



WALDHOTEL
Vogtland

Speisekarte
WINTER 2025/26

Vorspeisen

„Schwammespalken“ 
süß-saurer Kartoffel-Pilz-Eintopf
(A, L, O, G)

7.90

Maronen-Gewürz-Suppe
mit Radicchio
(G, E, H, A)

8.90

Gratinierter Ziegenkäse   
mit mariniertem Wildkräutersalat
(A, H, E, L, O, P)

11.20

Würzfleisch, überbacken
mit Toast
(A, G, M, L, O, P)

7.80

Wildkräutersalat
mit gebratenen Austern-Seitlingen,
Gemüse vinaigrette und Baguette
(A, H, E, L, O, P)

11.20



vegan



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei



Rind

Pastrami Burger

21.20

mit gepökelter und geräucherter Rinderbrust, überbacken mit Cheddar, Coleslaw, Trüffelmayonnaise im Foccacia-Bun mit Hash-Brown-Fries

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

Sauerbraten

22.50

vom Tafelspitz mit Rotkraut und gebackenen Klößen

(E, G, L, O)

Pochiertes Rinderfilet

29.90

mit Ofengemüse und gebratenen Drillingen, Portweinjus

(Das Filet ist sauid vorgegart und wird daher nur medium rare serviert)

(A, C, E, G, L, O, P)



Schwein

Schweinelende im Baconmantel

22.80

mit Bergkäse-Knopf-Spätzle, gebratenem Ofengemüse
und Pfefferrahmsoße

(A, C, E, F, G, E, O, P)

Sülze



16.90

mit Bratkartoffeln und Remoulade

(C, G, L, M, O)

Schnitzel

19.90

mit Hash-Brown-Fries und gebratenem Ofengemüse

(A, C, E, G, H, N, O)

Lamm

Gebratenes Lammkaree

28.90

mit Safranrisotto, gebratenem Chicorée,
Feigen und Portweinjus

(A, C, E, G, L, O, P)

Fisch

Confiertes Kabeljaufilet
mit Senfkaviar, Safranrisotto und
Weißwein-Holunderblütensoße
(A, D, O, M, E, G)

21.60

Geflügel

Gebratenes Kikok-Maishähnchen
auf mariniertem Wildkräutersalat, Blauschimmelkäse,
Feigen und Preiselbeeren, Gemüse vinaigrette und Baguette
(A, C, G)

18.90

Vegetarische Gerichte

Semmelknödel 
mit Austern-Seitlinge-Ragout und Salatbouquet
(A, C, E, G, H, N, O, P)

18.50

Rote-Beete-Gnocchi 
mit Grünkohl, Pinienkernen und veganer Hollandaise
(A, E, G, H, M, N, O)

17.90





Desserts

Schoko Soufflé

9.60

mit Schokosoße, Espresso-Eis, Sahne

(A, E, F, G, H, N)

Apfelstrudel

4.60

ohne alles

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

Mit Sahne

+ 1.50

Schokosoße

+ 1.20

Kugel Eis

+ 1.90

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

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



Entdecken Sie jetzt unsere Gutscheinwelt

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

shop.waldhotel-vogtland.de