

WALDESRUH WINDBEUTEL

hausgebackener Windbeutel | Schokoladeneiskrem | Schlagsahne | Eierlikör | Mandelsplitter



9,70 €

BESCHWIPSTE ERDBEERE

1 große Kugel Erdbeersorbet | 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 | Schokoeiskrem | kandierte Walnüsse | Schokoladensoße | Schlagsahne

8,90 €

LADY IN RED

Erdbeereiskrem | Vanilleeiskrem | Batida de Coco | Erdbeeren | Schlagsahne

8,90 €

MEN IN BLACK

1 große Kugel Vanilleeiskrem | heiße Schokoladensoße

7,70 €

SANFTER ENGEL

Vanilleeiskrem | Orangensaft

5,20 €

EISKAFFEE

Vanilleeiskrem | kalter Kaffee | Schlagsahne

5,60 €

EIS-SCHOKOLADE

Schokoladeneiskrem | kalte Schokoladenmilch | Schlagsahne

5,60 €

PORTION SCHLAGSAHNE

2,20 €

EISSORTEN VON LANGNESE „CARTE D`OR“

alle Sorten

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

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



Sommer Speisekarte

**Gültig ab 24.06.2026**

RÄUCHERLACHS-TARTAR		11,00 €
auf Mini-Buttermilchgetzen Kapern Sauerrahm Senf Dill Schalotten eingelegte Zitronen		
SOMMER-WÜRZFLEISCH		8,30 €
Putenbrust und Ochsenzunge Pfifferlinge Rahmsoße mit Käse überbacken Toast		
HUBERTUS WINDBEUTEL		11,70 €
hausgebackener Windbeutel Hirschragout Pfifferlinge Preiselbeeren Sauerrahm Kräuteröl		
KRÄFTIGE RINDFLEISCHBOUILLON		6,10 €
Sommergemüse Gartenkräuter Eierkuchenstreifen		
KALTE GURKENSUPPE Vegetarisch		6,80 €
Buttermilch schwarzer Knoblauch Joghurt Butter-Croutons		
KLEINER SOMMERSALAT Vegetarisch		5,60 €
Blattsalate Kräuterdressing Kürbiskerne eingelegtes Sommergemüse auf Wunsch mit marinierter Mini-Mozzarella		6,80 €
GROSSER SOMMERSALAT		18,80 €
Blattsalate Balsamiko-Olivenöl-Dressing geröstete Kürbis-/Pinienkerne marinierte Wassermelone gegrillte Entrecôte-Streifen		
GEBRATENE KALBSLEBER *		18,90 €
braune Zwiebeln Kartoffelpüree		
SCHWEINEBRATEN 2.0 *		19,80 €
Niedertemperatur gegarter Schweinekamm - knusprig angebraten Kümmeljus Lauch-Kartoffelstampf gebratene Zwiebeln		
HIRSCHRAGOUT *		20,60 €
langsam gegart Sommergemüse Pastinaken-Püree kleiner Kartoffelkloß		
KONFIERTE MAISHÄHNCHENBRUST *		21,20 €
Rahmpfifferlinge frischer Thymian Kartoffelpüree		
BÖHMISCHER LENDENBRATEN „SVÍČKOVÁ“ *		20,50 €
langsam gegart Karlsbader Knödel kleiner Kartoffelkloß Zitronenscheibe Schlagsahne Preiselbeeren		
GEPÖKELTE OCHSENZUNGE *		19,20 €
feine Meerrettichsoße frischer Spitzkohlsalat Drillingskartoffeln		
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK 200G		30,60 €
medium gebraten Kräuterbutter glaciertes Sommergemüse Pastinaken-Püree		
PUTENSCHNITZEL *		18,40 €
Kartoffel-Gurkensalat mit Senf eingelegtes Gemüse und Zitrone		

GEBRATENES ZANDERFILET *		21,30 €
Rahm-Lauchgemüse Petersilienkartoffeln eingelegte Zitrone		
GEBACKENES SEELACHSFILET IN KRÄUTERPANADE *		17,60 €
Kartoffelpüree Gurkensalat		
WÜRZFLEISCH TRADITIONELL 2.0 *		18,90 €
feines Würzfleisch von der Pute und Zunge Pfifferlinge kleiner Buttermilchgetzen eingelegte Zitrone Kräuteröl		
PFIFFERLINGSRISOTTO „ERZGEBIRGE“ Vegetarisch *		19,80 €
frischer Majoran schwarzer Knoblauch Kräuteröl Waldquell Ei 66		
SOMMERPASTA Vegan *		16,90 €
Linguine Cherrytomaten Zucchini geröstete Pinienkerne Basilikum auf Wunsch mit Parmesan Vegetarisch *		17,90 €
ERZGEBIRGISCHE BUTTERMILCHGETZEN *		13,10 €
> mit Apfelmus Vegetarisch		19,40 €
> als „Wilpert-Schmaus“ mit deftigem Hirschragout Waldbeeren		17,70 €
> mit Rahmpfifferlingen Wildkräuter Vegetarisch		
PASTINAKENCREME Vegan *		17,50 €
glasierte Sommergemüse Kichererbsen-Schnitte Kräuteröl eingelegte Zitrone		
GEBRATENER ZIEGENKÄSE Vegetarisch *		17,90 €
Blattsalate Erdbeeren Walnüsse Honig-Balsamiko-Dressing		
SCHARFE SACHE		14,80 €
kalter Schweinebraten Schwarzbrot Meerrettich saure Gurke Tomate Senf Remouladensoße		
HAUSGEBACKENER APFELSTRUDEL		7,90 €
Vanilleeiskrem Schlagsahne		
ERZGEBIRGISCHES BUTTERMILCHGETZEN-TÖRTCHEN		5,90 €
mit Heidelbeeren		
BUTTERMILCH PANNA-COTTA		5,20 €
mit Apfel-Zimt-Gelee		



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.