



ÖFFNUNGSZEITEN

SONNTAG - DONNERSTAG

ab 7.00 Uhr, spätester
Ausschankschluss 22.00 Uhr*
Warme Küche von 11.00 - 20.00 Uhr

FREITAG - SAMSTAG

ab 7.00 Uhr, spätester
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

www.hotel-waldesruh.eu

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.

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



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.

SPEISEN

GÜLTIG
ab 25.11.2025

VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE

WÜRZFLEISCH vom Schwein Champignons Baguette	7,30 €	SAISONALER KLEINER SALAT mit Joghurt-Kräuter Dressing	6,40 €
ZARTES HÜFTSTEAK »RED LADY« kleines Medaillon vom Angusrind - medium Sauce Bearnaise Rahmchampignons Toast	18,50 €	SAISONALER KLEINER SALAT MIT KÄSE mit Joghurt-Kräuter Dressing gehobelter Hirtenkäse	7,00 €
KRÄFTIGE WILDSUPPE - »FORSTMEISTER« mit Champignons Preiselbeeren saure Sahne Baguette	6,90 €	WINTERLICHE BLATTSALATE MIT ENTE gemischte bunte Blattsalate Himbeer-Balsamico-Olivenöl-Dressing Toast Tranchen von rosagebratener Entenbrust	16,80 €
KLARE RINDERKRAFTBRÜHE mit Eierkuchenstreifen frische Kräuter	6,50 €		

TRADITIONELL DEFTIG

GEBRATENE KALBSLEBER * mit brauen Zwiebeln Kartoffelpüree	16,80 €	HÜFTSTEAK VOM ANGUSRIND 200G - MEDIUM GEBRÄTEN mit Grilltomaten Kräuterbutter Pommes Frites	33,80 €
WEIHNACHTSSCHNITZEL * mit zwei Truthahnschnitzeln in Lebkuchen-Orangen-Kruste Rotkohl-Cranberry-Salat Rosmarinkartoffeln	18,60 €	IM OFEN GESCHMORTE ENTENKEULE in Beifußsoße Apfelrotkohl grüner Kartoffelkloß	27,40 €
KRÄFTIGER WILDGULASCH * mit Apfelrotkohl Waldbeeren Kartoffelklöße	19,90 €		
HOLZFÄLLERSTEAK Schweinerückensteak mit deftigen Beigaben - knuspriger Bacon, Grillwürstchen Rahmchampignons Knoblauch-Kartoffelstäbchen	21,90 €		
HAUSGEMACHTE SCHWEINSKOPFSÜLZE * mit kräftiger Remouladensoße knusprige Bratkartoffeln	14,90 €		
BESOFFENE WILDSAU * mit Wacholder und Kümmelschnaps eingeriebene Wildschweinkeule - im Ofen geschmort Karotten Mais Kartoffelklöße	21,50 €		
»GLÜHWEINBRATEN « * Geschmorter Rindersaftbraten in Glühwein mariniert Rosenkohl Karlsbader Knödel	22,80 €		



Sollte Ihnen eine Portion zu groß sein, können wir Ihnen den Rest gerne für zu Hause einpacken.
Für eine Einweg-Menübox berechnen wir Ihnen 0,50 € je Box.

SPEISEN

GÜLTIG
ab 25.11.2025

FLEISCHLOSE KÜCHE

WEIHNACHTS-PASTA * - VEGETARISCH bunte Pasta in Walnussbutter Gemüsebolognese Parmesan	16,90 €	GEBACKENES SEELACHSFILET * mit Kartoffelpüree Gurkensalat	17,50 €
PROVENCIALISCHES WOKGEMÜSE * - VEGAN Zucchini Aubergine Tomate Paprika Oliven Kapern Sojabohnen Knoblauch-Öl Pinienkerne mediterrane Kräuter	17,80 €	FJORD-LACHSFILET AUS DER BUTTERPFANNE * auf Cocktail-Tomaten-Pasta Zitronengras-Soße	26,90 €

DESSERTS & EISBECHER

CRÈME BRÛLÉE Französische Vanillekrem mit Rohrzucker überflämmt Pflaumenröster Zimtsahne	7,80 €	NUSSKNACKER Haselnusseiskrem Stracciatellaekrem Schokoladeneiskrem kandierte Walnüsse SchokoSoße Schlagsahne	8,90 €
GEBACKENE SCHNEEBÄLLE Vanilleeiskrem im Kokosmantel gebacken Himbeerspiegel	8,70 €	HEISSE LIEBE zwei Kugeln Vanilleeiskrem heiße Himbeeren Schlagsahne	8,70 €
ZIMT-PANNA COTTA Italienisches Vanillekrem-Dessert Glühweinbirne	6,50 €	SCHWEDENEISBECHER zwei Kugeln Vanilleeiskrem Apfelmus Eierlikör Schlagsahne	8,00 €
HAUSGEMACHTES WEIHNACHTSSTOLLENEIS mit Tonkabohnen-Vanillesoße Schlagsahne	7,10 €	EISKAFFEE mit Vanilleeiskrem kaltem Kaffee Schlagsahne	5,60 €
WALDESRUH-WINDBEUTEL gefüllt mit Schokoladeneiskrem, Schlagsahne, Eierlikör und Mandelsplitter	9,70 €	EISSCHOKOLADE mit Schokoladeneiskrem Sahne kalter Schokoladenmilch	5,60 €
OPA EISBECHER Schokoladen- und Vanilleeiskrem frische Früchte Schlagsahne Mokkalikör im Waffelbecher	8,30 €	PORTION SCHLAGSAHNE	2,50 €
OMA EISBECHER Erdbeer- und Vanilleeiskrem frische Früchte Schlagsahne Eierlikör im Waffelbecher	8,30 €		
BESCHWIPSTE HIMBEEREN 1 große Kugel Himbeersorbet Eierlikör	5,20 €	EISSORTEN	
		VON LANGNESE - »CARTE D' OR«	JE 2,60 €
		Bourbon-Vanille Schokolade Erdbeer Haselnuss Stracciatella	
		FRUCHTSORBET - »CARTE D' OR«	JE 2,60 €
		Mango Himbeer	

Sollte Ihnen eine Portion zu groß sein, können wir Ihnen den Rest gerne für zu Hause einpacken.
Für eine Einweg-Menübox berechnen wir Ihnen 0,50 € je Box.