



SAISONKARTE

**Bunter Herbstsalat** ● **9,80 €**

Frischer Spitzkohlsalat mit Granatapfelkernen  
im Feldsalat-Nest, obenauf gebratene Kalbsleberstreifen,  
dazu Toast

**Spätsommer-Pasta**\* ●  **10,90 €**

Walnuss-Spaghetti mit Pilzbolognese  
und frischen Wildkräutern,  
auf Wunsch mit Parmesan serviert ●●

**Klein, herbstlich und Wild** ●●●<sup>1</sup> **14,90 €**

1 Hirschrückenmedaillon im Rosmarin-Schinkenspeckmantel  
medium gegrillt, serviert auf Mini-Buttermilchgetzen mit  
Waldpilzen in Wildkräuterrahm

**Kräftiger Hirschkraut**\* ●●●● **16,90 €**

mit gerösteten Mandeln, frischem Rahm sowie Lauch  
und Wurzelgemüsen serviert in einem Nest aus Schupfnudeln

**Erzgebirgischer Mufflonbraten**\* ●<sup>2,6</sup> **17,80 €**

in Rotwein-Pflaumensoße, serviert mit Speckrosenkohl  
und gebratenen Kloßscheiben



**Gegrilltes RODEO Rinderhüftsteak – 200g** ● **23,90 €**

auf Grün-Pfeffer-Soße, dazu gebratene Waldpilze  
und Rosmarinkartoffeln

(\*Gern bereiten wir Ihnen für dieses Gericht  
eine Seniorenportion zu.)



HOTEL  **Waldesruh**

**HERBSTMENÜ**

**Legiertes Kürbissüppchen** ●●●<sup>6</sup> **5,80 €**

mit gerösteten Kürbiskernen und Speckstippen

~ ~ ~ ~ ~

**Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten** ●●● **16,90 €**

serviert mit Curryrahmsoße und Kürbisstroh,  
dazu gebackene Waffelkartoffeln

~ ~ ~ ~ ~

**Birne Helene** ● **6,50 €**

Birnenfächer, Vanilleeiskrem, Schokoladensoße,  
Schlagsahne

**Menüpreis** **26,00 €**

