

WALDESRUH WINDBEUTEL

hausgebackener Windbeutel | Schokoladeneiskrem | Schlagsahne
Eierlikör | Mandelsplitter



9,70 €

BESCHWIPSTE HIMBEERE

1 große Kugel Himbeersorbet | Eierlikör



5,90 €

HEISSE LIEBE

2 Kugeln Vanilleeiskrem | heiße Himbeeren | Schlagsahne

8,70 €

SCHWEDENEISBECHER

2 Kugeln Vanilleeiskrem | Apfelmus | Eierlikör | Schlagsahne

8,00 €

NUSSKNACKER

Haselnusseiskrem | Stracciatellaeiskrem | Schokoladeneiskrem
kandierte Walnüsse | Schokoladensoße | Schlagsahne

8,90 €

OPA EISBECHER

Schokoladeneiskrem | Vanilleeiskrem | frische Früchte
Schlagsahne | Mokkalikör im Waffelbecher

8,30 €

OMA EISBECHER

Erdbeereiskrem | Vanilleeiskrem | frische Früchte
Schlagsahne | Eierlikör im Waffelbecher

8,30 €

EISKAFFEE

Vanilleeiskrem | kalter Kaffee | Schlagsahne

5,60 €

PORTION SCHLAGSAHNE

2,20 €

EISSORTEN VON LANGNESE „CARTE D'OR“

alle Sorten

Bourbon-Vanille | Schokolade | Erdbeer | Haselnuss | Joghurt natur 2,00 € je Kugel
Mangosorbet | Himbeersorbet | Stracciatella

Wegen deklarationspflichtigen Zusatz- und Inhaltsstoffen sowie deklarationspflichtigen Allergenen
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal. Gern stellen wir Ihnen dann eine Speisekarte mit
allen notwendigen Informationen zur Verfügung.

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch + Donnerstag sowie Sonntag ab 07.00 bis 21.00 Uhr
Warme Küche 11.00 bis 20.00 Uhr
Freitag - Sonnabend ab 07.00 bis 24.00 Uhr
Warme Küche 11.00 - 21.00 Uhr

RUHETAG

Unser Restaurant hat Montag und Dienstag Ruhetag.
(gilt nicht an Feiertagen)
Für Hotelgäste gibt es an diesen Tagen von
17.00 - 20.00 Uhr die Möglichkeit zum Abendessen.

Hotel Waldesruh

Gastgeber Familie Nieschalk
Obervorwerk Nr. 1 / 09514 Pockau-Lengefeld
Tel. 037367-3090 / Mail hotel.w@ldesruh.eu
Home www.hotel-waldesruh.eu



SELBST EINGELEGTES HERINGSFILET auf pikantem Apfel-Gurken-Tatar Kapern Kräuter-Sauerrahm Brotchips eingelegte Zitrone		12,80 €
HERBSTLICHES WÜRZFLEISCH Feines Putenbrust-Würzfleisch geröstete Waldpilze mit Käse überbacken Baguette		8,30 €
HUBERTUS WINDBEUTEL hausgebackener Windbeutel Rehragout eingelegte Waldpilze Preiselbeeren Kräuter-Sauerrahm		11,80 €
KRÄFTIGE RINDFLEISCHBOUILLON herbstliches Ofengemüse Gartenkräuter Kräuterflädle Baguette		6,50 €
DEFTIGE SOLJANKA saure Sahne eingelegte Zitrone Baguette		6,80 €
KÜRBISCREMESUPPE Vegetarisch Apfel Ingwer Kürbisöl Kürbiskerne		6,40 €
KLEINER HERBSTSALAT Vegetarisch Blattsalate Fenchel Spitzkohl Kürbiskerne eingelegter Kürbis Apfel-Balsamiko-Dressing auf Wunsch mit mariniertem Hirtenkäse		6,30 € 7,70 €

GEBRATENE KALBSLEBER * braune Zwiebeln Kartoffelpüree		18,90 €
SCHWEINEBRATEN 2.0 * Niedertemperatur gegarter Schweinekamm - knusprig angebraten Kümmeljus Rosenkohl-Kartoffelstampf gebratene Zwiebeln		20,50 €
FICHTEN-REHRAGOUT MIT DUNKLER SCHOKOLADE * langsam gegart glaciertes Ofengemüse Kürbis-Püree kleiner Kartoffelkloß		21,80 €
KONFIERTE MAISHÄHNCHENBRUST * geröstete Waldpilze frischer Thymian Kürbis-Püree Limonenrahmsoße		21,80 €
BÖHMISCHER LENDENBRATEN „SVÍČKOVÁ“ * langsam gegart Karlsbader Knödel kleiner Kartoffelkloß Zitronenscheibe Schlagsahne Preiselbeeren		20,50 €
KNUSPRIGE ENTENKEULE Apfelrotkohl Kartoffelklöße gebackene Birne Entenjus		20,90 €
ERZGEBIRGISCHER MUFFLONBRATEN * gerösteter Rosenkohl Karlsbader Knödel Preiselbeeren		23,50 €
PUTENSCHNITZEL * glaciertes Ofengemüse Petersilienkartoffeln eingelegte Zitrone Jus		20,70 €

GEBRATENES ZANDERFILET * Kürbisrisotto Kürbiskerne Zitronenbutter eingelegte Zitrone		23,90 €
GEBACKENES SEELACHSFILET IN KRÄUTERPANADE * Kartoffelpüree Gurkensalat		18,60 €
WÜRZFLEISCH TRADITIONELL 2.0 * feines Würzfleisch von der Pute geröstete Waldpilze kleiner Kürbis-Kartoffelgetzen eingelegte Zitrone Kapern		19,90 €
BORNWÄLDER HOLZFÄLLERSTEAK geröstete Waldpilze Kräuterrahm Knoblauch-Kartoffelstäbchen		18,50 €
KÜRBISRISOTTO „ERZGEBIRGE“ Vegan * frischer Thymian schwarzer Knoblauch Mandeln eingelegter Kürbis		18,80 €
HERBSTPASTA Vegetarisch * Linguine geröstete Waldpilze Petersilie schwarzer Knoblauch Parmesan Nussbutter		19,60 €
KÜRBIS-KARTOFFELGETZEN * > mit Apfelmus Vegan > als „Wilpert-Schmaus“ mit deftigem Rehragout Waldbeeren > mit gerösteten Waldpilzen Wildkräuter Vegetarisch > mit glasiertem Ofengemüse Kürbis-Püree Vegan		13,60 € 20,40 € 18,30 € 17,00 €
GEBRATENER ZIEGENKÄSE Vegetarisch * auf warmen Herbstsalat aus Kürbis rote Beete Birne Blattsalate Walnüsse Apfel-Balsamiko-Dressing		18,90 €

HAUSGEBACKENER APFELSTRUDEL Vanilleeiskrem Schlagsahne		7,90 €
ERZGEBIRGISCHES BUTTERMILCHGETZEN-TÖRTCHEN mit Apfel-Zimt-Kompott		5,90 €
BUTTERMILCH PANNA-COTTA mit Aronia-Orangen-Sauce		5,80 €



Diese Gerichte entstammen der deutschen sowie tschechischen Erzgebirgsküche bzw. sind von unserem kreativen Küchenteam für Sie entwickelte Speisen:

*Die mit Sternchen gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion für einen Abschlag von -2,50 €. Für Beilagen-Umbestellungen berechnen wir 1,50 € pro Gericht. Menüboxen für Mitnahme von Speisen berechnen wir mit 0,50 € je Box.