90 €



AUS TOPF, GRILL UND PFANNE

Steak „Heilbrunnen“ Schweinelachssteak mit fruchtiger Apfel-Zwiebelhaube, roter Pfeffersoße, dazu Twisterpommes und Salatgarnitur	22,30 €
Schweinelachssteak au four mit feinem Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salatgarnitur	23,70 €
Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites, deftigen Speckbohnen und Salatgarnitur	21,70 €
Zartes Hähnchengeschnetzeltes in Curry-Ananas-Rahm an gekräuterten Butterspätzle und Salatbeilage	21,70 €
Hausgemachte Rinderroulade klassisch mit Zwiebel, Speck und Gewürzgurke gefüllt, dazu Apfelrotkohl, Klöße und Salatgarnitur	22,90 €
Zarte Rinderzunge in Nussbutter, dazu Mischgemüse, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	21,80 €
3 Erzgebirgische Buttermilchgetzen in Räucherspeck gebacken, mit Knoblauch-Kräuter-Dip und Salatbeilage	17,80 €



AUS DER FISCHPFANNE

Gebratener Zander auf Kräuter-Weißwein-Sauce, dazu Mischgemüse und gebutterte Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	22,70 €
Gebratener Wildlachs auf Blattspinat im Rahm, dazu gebutterte Kräuterbandnudeln und Salatgarnitur	23,30 €
Forelle „Müllerin“ (grätenfrei) knusprig gebraten, dazu Mandelbutter, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur	22,90 €

Liebe Gäste,

**wir servieren Ihnen bei allen Gerichten auf Nachfrage gern
auch Fitness- oder Seniorenportionen mit einem um 1,50 €
reduzierten Preis.**

**Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei einem
gewünschten Beilagenwechsel einen Aufschlag von 2,50 €
berechnen.**

Vielen Dank

Ihr Team vom Heilbrunnen



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Jagdfieber **8,90 €**
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

Gold Nuggets **8,80 €**
Knusprige Hähnchennuggets mit Pommes Frites und Ketchup

It's Nudel Time **7,60 €**
Nudeln mit Tomatensoße, auf Wunsch mit Reibekäse

Käpt'n Blaubär **7,90 €**
3 Fischstäbchen mit Pommes Frites und Ketchup

Knusperalarm **6,40 €**
1 Portion Pommes mit Mayo oder Tomatenketchup

Spätzle-Monster **7,90 €**
Käsig, Käsig, Käsespätzle

Süßer Feenzauber **8,20 €**
Zwei Eierkuchen mit Puderzucker und Apfelmus

Omas Räubertaler **8,20 €**
Zwei Kartoffelpuffer mit Puderzucker und Apfelmus



DESSERT

Wilder Beerenschmaus Vanilleeis mit heißen Beeren und Sahne	8,70 €
Großer Schwede Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne	9,90 €
Heilbrunner Eisspezialität Vanilleeis an feinem Kürbiskernöl und Sahne	7,80 €
Herren-Seufzer Schokoladeneis mit Sahne und Eierlikör garniert mit gebräunten Mandelsplittern	8,80 €
Coupe Dänemark Vanilleeis mit Schokosoße und Sahne	7,90 €
Palatschinken mit Marmelade oder Schokosoße, dazu Vanilleeis und Sahne	8,40 €
Bambini 1 Kugel Eis nach Wahl (Schoko, Erdbeere, Vanille) garniert mit bunten Smarties	3,30 €



HAUSGEBACKENES

Apfelkuchen vom Blech	4,80 €
Apfelkuchen vom Blech mit Vanilleeis und Sahne	7,90 €
Käsekuchen vom Blech	4,70 €

Erfragen Sie auch gern weitere Kuchenangebote.

Liebe Gäste,

schön, dass wir Ihre Gastgeber sein dürfen.

Wir bereiten Ihnen Ihre Speisen frisch zu. Deshalb kann es auch mal gelegentlich zu längeren Wartezeiten kommen. Sollten Sie Fragen zu den Allergenen haben, helfen wir Ihnen gern. Eine eigens dafür vorbereitete Karte halten wir für Sie bereit.

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei größeren Gruppen ab ca. 10-12 Personen Ihre Speisenauswahl nicht immer à la carte anbieten können. Sprechen Sie uns bitte einfach an. Wir finden dann sicher alternative Lösungen.

Gern nehmen wir auch Reservierungen für Familienfeiern oder andere Anlässe entgegen. Dazu nehmen wir uns im Vorfeld selbstverständlich Zeit, um Ihre ganz individuellen Wünsche mit unseren Möglichkeiten abzustimmen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und natürlich

Guten Appetit

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser	0,25 l	0,75 l	2,70 €	4,90 €
still, medium, spritzig				
Tonic	0,25 l		3,20 €	
Bitter Lemon	0,25 l		3,20 €	
Ginger Ale	0,25 l		3,20 €	
Sprite	0,2 l	0,4 l	2,40 €	4,40 €
Cola	0,2 l	0,4 l	2,40 €	4,40 €
Fanta	0,2 l	0,4 l	2,40 €	4,40 €
Spezi	0,2 l	0,4 l	2,60 €	4,70 €

SÄFTE

Unsere Säfte sind von Sachsenobst aus unserer Region.
Alle Säfte sind auch als Schorle möglich.

Apfel	0,2 l	0,4 l	2,40 €	4,60 €
Orange	0,2 l	0,4 l	2,40 €	4,60 €
Kirsche	0,2 l	0,4 l	2,60 €	4,80 €
Schwarze Johannesbeere	0,2 l	0,4 l	2,60 €	4,80 €
Banane	0,2 l	0,4 l	2,60 €	4,80 €
KiBa	0,2 l	0,4 l	2,90 €	5,20 €
Tomate	0,2 l	0,4 l	2,60 €	4,80 €



BIERE

Radeberger vom Fass	0,3 l	0,5 l	3,40 €	4,90 €
Fiedler Pils vom Fass	0,3 l	0,5 l	3,30 €	4,80 €
Fiedler Magisterbräu (Dunkel)		0,5 l		4,60 €
Fiedler Abrahams Bock (saisonal)		0,5 l		4,80 €
Radler	0,3 l	0,5 l	3,00 €	4,80 €
Diesel	0,3 l	0,5 l	3,00 €	4,90 €
Radeberger alkoholfrei	0,3 l			3,20 €
Schöffelhofer Hefe hell, dunkel		0,5 l		4,50 €
Bananen-Weizen		0,5 l		4,90 €
Cola-Weizen		0,5 l		4,70 €
Schöffelhofer Hefe alkoholfrei		0,5 l		4,80 €



Aperitif – Longdrinks

Martini Bianco	8 cl	6,30 €
Aperol Spritz	0,2 l	7,50 €
Campari Orange	0,2 l	5,80 €
Gin Tonic	0,2 l	5,70 €



WEIN UND SEKT

Unsere Weine beziehen wir vom Weingut Manz in Rheinhessen. Ein Familienbetrieb mit 300-jähriger Tradition.

Weißweine

Weißer Burgunder – Löss

Fruchtige Aromen nach Zitronenmelisse und gelber Birne auf der Zunge fruchtig und elegant, mit angenehmem Körper und langem Nachhall. Ein brillanter Weißburgunder vom Lössboden.

0,2 l 0,75 l 6,70 € 22,30 €

Riesling – Feinherb

Ausgeprägte Zitrus- und Aprikofrucht, sehr feingliedrig, geschliffen, gute Balance zwischen Süße und Säure.

0,2 l 0,75 l 6,90 € 22,90 €

Mineralgestein Riesling-trocken

Riesling von besten Böden: Kalkstein, Löss, Tonmergel und Rotschiefer verschmelzen in einem Wein. Dichter, saftiger Riesling mit herausragender Mineralik, Noten von Weinbergpfirsich und Aprikofrucht, rassig und elegant.

0,2 l 0,75 l 7,10 € 23,30 €



Rotweine

Dornfelder – trocken

Duftet nach reifen roten Beeren und Sauerkirsche, farbkräftiger vollmundiger, weicher Rotwein

0,2 l 0,75 l 6,80 € 22,70 €

Spätburgunder – trocken

Rubinrot, samtig, duftet nach feinen Beeren mit leichter Vanillenote

0,2 l 0,75 l 6,90 € 22,90 €

Rotweincuvée „Herzallerliebste“ – halbtrocken

Tiefdunkel im Glas, in der Nase Aromen von Brombeeren und Kirschen, sehr vollmundig, würzig und mit weichen Tanninen ausgestattet. Ein Trinkfluss der große Freude bereitet. Ideal auch zu Wildgerichten.

0,2 l 0,75 l 7,10 € 23,30 €

„Mollig und zart“ – lieblich

Einladendes Aroma von dunklen Kirschen und einem Hauch Pflaume, im Geschmack süffig, geschmeidig, weich und spürbar mollig & zart.

0,2 l 0,75 l 6,70 € 22,30 €



Rotweinschorle	0,2 l	6,50 €
Weißweinschorle	0,2 l	6,50 €
Sekt – halbtrocken	0,75 l	18,70 €
Piccolo Sekt – halbtrocken	0,2 l	4,60 €
Piccolo Sekt – trocken	0,2 l	4,60 €

Schnäpse und Liköre

Grenzwald Kräuterlikör (35% vol.)	2 cl	4 cl	2,50 €	4,90 €
Grenzwald Vogelbeerlikör (30% vol.)	2 cl	4 cl	2,40 €	4,70 €
Grenzwald Schatzensteiner (35% vol.)	2 cl	4 cl	2,50 €	4,90 €
Ramazotti Kräuterlikör (30% vol.)		4 cl		5,90 €
Bailey Irish Cream (17% vol.)		4 cl		4,90 €
Eierlikör (14% vol.)		4 cl		4,20 €
Lauterbacher Tropfen (40% vol.)	2 cl	4 cl	2,50 €	4,90 €
Obstler (38% vol.)	2 cl	4 cl	2,50 €	4,90 €
Williams Christ Birne (40% vol.)	2 cl	4 cl	2,70 €	5,30 €
Grappa di Chardonnay (40% vol.)	2 cl	4 cl	2,40 €	4,70 €
Wodka Absolut (40% vol.)		4 cl		4,80 €
Whisky Southern Comfort (35% vol.)		4 cl		6,90 €
Whisky Glenfiddich (40% vol.)		4 cl		7,20 €



Alkoholische Heißgetränke

Grog mit Rum (4 cl)	4,30 €
Grog mit Eskimops (4 cl)	5,20 €
Omas Glühwein	4,20 €
Omas Glühwein mit Amaretto	5,70 €
Heiße Schokolade mit Vogelbeerlikör	5,30 €

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	3,30 €
Pott Kaffee	4,30 €
Kännchen Kaffee	5,90 €
Espresso einfach	3,20 €
Espresso doppelt	5,20 €
Latte Macchiato	4,90 €
Cappuccino	4,90 €

Heißgetränke

Heiße Schokolade ohne Sahne	3,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne	4,70 €
Pott Tee – verschiedene Sorten	3,60 €
Kännchen Tee – verschiedene Sorten	4,80 €
Heiße Zitrone	3,70 €