



HOTEL  
Waldesruh



SAISONKARTE

Kürbissuppe ●

mit Apfelschnitz und gerösteten Kürbiskernen

5,90 €

Kürbis-Süßkartoffel-Eintopf mit Rauchwurst ●^{1,6}

Kräftiger Eintopf mit Wurzelgemüsen, Weißkohl, Petersilienwurzeln, frischen Gartenkräutern sowie deftiger Rauchwurst, dazu Brot

9,80 €

Bunter Herbstsalat ●

Zarter Spitzkohl-Kresse-Salat mit Cranberry-Balsamiko-Walnussöl-Dressing, verfeinert mit Granatapfelkernen*

11,50 €

Alternativ obenauf gegrillte Hirschrücken-Filetstreifen*

15,20 €

VEGAN

Kräftiger Hirschkraut* ●●●●

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

17,90 €

Erzgebirgischer Mufflonbraten* ●^{1,6}

in Wacholder-Rosmarinsoße, dazu Speckrosenkohl und gebratene Klobscheiben

20,20 €

Gegrilltes Lachsforellenfilet* ●

auf Basilikumrisotto, obenauf geröstetes Kürbisstroh

21,50 €

Hirschrückenmedaillons in Rosmarinbutter gebraten* ●●

dazu gemischte Waldpilze und gebackene Preiselbeerbällchen

26,50 €

Panna Cotta ●●●●

mit karamelisierter Williamsbirne

6,80 €

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



HOTEL  
Waldesruh



HERBST-MENÜ

Sellerie-Maroni-Suppe ●●
mit Honig-Croutons

6,80 €

**2 Kassler-Schnitzelchen
in Mandelhülle gebraten*** ●●⁶
serviert mit Traubensoße auf Kürbispasta

14,20 €

Hausgemachte Zwetschgenknödel ●●●●
mit Mohn & Puderzucker auf Pflaumensoße

7,50 €

Menüpreis

24,90 €

Alle Speisen können auch einzeln bestellt werden.

