



## HERZLICH WILLKOMMEN

im familiengeführten Hotel Waldesruh. Unser Haus wurde 1996 im Bergbaustil erbaut und liegt traumhaft auf einem Plateau am Waldrand. Ein idealer Platz für Urlaub und Erholung, weit ab vom Massentourismus und Großstadtlärm. Gemütlich eingerichtete Zimmer, benannt nach Orten entlang der *Ferienstraße Silberstraße*, warten auf Sie. Von vielen unserer Hotelzimmer aus sowie von unserem Panoramarestaurant (auch Wintergarten genannt) können Sie den fantastischen Blick weit in die umliegende Naturlandschaft des Erzgebirges genießen. Ob Urlaub, Geschäftsreise, Feierlichkeiten, Veranstaltungen oder Tagungen – hier im Hotel Waldesruh treffen Sie jederzeit auf erzgebirgische Gastfreundschaft, verbunden mit fachlicher Kompetenz.



## RESTAURANT

Unser Restaurant steht für typische regionale Küche, ergänzt von fantasievollen und kreativen Variationen. Je nach Jahreszeit arrangieren wir für Sie Produkte der Saison zu leckeren Gerichten, die in stetig wechselnden Speisekarten zusammengefasst werden. Die *Restaurantteile Landhaus, Bergmannskaue und Gute Stube* sind urig eingerichtet und bieten viele kleine Details, welche typisch für die Region sind.

Im Panoramarestaurant mit angrenzender Sommerterrasse genießen Sie einen einmaligen Weitblick über das Erzgebirge.

---



## VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

<b>WÜRZFLEISCH</b> vom Schwein   Champignons   Baguette	<b>7,30 €</b>	<b>SAISONALER KLEINER SALAT MIT KÄSE</b> mit Joghurt-Kräuter-Dressing   gehobeltem Hirtenkäse	<b>7,00 €</b>
<b>DEFTIGE SOLJANKA</b> saure Sahne   Baguette	<b>6,90 €</b>	<b>GROSSER WINTERLICHER SALAT</b> mit bunten Blatt- und Gemüsesalaten   Joghurt-Dressing   zwei kleinen Putenschnitzeln in Cornflakes-Kruste	<b>15,90 €</b>
<b>KLARE RINDERKRAFTBRÜHE</b> mit Eierkuchenstreifen   frischen Kräutern	<b>6,50 €</b>		
<b>SAISONALER KLEINER SALAT</b> mit Joghurt-Kräuter-Dressing	<b>6,40 €</b>		

## TRADITIONELL DEFTIG



<b>GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN IN BURGUNDERSOSSE *</b> mit Karottengemüse   Rosmarin-Kartoffelecken	<b>25,80 €</b>
<b>RINDER-TAFELSPITZ *</b> in Sahne-Meerrettichsoße   Kartoffelklöße   kleiner Salat der Saison	<b>24,60 €</b>
<b>HÜFTSTEAK VOM ANGUSRIND 200 G – MEDIUM GEBRATEN</b> mit Grilltomate   Kräuterbutter   Pommes Frites	<b>33,80 €</b>

<b>GEBRATENE KALBSLEBER *</b> braune Zwiebeln   Kartoffelpüree	<b>16,80 €</b>
<b>CORDON BLEU</b> Schweinerückenschnitzel aus der Butterpfanne selbst gefüllt mit Edamer Käse und Kochschinken   buntes Wintergemüse   Pommes Frites	<b>19,60 €</b>
<b>SCHWEINERÜCKENSTEAK – »AU FOUR« *</b> mit Würzfleisch überbacken   Buttererbsen   gebackenen Kartoffelkroketten	<b>22,60 €</b>
<b>HAUSGEMACHTE SCHWEINSKOPFSÜLZE *</b> mit kräftiger Remouladensoße   knusprigen Bratkartoffeln	<b>15,90 €</b>

\*Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion | -2,50 €!

Für Beilagen-Umbestellungen berechnen wir 1,50 € pro Gericht. Für eventuelle Schreib- oder Druckfehler übernehmen wir keine Garantie.



## FLEISCHLOSE KÜCHE

### WALNUSS-RISOTTO \* - VEGETARISCH 16,90 €

Cremiger italienischer Risotto mit  
Staudensellerie | Schalotten |  
frischem Thymian | weißem Wermuth |  
Williamsbirne | Walnusskerne



### KOKOS-LIMETTEN-PASTA \* - VEGAN 15,80 €

mit Spaghetti | Zuckerschoten |  
Cocktailtomaten | Erdnusskernen |  
Kokosmilch



### WALDPILZ-RAHMGULASCH \* 16,30 €

Gemischte Waldpilze in  
Wildkräuter-Rahmsoße | Scheiben von  
hausgemachten Semmelknödeln



## DESSERTS & EISBECHER

### CRÈME BRÛLÉE 7,80 €

Französische Vanillekrem mit  
Rohrzucker überflammt |  
Pflaumenröster | Zimtsahne



### HASELNUSS-PANNA COTTA 6,50 €

Italienisches Vanillekrem-Dessert  
mit gemahlenen Haselnüssen |  
Glühweinbirne



### WALDESRUH WINDBEUTEL 9,70 €

gefüllt mit Schokoladeneiskrem,  
Schlagsahne, Eierlikör, Mandelsplittern



### BESCHWIPSTE HIMBEEREN 5,20 €

eine große Kugel Himbeersorbet  
mit Eierlikör

### OPA EISBECHER 8,30 €

mit Schokoladen- und Vanilleeiskrem |  
frischen Früchten | Schlagsahne | Mokkalikör  
im Waffelbecher

### OMA EISBECHER 8,30 €

mit Erdbeer- und Vanilleeiskrem | Schlagsahne |  
frischen Früchten | Eierlikör im Waffelbecher

### NUSSKNACKER 8,90 €

mit Haselnusseiskrem | Stracciatellaeiskrem |  
Schokoladeneiskrem | kandierten Walnüssen |  
Schokosoße | Schlagsahne

## AUS NEPTUNS REICH

### GEBACKENES SEELACHSFILET \* 17,60 €

in der Kräuterkruste |  
Kartoffelpüree | frischer Gurkensalat

### FORELLE »MÜLLERIN ART« AUS DER BUTTERPFANNE 29,80 €

ohne Mittelgräte - auf der Haut gebraten |  
mit Winter-Pfannengemüse | Kräuterkartoffeln



### HEISSE LIEBE 8,70 €

zwei Kugeln Vanilleeiskrem |  
heiße Himbeeren | Schlagsahne

### SCHWEDENEISBECHER 8,00 €

zwei Kugeln Vanilleeiskrem |  
Apfelmus | Eierlikör | Schlagsahne

### EISKAFFEE 5,60 €

mit Vanilleeiskrem |  
kaltem Kaffee | Schlagsahne

### EISSCHOKOLADE 5,60 €

mit Schokoladeneiskrem |  
Sahne | kalter Schokoladenmilch

### PORTION SCHLAGSAHNE 2,50 €

## EISSORTEN

### VON LANGNESE - »CARTE D'OR« JE 2,60 €

Bourbon-Vanille | Schokolade | Erdbeer |  
Haselnuss | Stracciatella

### FRUCHTSORBET - »CARTE D'OR« JE 2,60 €

Mango | Himbeer



## ÖFFNUNGSZEITEN

### SONNTAG – DONNERSTAG

ab 7.00 Uhr, spätestest  
Ausschankschluss 22.00 Uhr\*  
Warme Küche von 11.00 – 20.00 Uhr

### FREITAG – SAMSTAG

ab 7.00 Uhr, spätestest  
Ausschankschluss 00.00 Uhr\*  
Warme Küche von 11.00 – 21.00 Uhr

\*Wir behalten uns vor, bei geringem Gästeaufkommen bereits eher zu schließen

## KONTAKT

**HOTEL WALDESRUH**  
Familie Nieschalk

Obervorwerk 1,  
09514 Pockau-Lengefeld

TELEFON 037367 3090  
E-MAIL [hotel.w@ldesruh.eu](mailto:hotel.w@ldesruh.eu)

[www.hotel-waldesruh.eu](http://www.hotel-waldesruh.eu)

## UNSERE LIEFERANTEN

### BROT UND BRÖTCHEN

Bäckerei Morgenstern Lengefeld

### MEHLSORTEN FÜR UNSERE HAUSBÄCKEREI

Rolle Mühle Waldkirchen

### MILCH & SCHLAGSAHNE

Sachsenmilch Leppersdorf

### KARTOFFELN

Landwirtschaftsbetrieb Thomas Findeisen –  
vom Lengefelder Flur

## HINWEISE

**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.



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

Für eventuelle Schreib- oder Druckfehler übernehmen wir keine Garantie.

