



HOTEL  
Walderruh

WEIHNACHTS- SPEISEKARTE

GÜLTIG VOM 22.11.2022 BIS 10.01.2023



Das Weinerlää

Brut un Salz • 0,50 €

Dodrzu Hariqsolat miet Äppeln • 6,50 €
 Heringssalat mit Äpfeln

Kleene Brotworscht un Sauerkraut dodrzu
 Erbsen un Linsen ••₇ 8,80 €
 Kleine Bratwurst mit Sauerkraut, Linsen und Erbsmus

Feine Ant ausn Dippl dodrzu Rotkraut
 miet Brot-Äppeln un griene Kließe •₁ 21,70 €
 Geschmorte Entenkeule, dazu Rotkraut mit Bratapfel
 und grüne Klöße

Sammelmillich ••• 7,50 €
 Lauwarme, leicht gesüßte Milch mit Heidelbeeren, Sahne, süßen
 Weißbrotwürfeln und gehackten Nüssen

MENÜPREIS 45,00 €



SUPPEN, VORSPEISEN & SALATE



Schwammesuppe (vegan) 6,80 €
klare Pilzbouillon von Waldpilzen und frischen Kräutern

Tafelspitzsuppe ●●● 7,90 €
mit Wurzelgemüsen und Eierkuchenstreifen

Winterliche Holunderbeerensuppe ●● 7,90 €
(vegetarisch)
Hergestellt aus reinem Holunderbeerensaft, serviert mit knusprigen Weißbrot-Buttercroutons

Würzfleisch ●●₂ 7,90 €
vom Geflügel, dazu Toast

Wilde Gänseleber ●● 10,90 €
Zarte Gänseleber mit Waldpilzen und Rosmarinrahmsauce serviert auf Kartoffelpuffer

Kleiner gemischter Salat
mit Joghurt-Kräuter-Dressing ● 7,90 €
mit gehobeltem Hirtenkäse ● 8,70 €

Winterliche Blattsalate mit Hirsch *● 14,60 €
Gemischte, bunte Blattsalate mit Himbeer-Balsamiko-Olivenöl-Dressing, obenauf gegrillte Streifen vom Hirschrücken, dazu Toast

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

Zitronen-Rosenkohl-Pasta * ●●₂ 13,60 €
Röhrennudeln und leicht gebratener Rosenkohl, verfeinert mit Zitronenschale und gehobeltem Parmesan

Provencialisches Wokgemüse * (vegan) ● 13,90 €
Zucchini, Aubergine, Tomate, Paprika mit Oliven, Kapern und Knoblauch in Olivenöl geröstet, verfeinert mit Pinienkernen und mediterranen Kräutern

alternativ
mit Hirtenkäse überbacken, dazu gefüllte
Kartoffel-Frischkäse-Taschen ●●● 15,70 €



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

E was Gutt's * ●●● 11,00 €
großes Bauernfrühstück von 3 Eiern, dazu hausgemachte Remouladensoße und frische Salate

Gebratene Kalbsleber * ●● 15,70 €
mit brauner Zwiebel und Kartoffelpüree

Kräftiger Wildgulasch * ●● 16,90 €
mit Apfelrotkohl, Waldbeeren und Böhmischem Knödeln

Rindertafelspitz * ●●₁₀ 17,80 €
in Sahnemeerrettichsoße, dazu Kartoffelklöße und ein kleiner Salatteller

Putenbrustmedaillons vom Grill * ●●₇ 19,10 €
mit Broccoliroschen in Schinken-Käse-Soße sowie gebackenen Kartoffelkroketten

Schweinerückensteak „au four“ * ●●₂ 19,60 €
mit Würzfleisch überbacken, serviert mit Buttererbsen und Pommes Frites

Gefülltes Schweinerückenschnitzel
„Waldesruh“ ●●● 19,90 €
mit Schinken, Käse, Tomate und Pesto gefüllt, serviert auf Spaghetti mit Rucola, dazu fruchtige Tomaten-Basilikum-Soße mit Parmesan

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



TRADITIONELL DEFTIG

Geschmorte Ochsenbäckchen * ●●●₂ 21,20 €
 in kräftiger Burgundersoße. Serviert mit Karotten- und Kaiser-
 Schotengemüse sowie gebackenen
 Preiselbeer-Kartoffelbällchen

Hirsch-Sauer-Bratn * ●_{1,2} 21,90 €
 Hirschkeule in Rotwein und Wacholder-Balsamiko mariniert,
 dazu Preiselbeer-Rotkohl sowie Kartoffelklöße

*Hirschrücken-Medaillons in
 Rosmarinbutter gebraten* * ●●● 29,90 €
 dazu Rosenkohlgemüse und gebackene Kartoffelbirnen

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

AUS NEPTUNS REICH

Gebackenes Seelachsfilet * ●●● 15,90 €
 dazu Kartoffelpüree und frischer Gurkensalat

Zanderfilet in frischem Rosmarin 26,20 €
gebraten * ●●
 auf geschwenktem Gemüsestroh von Zucchini und Karotten,
 serviert mit Meerrettich-Kartoffeln



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

Gänsefettbemmchen ●● 7,90 €
mit Schweizer Käse auf kernigem Schwarzbrot

Strammer Max * ●●₁ 11,40 €
Kerniges Bauernbrot mit rohem Schinken belegt,
obenauf 2 Spiegeleier, dazu Salatgarnitur

Hausgemachte Schweinskopfsülze * ●_{1,10} 12,10 €
mit kräftiger Remouladensoße, dazu knusprige Bratkartoffeln

Bunte Aufschnittplatte * ●●₁ 14,30 €
mit verschiedener, hausschlachtener Wurst, diverse Käse-
sorten sowie geräuchertes Forellenfilet, dazu Butter
und Brotauswahl



Deklarationspflichtige Zusatz- sowie Inhaltsstoffe:

- 1 Natriumnitrat E251
- 2 Alkoholhaltig
- 3 Lecithin E322
- 4 Carrageen E407
- 5 Triphosphate E451
- 6 Natriumcarbonate E500
- 7 Natriumnitrit E250
- 8 Carboxymethylcellulose E466
- 9 Farbstoff Patentblau E131
- 10 Natriummetabisulfit E223

Deklarationspflichtige Allergene:

- Glutenhaltig Getreide
- Eier und Eierzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

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

Bitte sprechen Sie uns bei der Bestellung auf Ihre Allergie an.
Für eventuelle Schreib- oder Druckfehler übernehmen wir keine Garantie.

ÖFFNUNGSZEITEN

Sonntag - Donnerstag

Ab 7.00 Uhr – spätester Ausschankschluss 23.30 Uhr*
Durchgehendes Küchenangebot von 11.00 bis 21.00 Uhr

Freitag - Samstag

Ab 7.00 Uhr – spätester Ausschankschluss 00.30 Uhr*
Durchgehendes Küchenangebot von 11.00 bis 21.00 Uhr
Kalte Küche und Dessert bis 22.00 Uhr

Unser Restaurant hat keinen Ruhetag.

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



KONTAKT

Hotel Waldesruh
Familie Nieschalk
Obervorwerk 1, 09514 Pockau-Lengefeld
Telefon: 037367 3090
hotel.w@ldesruh.eu