

# *Restaurant*

IM WALDHOTEL VOGTLAND



SPEISEKARTE

# Restaurant

IM WALDHOTEL VOGTLAND

## Wildkarte

### Suppen / Vorspeisen

Kürbiscremesuppe  
mit Kürbiskernöl und Speckchips  
€ 5,50

Vogtländische Schwammespalken  
€ 5,00

Wildgeflügelessenz  
mit Käse Kräuter Knödel  
und frischem Schnittlauch  
€ 5,50

Wrap  
gefüllt mit Wildgeflügelragout  
und Meerrettich Espuma  
€ 8,50

Herbstlicher Salatteller mit gebratenen Kürbispalten  
und Frankfurter Grüner Soße  
€ 9,50



# Restaurant

IM WALDHOTEL VOGTLAND

## Wildkarte

### Hauptgerichte:

Kürbis Kartoffel Gratin  
mit Hähnchenbruststreifen

€ 12,50

### „Wildererfleisch“

Wildgulasch mit Speckrosenkohl  
und Kräuterschupfnudeln

€ 13,90

Wildschweinbraten in Schwarzbier Wachholdersoße  
mit Apfelrotkraut und gebackenen Klößen

€ 14,50

Hirschrückensteak mit Cranberry-Rotwein-Chutney,  
Mandelbrokkoli und Rosmarinkartoffeln

€ 17,50

### Dessert:

Bratapfel Creme Brûlée

€ 5,00



# Restaurant

IM WALDHOTEL VOGTLAND

## Suppen & Vorspeisen

Italienische Minestrone  
mit frittiertem Brotchip und Kresse

5.50

Hausgemachtes Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Rucola und gehobeltem Parmesan

10.50

Gratinierter Ziegenkäse an Feldsalat  
mit Pfirsich-Espuma und Pesto-Baguette

8.50

## Salate

Großer sommerlicher Salatteller mit  
Zucchini-Mango-Chutney, Himbeerdressing und Baguette  
wahlweise mit

- Ziegenkäse 9.80
- Hähnchenbrust 10.50
- gegrillten Scampi 14.00
- Streifen vom Roastbeef 16.00

# Restaurant

IM WALDHOTEL VOGTLAND

## Sommerlich leicht

Spaghetti Aglio Olio

Scharfe Knoblauchspaghetti mit Scampi und Baguette

14.00

Beef Brisket

Barbeque Rinderbrust mit Zwiebel Kirsch Relish,  
gegrilltem Bacon und Süßkartoffel Pommes

18.00

Schweinefilet im Baconmantel

mit Safranrisotto und gegrillten Sherry Tomaten

15.50

Rumpsteak vom Weiderind

mit Zwiebel-Karotten-Pak Choi-Gemüse,  
jungen Kartoffeln und Granatapfel Kräuterbutter

18.50

# Restaurant

IM WALDHOTEL VOGTLAND

## Die Klassiker

Hausgemachte Sülze auf Remoulade  
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur

8.90

Sauerbraten  
mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen

13.90

Schnitzel Wiener Art  
mit sautiertem Gemüse und Steakhouse Pommes

12.90

Aschbergschmaus  
Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen, vogtländischem Krautsalat,  
gebackenen Klößen und Kräuterschmand

12.80

## Vegetarisch

**Auf Wunsch auch Vegan**

Kräuter Pesto mit gebackenen Klößen,  
gegrilltem mediterranen Gemüse und Olivenöl

8.50

Gegrillte Zucchini  
unter einer Apfel Kartoffelhaube mit Sauce Aioli

7.50

# Restaurant

IM WALDHOTEL VOGTLAND

## Fisch

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
auf Ratatouille und Pasta Tricolore

15.00

Gedämpftes Schollenfilet unter einer Parmesanhaube,  
dazu Mandelbrokkoli und Drillingskartoffeln

13.50

## Dessert

Hausgemachtes Himbeerparfait auf Mangospiegel

5.50

Im Rucola Haselnuss Mantel geräuchertes Vanilleeis mit  
marinierten Waldbeeren Ragoût und Sahne

6.50

Pfirsich Crème Brûlée

6.00