HOTEL ***

Waldesruh

SPEISEKARTE

HEIMATGENUSS ERZGEBIRGE

gültig ab 01/2024

VORSPEISEN

Würzfleisch ● ● 2 — 8,30 €
vom Geflügel, mit Champignons, dazu Toast

Tranchen von gebratener Rinderpökelzunge ● ● 1, 10 — 12,30 €
mit Meerrettich, Blattsalat-Bouquet und Baguette

SUPPEN

Knoblauch-Rahmsuppe ● ● — 6,50 €
aus gebackenem Knoblauch,
serviert mit knusprigen Croutons

Erzgebirgische Schwammesupp (vegan) — 7,90 €
klare Pilzbouillon von Waldpilzen und frischen Kräutern

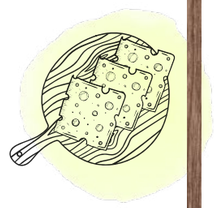
Klare Rinderkraftbrühe ● ● — 8,90 €
mit Eierstich, Gemüse und frischen Kräutern

Alle Gerichte auf dieser Seite sind täglich von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr bestellbar.

SALATE

Saisonaler kleiner Salat ●
mit Joghurt-Kräuter-Dressing oder — 8,40 €
mit Joghurt-Kräuter-Dressing und gehobeltem Hirtenkäse — 9,20 €

Salat mit Hähnchen ● ● ● — 13,50 €
bunte Blattsalate mit
gebratenen Sweet-Chili-Hähnchenbrust-Streifen,
dazu Haus-Dressing und Baguette



KALTE SPEISEN

Scharfe Sache * ● ● ● ● 1 — 12,80 €
kalter Schweinebraten auf Brot, Senf und saurer Gurke,
verfeinert mit Zwiebellauch und Meerrettich,
dazu Remouladensoße

Hausgemachte Schweinskopfsülze * ● 1, 10 — 13,90 €
mit kräftiger Remouladensoße, dazu knusprige Bratkartoffeln

Käseplatte zum Wein ● ● ● ● ● 2 — 15,20 €
ab 17.00 Uhr bestellbar
verschiedene Käsespieße,
mit Obst und pikant garniert, dazu Baguette

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

Alle Gerichte auf dieser Seite sind täglich von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr bestellbar.

FLEISCHLOSE KÜCHE

Spinat-Pasta * (vegan) ● ●
11,50 €

Spaghetti in Chili-Knoblauch-Öl, verfeinert mit frischem Spinat
und getrockneten Tomaten, obenauf geröstete Pinienkerne

Buttermilchqetzen * ● ● 10
11,70 €

gekochte und rohe Kartoffeln mit Buttermilch,
Eigelb und Kümmel in der Gusspfanne zu einem Fladen gebacken,
dazu Heidelbeeren

Waldpilzpfanne * (vegetarisch) ● ● ●
15,30 €

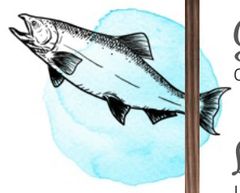
gemischte Waldpilze mit frischen Wildkräutern,
serviert mit hausgemachten Semmelknödeln

Käseschnitzel „Wiener Art“ * ● ● ●
16,40 €

gebackener Käse mit Preiselbeeren,
Pommes Frites und ein kleiner Blattsalat

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

Alle Gerichte auf dieser Seite sind täglich von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr bestellbar.



AUS NEPTUNS REICH

Gebackenes Seelachsfilet * ● ● ●
19,20 €

dazu Rotkohl und Kartoffelpüree

Lachs-Forellen-Tournedos * ● ● 1, 2
25,50 €

Lachsforellenfilet mit Schwarzwälder Schinken gefüllt,
auf Erbsen-Kartoffelpüree serviert

Gebratene Regenbogenforelle ohne Hauptgräte ● ● 1
26,00 €

mit Wurzelgemüse gefüllt, dazu zerlassene Butter,
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

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

Alle Gerichte auf dieser Seite sind täglich von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr bestellbar.

TRADITIONELL DEFTIG

Großes Bauernfrühstück * ● ● — 14,50 €
von 3 Eiern, dazu hausgemachte Remouladensoße
und ein kleiner Beilagensalat

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

Schweinerückenschnitzel aus der Butterpfanne * ● ● — 19,60 €
serviert mit Blumenkohl-Brokkoli-Gemüse und Pommes Frites

Buttermilchgetzen „Wilpertschmaus“ ● ● ● 10 — 20,70 €
gekochte und rohe Kartoffeln mit Buttermilch,
Eigelb und Kümmel in der Gusspfanne zu einem Fladen gebacken,
mit deftigem Wildgulasch und Waldbeeren

Hähnchenbrustfilet aus der Pfanne * ● ● — 20,90 €
auf Paprika, Kirschtomaten und Zwiebellauch-Soße,
serviert mit Jasminreis

Kräftiger Wildgulasch * ● ● — 21,40 €
mit Apfelrotkohl, Waldbeeren und Kartoffelklößen

Rindertafelspitz * ● ● 1 — 24,60 €
in Sahnemeerrettichsoße,
dazu saisonales Mischgemüse und Kartoffelklöße

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

Alle Gerichte auf dieser Seite sind täglich von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr bestellbar.

Schweinerückensteak „au four“ * ● ● 2 — 24,80 €
mit Würzfleisch überbacken,
serviert mit Buttererbsen und gebackenen Kartoffelkroketten

Geschmorte Ochsenbäckchen * ● ● 2 — 25,60 €
in kräftiger Burgundersoße,
serviert mit Butterbohnen und Kartoffelpüree

„Waldesruh–Pfanne“ * ● ● ● ● — 26,60 €
2 Schweinsmedaillons in grüner Pfeffersoße,
serviert mit gemischten Waldpilzen und hausgemachten Spätzle

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

Alle Gerichte auf dieser Seite sind täglich von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr bestellbar.

DESSERTS

Eis-Palatschinken hausgemacht ● ● ● ●
gefüllt mit Vanilleeiskrem und Schokosoße
8,50 €

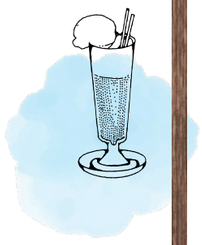
Sächsische Quarkkeulchen ● ● ●
hausgemachte Quarkkeulchen mit Zimtzucker und Apfelmus
8,70 €

Hausgebackener Apfelstrudel
mit Vanillesoße ● ● ● — 8,50 €
mit Vanilleeiskrem und Schlagsahne ● ● ● ● ● — 9,20 €
mit Vanilleeiskrem, Vanillesoße und Schlagsahne ● ● ● ● ● — 10,60 €

Crème brûlée ● ●
französische Vanillekrem mit Rohrzucker überflämmt,
serviert mit Waldbeeren
10,70 €

Hausgebackene Beerenwaffel ● ● ● ● ●
frisch gebackene Bubble-Waffel mit Heidelbeeren,
Brombeeren und Himbeeren,
serviert mit Vanilleeiskrem und Himbeersoße
11,50 €

Hausgebackene Waffel „Eistraum“ ● ● ● ● ●
frisch gebackene Bubble-Waffel
mit Schokoladen- und Erdbeereiskrem,
dazu Schlagsahne
12,30 €



EISGETRÄNKE

Eiskaffee ● ● ● ● ●
Vanilleeiskrem, kalter Kaffee und Sahne
6,60 €

Eiskaffee verkehrt ● ● ● ● ●
Vanilleeiskrem, heißer Kaffee und Sahne
6,60 €

Frucht-Milch-Shake ● ● ● ● ●
von Heidelbeere, Himbeere, Erdbeere oder Pfirsich
7,20 €

Eis-Milch-Shake ● ● ● ● ●
jeweils von allen Eissorten möglich
7,60 €

Eisschokolade ● ● ● ● ●
Schokoladeneiskrem, Sahne und kalte Schokoladenmilch
8,30 €

Alle Speisen und Getränke auf dieser Seite sind täglich von 11.00 bis 21.00 Uhr bestellbar.

EISSPEZIALITÄTEN

Sorten von Langnese “Carte D´Or”
2,90 €

Bourbon-Vanille ● ● ● ● ●
Schokolade ● ● ● ● ●
Erdbeer ● ● ● ● ●
Haselnuss ● ● ● ● ●
Joghurt natur ●
Fruchtsorbet Erdbeer ● ● ●
Fruchtsorbet Mango ● ● ●
Fruchtsorbet Himbeer ● ● ●
Stracciatella ● ● ● ● ●
Weiße Nougat ● ● ● ● ●
Salted Caramel ● ● ● ● ●
Bourbon-Vanille (vegan) ● ●

Portion Schlagsahne ●
2,50 €

Heiße Liebe ● ● ● ● ●
2 Kugeln Vanilleeiskrem, heiße Himbeeren, Schlagsahne
9,20 €

Vati Eisbecher ● ● ● ● ● 2
Stracciatella- und Schokoladeneiskrem, Schlagsahne,
Schokoraspel, Pfefferminzlikör im Waffelbecher
10,10 €

Mutti Eisbecher ● ● ● ● ● 2
Salted Caramel- und Vanilleeiskrem, Schlagsahne,
Caramelsoße, Baileys im Waffelbecher
10,30 €

Nussknacker ● ● ● ● ●
Haselnusseiskrem, Stracciatellaeiskrem, Schokoeiskrem,
kandierte Walnüsse, Schokosoße, Schlagsahne
10,60 €

Opa Eisbecher ● ● ● ● ● 2
Schokoladen- und Vanilleeiskrem, frische Früchte,
Schlagsahne, Mokkalikör im Waffelbecher
10,80 €

Oma Eisbecher ● ● ● ● ● 2
Erdbeer- und Vanilleeiskrem, frische Früchte,
Schlagsahne, Eierlikör im Waffelbecher
11,00 €

Alle Speisen auf dieser Seite sind täglich von 11.00 bis 21.00 Uhr bestellbar.

FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

Ob zum Hochzeits- oder Geburtstag, zum Firmenjubiläum oder einfach als Überraschung, einen besonderen Anlass für ein tolles Essen gibt es fast immer. Aus diesem Grund möchten wir Ihnen einmal nicht alltägliche Leckerbissen empfehlen. Alle anschließend angebotenen Speisen können Ihnen auf Vorbestellung serviert werden. Es handelt sich ausschließlich um sehr hochwertige und aufwendige Gerichte, deren Vor- und Zubereitung einige Zeit in Anspruch nehmen.
Aus diesem Grund bitten wir Sie, diese Speisen mindestens 72 Stunden vorher zu bestellen. So können wir Ihnen eine Top-Qualität und Frische bei Höchstgenuss garantieren.

Große Filetplatte ● ● ● ● 2

63,00 €
pro Person

(ab 2 Personen)
Schweinsmedaillon mit Kräutern gratiniert,
Tournedo vom Rind mit Kräuterbutter,
Hähnchenbrustfilet mit Tomate und Mozzarella überbacken
sowie Hirschmedaillon mit frischem Rosmarin,
dazu Sauce Bearnaise, Waldpilze, Bohnengemüse,
Honigkarotten und Brokkoliröschen,
serviert mit verschiedenen Kartoffelbeilagen

Großer Fleischspieß „Waldesruh“ ● ● ● ● 2

70,00 €
pro Person

(ab 2 Personen)
Hähnchenbrustfilet, Lammfilet, Schweinsfilet und Rinderfilet
am Spieß gegrillt, vor Ihren Augen mit Cognac flambiert,
serviert mit Grilltomate, Sauce Demi glace und Sauce Bearnaise,
dazu provencialisches Ofengemüse
sowie verschiedene Kartoffelbeilagen

Crêpes Suzette ● ● ● ● ● 2

16,50 €
pro Person

(ab 2 Personen)
hauchdünne französische Crepes werden vor Ihren Augen
in karamellisiertem Zucker und Orangensaft geschwenkt.
Anschließend wird das Ganze mit einem Orangenlikör flambiert
und mit Vanilleeiskrem sowie Schlagsahne serviert.

UNSERE LIEFERANTEN

Brot und Brötchen	Bäckerei Roscher Lengefeld
Stollen in der Advents- und Weihnachtszeit	Bäckerei Roscher Lengefeld
Milch & Schlagsahne	Sachsenmilch Leppersdorf
Obst & Gemüse	Friweika in Weidensdorf bei Glauchau
Kartoffeln und Kartoffelprodukte	Friweika in Weidensdorf bei Glauchau
Fleisch	Omega Sorg in Waldheim
Wurstwaren	Omega Sorg in Waldheim
Fisch	Erzgebirgs-Fisch aus Olbernhau-Hallbach (teilweise)

HINWEISE

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:

● Glutenhaltige Getreide
● Eier und Eiererzeugnisse
● Soja und Sojaerzeugnisse
● Milch und Milcherzeugnisse
● Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

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

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

Öffnungszeiten

Sonntag - Donnerstag
Ab 7.00 Uhr – spätester Ausschankschluss 23.30 Uhr*
Warme Küche von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr

Freitag - Samstag
Ab 7.00 Uhr – spätester Ausschankschluss 00.30 Uhr*
Warme Küche von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr

Unser Restaurant hat keinen Ruhetag.

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

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