



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.

ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG – DIENSTAG

Ruhetag – Für unsere Hotelgäste servieren wir zwischen 17.00 und 20.00 Uhr das Abendessen. Ab dem **24.11.2025** wieder täglich geöffnet.

MITTWOCH, DONNERSTAG & SONNTAG

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

UNSERE LIEFERANTEN

BROT UND BRÖTCHEN

Bäckerei Morgenstern Lengefeld

MEHLSORTEN FÜR UNSERE HAUSBÄCKEREI

Rolle Mühle Waldkirchen

FLEISCH FÜR UNSERE RINDFLEISCH-PATTYS

Fleischerei Göhler 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.



HOTEL *** Waldesruh SPEISEN GÜLTIG ab 18.09.2025		HOTEL *** Waldesruh SPEISEN GÜLTIG ab 18.09.2025		
VORSPEISEN, SUPPEN & SALATE				
WÜRZFLEISCH vom Schwein Champignons Baguette		7,30 €		
DEFTIGE SOLJANKA saure Sahne Baguette		6,90 €		
SAISONALER KLEINER SALAT mit Joghurt-Kräuter Dressing		6,40 €		
SAISONALER KLEINER SALAT MIT KÄSE mit Joghurt-Kräuter Dressing gehobelter Hirtenkäse		7,00 €		
TRADITIONELL DEFTIG				
GEBRATENE KALBSLEBER * braune Zwiebeln Kartoffelpüree		15,80 €		
SCHWEINESCHNITZEL AUS DER BUTTERPFANNE * mit Mischgemüse Pommes Frites		18,90 €		
KRÄFTIGER WILDGULASCH * mit Apfelrotkohl Preiselbeeren Kartoffelklößen		18,90 €		
SCHWEINERÜCKENSTEAK – »AU FOUR« * mit Würzfleisch überbacken Buttererbsen gebackene Kartoffelkroketten		22,60 €		
HAUSGEMACHTE SCHWEINSKOPFSÜLZE * mit kräftiger Remouladensoße knusprige Bratkartoffeln		12,90 €		
SCHWEINSFILET-PFANNE * Schweinsfilet im Ganzen rosa gebraten Rösti-Taler Speckbohnen		23,80 €		
»SVÍČKOVÁ« – BÖHMISCHER LENDENBRATEN VOM RIND IN SAHNESAUCE * mit Karlsbader Knödeln		19,90 €		
BUTTERMILCHGETZEN – »WILPERTSCHMAUS« * gekochte und rohe Kartoffeln mit Buttermilch und Kümmel in der Gusspfanne zu einem Fladen gebacken deftiger Wildgulasch Preiselbeeren		18,60 €		
BAUERNFRÜHSTÜCK * von 3 Eiern hausgemachte Remouladensoße Krautsalat		15,20 €		
*Die mit einem Sternchen gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion -2,50 € ! Für Beilagen-Umbestellungen berechnen wir 1,50 € pro Gericht. Für eventuelle Schreib- oder Druckfehler übernehmen wir keine Garantie.				
DESSERTS & EISBECHER				
EIS-ROULADE – FÜRST PÜCKLER ART verschiedene Eissorten in einer Biskuitroulade Erdbeersoße		7,80 €		
HAUSGEMACHTE ROTE BEERENGRÜTZE mit Vanilleeiskrem		6,90 €		
BESCHWIPSTE HIMBEERE eine große Kugel Himbeersorbet Eierlikör		5,20 €		
OPA EISBECHER mit Schokoladen- und Vanilleeiskrem frischen Früchten Schlagsahne Mokkalikör im Waffelbecher		8,30 €		
OMA EISBECHER mit Erdbeer- und Vanilleeiskrem Schlagsahne frischen Früchten Eierlikör im Waffelbecher		8,30 €		
NUSSKNACKER mit Haselnusseiskrem Stracciatellaeiskrem Schokoladeneiskrem kandierten Walnüssen Schokosoße Schlagsahne		8,90 €		
HEISSE LIEBE zwei Kugeln Vanilleeiskrem heiße Himbeeren Schlagsahne		8,70 €		
SCHWEDENEISBECHER zwei Kugeln Vanilleeiskrem Apfelmus Eierlikör Schlagsahne		8,00 €		
EISKAFFEE mit Vanilleeiskrem kaltem Kaffee Schlagsahne		5,60 €		
EISSCHOKOLADE mit Schokoladeneiskrem Sahne kalter Schokoladenmilch		5,60 €		
PORTION SCHLAGSAHNE		2,50 €		
EISSORTEN				
VON LANGNESE – »CARTE D´OR« Bourbon-Vanille Schokolade Erdbeer Haselnuss Stracciatella		JE 2,60 €		
FRUCHTSORBET – »CARTE D´OR« Mango Himbeer		JE 2,60 €		
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.				
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.				