



WALDHOTEL
Vogtland

Speisekarte
SOMMER 2025

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

7.20

mit Julienne Gemüse und frischen Kräutern

(A, C, E, H, L, P)

Burrata



13.80

auf Tomatensalsa und Röstbrot

(A, E, F, G, P)

Rucola-Salat



9.80

mit Schafskäse, Trauben-Himbeer-Dressing und Baguette

(A, F, G, P)

Würzfleisch

9.80

mit Coleslaw und Toast

(A, G, M, L, O, P)

Rinder-Carpaccio

18.50

mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl
und Balsamico-Creme

(A, E, F, G, P)



vegan



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei



Rind

Pastrami Burger

19.90

mit gepökelter und geräucherter Rinderbrust,
überbacken mit Cheddar, Coleslaw, Trüffelmayonnaise
im Foccacia-Bun mit Steakhouse-Pommes

(A, E, F, G, H, M, N, O, P)

Sauerbraten

22.50

vom Tafelspitz mit Rotkraut und gebackenen Klößen

(E, G, L, O)

Rinderhüftsteak (ca. 300 g)

29.90

mit Kräuter-Kartoffel-Stampf und geschmorten Honigzwiebeln

(E, F, G, L, M, O, P)



Geflügel

Maishähnchen

23.50

mit Zucchini-Speck-Risotto und roten, geschmorten
Honigzwiebeln
(A, E, F, H, N)

Schwein

Schweinelende im Baconmantel

21.80

mit grünem Pfannenspargel, Zucchini-Speck-Risotto
und Hollandaise
(A, C, E, F, G, H, L, M, N, O)

Sülze

15.60

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

Schnitzel

19.90

mit Steakhouse-Pommes und Salat
(A, C, E, G, H, N, O)

Fisch

Lachsfilet

26.90

gedünstet, unter Ciabatta-Kruste mit
Kräuter-Kartoffel-Stampf und Pak-Choi
(A, C, D, E, G, H, L)

Forelle „Müllerin“ (ca. 400g)

27.90

gebraten, mit Petersilienkartoffeln und Salat
(A, D, F, M, O, P)

Scampi „Aglio Olio“

24.50

Garnelen in scharfem Knoblauchsud mit Spaghettinis
(B, D, F, L, M, O, R)

Vegetarische Gerichte

Rucola-Knödel



18.50

mit Nussbutter, Hartkäseflocken und Blattsalat-Mix
(A, E, G, H, N, O, P)

Rote-Beete-Gnocchipfanne



17.90

mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten, Pinienkernen
und veganer Hollandaise
(A, E, F, G, H, M, N, O, P)





Desserts

Rosmarin-Zitronen-Sorbet

9.20

mit gegrilltem Pfirsich, Sauce „Melba“ und Sahne
(G)

Apfelstrudel

4.60

ohne alles
(A, C, E, F, G, H, O)

Mit Sahne

+ 1.50

Schokosoße

+ 1.20

Kugel Eis

+ 1.90

(G)

Kuchen und Torten nach Tagesangebot

Alle Preise in Euro

Allergene:

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier von Geflügel, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch von Säugetieren,
H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeloxid und Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

Eisarten

Creme Vanilla

Stracciatella Cioccolata

Espresso Krokant

Caramelita

Amarena-Kirschcream

Joghurt

Smarties

Waldmeister

Kugel Eis

2.00

Portion Sahne

1.00

Eisbecher

Smarties-Becher

6.50

2 Kugeln Smartieseis, Sahne, Erdbeertopping und Smarties
(A, G, H, O)

Waldmeister-Becher

7.00

1 Kugel Waldmeister, 1 Kugel Joghurt,
Sahne und Waldmeistersirup
(A, G, H, O)

Heiße Liebe

8.60

3 Kugeln Vanille, heiße Himbeeren und Sahne
(A, G, H, O)

Karamell-Becher

9.60

2 Kugel Caramelitaeis, 1 Kugel Joghurteis, Karamelltopping
Sahne und Krokant

Kirsch-Becher

9.60

2 Kugeln Amarena-Kirschcream, 1 Kugel Joghurteis
und Dessertkirschen
(A, G, H, O)

Stracciatella-Becher

9.60

2 Kugeln Stracciatella-Ciocolata, 1 Kugel Joghurteis,
Schokoladentopping, Schokoraspeln und Sahne
(A, G, H, O)

Früchte-Becher

10.50

1 Kugel Amarena-Kirschcream, 1 Kugel Joghurteis,
1 Kugel Vanilleeis, Früctemix, Sahne und Erdbeertopping
(A, G, H, O)

Dänischer Kaffeeklatsch

5.50

1 Kugel Espressokrokant, Sahne und Schokosoße
(A, G, H)

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