



WALDHOTEL
Vogtland

Speisekarte

HERBST | WINTER

Suppen

Fasanenbrühe mit Entenleberklößchen



7.60

(A, C, E, H, L, M, O)

Schwammespalken

7.60

mit Brot
(A, E, G, F, L, M, O)

Kleinigkeiten

Vitello Tonnato vom Reh

14.80

Dünn aufgeschnittenes Rehsteak im Kräutermantel mit Thunfischsoße und Kapern, dazu Baguette
(A, B, D, E, F, G, H, L, M, N, O)

Würzfleisch

8.60

mit Käse überbacken, dazu kleine Salatbeilage und Toastscheibe
(A, C, D, E, F, G, L, M, O)

Kichererbsen-Dinkel-Bällchen




10.60

mit Holunder-Mandel-Soße und Blattsalat
(A, E, F, O)

Gegrillter Camembert



12.60

mit Honigzwiebeln und Knoblauchbrot
(A, E, F, G, H, O)

Salate

Kimchi-Bowl - scharf

4.80

Eingelegter Chinakohl mit Radieschen, Karotten, Paprika, Lauchzwiebeln, Ingwer, Chili und Baguette
(A, B, D, E, F, G, H, L, M, N, O)

Rotkrautsalat mit gerösteten Walnüssen und Baguette




4.80

(A, E, M, N, O)

Lauwarmer Blattsalat





5.80

mit Kartoffeln in Schwarzkümmel-Erdmandel-Dressing
(E, F, H, L, N)

Gemüse-Bowl mit gebratener Entenbrust



17.80

Gedünsteter Hokkaidokürbis, Rot- und Weißkrautsalat, Blattsalat, Staudensellerie, geröstete Walnüsse, knusprige Feigen, knuspriger Bohnen-Mix und gepuffte Physalis, Holunder-Mandel-Soße und Baguette
(A, E, F, H, L, N, O)

Gemüse-Bowl mit Kichererbsen-Dinkel-Bällchen




16.80

Gedünsteter Hokkaidokürbis, Rot- und Weißkrautsalat, Blattsalat, Staudensellerie, geröstete Walnüsse, knusprige Feigen, knuspriger Bohnen-Mix und gepuffte Physalis, Holunder-Mandel-Soße und Baguette
(A, E, F, H, L, N, O)





Wildgerichte

Sauerbraten vom Hirsch

19.80

mit Sauerkirsch-Rotkohl und Wickelklößen
(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O)

Wildgulasch

17.80

mit Rosenkohl-Maronen-Gemüse und eingelegten Austernpilzen,
dazu Spätzle und schwarze Knoblauchbutter
(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O)

Rehkotelett



26.80

mit Bratkartoffeln, Weißkrautsalat, Meerrettich-Limetten-Dip,
Pflaumen-Zimt-Dip und schwarzer Knoblauchbutter
(C, E, F, G, H, L, M, N, O)

Medaillons vom Hirsch



26.80

mit Bratkartoffeln, Weißkrautsalat, Meerrettich-Limetten-Dip,
Pflaumen-Zimt-Dip und schwarzer Knoblauchbutter
(C, E, F, G, H, M, O)

Geschmorte Hirschrippchen



16.80

in Wacholdersoße mit Bratkartoffeln, Rosenkohl-Maronen-Gemüse
und eingelegten Austernpilzen
(C, E, F, G, H, L, M, N, O)

Unser Wild

... beziehen wir frisch am Stück je nach Verfügbarkeit direkt vom Forstbezirk.
Es kann daher vorkommen, dass nicht all unsere Wildgerichte jederzeit an-
geboten werden können. Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.

Geflügel

Gebratene Entenbrust



16.80

an Yuzu-Fenchel-Relish mit cremiger Polenta, knusprigen Feigen, Butter und Kräutern
(E, F, L, M, N, O,)

Pasta mit Entenbrust

17.80

in Pilzrahmsoße mit schwarzen Oliven und gepuffter Physalis
(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O)

Fischgerichte

Pasta mit Grünschalmuscheln



16.80

in Zitronen-Ingwer-Soße mit Lauch, Limettenblättern und Tempura-Seetang-Chips
(A, B, C, D, E, F, H, L, M, N, O, R)

Pochierte Forellenfilets



19.80

an Yuzu-Fenchel-Relish mit cremiger Polenta, knusprigen Feigen, Butter und Kräutern
(B, D, E, F, G, H, L, M, N, O)

Schwein

Hausgemachte Sülze



11.60

mit Bratkartoffeln und Remoulade
(G, L, M, O,)

Schnitzel

17.80

mit bunten Pommes und mariniertem Gemüse
(A, C, E, G, O)

Steak „au four“

18.60

Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Salatbeilage und bunte Pommes
(A, C, D, E, F, G, L, M, O)

Szegediner Gulasch

16.80

mit Böhmischen Knödeln
(A, C, G, M, L, O,)

Dessert

Mit Mohn gefüllte Kartoffelklößchen 9.60
in Aprikosensoße mit gemahlenen Walnüssen und Zimt
(A, C, E, F, G, H, O)

Aprikosen-Quark-Strudel (A, C, E, F, G, H, O) 4.60

Apfelstrudel (A, C, E, F, G, H, O) 4.60

Optional dazu:

Sahne 1.00

Schokosoße 1.00

Eine Kugel Eis 1.00

Kuchen und Torten nach Tagesangebot



Eis

Vanilleeis

mit fein gemahlenen extrahierten Bourbon-Vanilleschoten aus Madagaskar

Enthält Milch, kann MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, CASHEWNÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, MACADAMIANÜSSE und EIER enthalten.

Schokoladeneis

mit knackigen Schokoladenstückchen aus original Perugina-Schokolade

Enthält Milch und Soja, kann MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, CASHEWNÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, PISTAZIEN, MACADAMIANÜSSE und EIER enthalten.

Weißes Schokoladeneis

mit weißer Schokoladensauce und knackigen weißen Schokoladenflocken

Enthält Milch und Soja, kann HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, MANDELN und EIER enthalten.

Maple Walnuts Eis

Geröstete und karamellisierte Walnüsse treffen auf die milde Süße von goldenem Ahornsirup.

Enthält Milch und Walnüsse, kann MANDELN, PISTAZIEN, CASHEWNÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, MACADAMIANÜSSE und EIER enthalten.

Waldfruchteis

mit Joghurt, fruchtig mit schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren

Enthält Milch, kann MANDELN, HASELNÜSSE, WALNÜSSE, PISTAZIEN, CASHEWNÜSSE, PECANNÜSSE, PARANÜSSE, MACADAMIANÜSSE und EIER enthalten.

Himbeersorbet

mit 46% Fruchtgehalt

Kugel Eis

1.50

Portion Sahne

1.00

Eisbecher

Smarties-Becher

6.80

Kugel Himbeersorbet, Kugel Vanilleeis, Smarties und Sahne (A, G, H)

Marshmallow-Becher

6.80

Kugel Waldfruchteis, Kugel Schokoladeneis, Mini Marshmallows und Sahne (A, G)

Ingwer-Schoko-Becher

8.80

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel weißes Schokoladeneis, Sahne, Schokoladensplitter, Schokoladensoße und Ingwersirup (A, G, O)

Heiße Heidelbeeren

9.60

3 Kugeln Vanilleeis, Wildheidelbeeren und Sahne (A, G, H, O)

Walnuss-Becher

9.80

2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Vanilleeis, Walnusskerne, Ahornsirup und Sahne (A, G, H)

Eierlikör-Becher

10.60

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Eierlikör und Sahne (A, G, H, O)

Waldfrucht-Becher

8.60

2 Kugeln Waldfrucht-Eis, 1 Kugel Himbeersorbet, Sahne und Erdbeersoße (A, G, H, O)

Baileys-Becher

10.60

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis, Baileys, Sahne und Kokosraspel (A, G, H, O)

Portion Sahne

1.00



Entdecken Sie jetzt unsere Gutscheinwelt

Verschenken Sie Erlebnisse. Auf unserer Website finden Sie für jeden das richtige Angebot.

shop.waldhotel-vogtland.de