



WALDHOTEL
Vogtland

Speisekarte
WINTER 2025/26

Vorspeisen

„Schwammespalken“  **7.90**
süß-saurer Kartoffel-Pilz-Eintopf
(A, L, O, G)

Maronen-Gewürz-Suppe  **8.90**
mit Radicchio
(G, E, H, A)

Gratinerter Ziegenkäse    **11.20**
mit mariniertem Wildkräutersalat
(A, H, E, L, O, P)

Würzfleisch, überbacken  **7.80**
mit Toast
(A, G, M, L, O, P)

Wildkräutersalat  **11.20**
mit gebratenen Austern-Seitlingen,
Gemüsevinaigrette und Baguette
(A, H, E, L, O, P)



vegan



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei



Rind

Pastrami Burger

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)

21.20

Sauerbraten

vom Tafelspitz mit Rotkraut und gebackenen Klößen
(E, G, L, O)

22.50

Pochiertes Rinderfilet

mit Ofengemüse und gebratenen Drillingen, Portweinjus
(Das Filet ist sauvid vorgegart und wird daher
nur medium rare serviert)

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

29.90



Schwein

Schweinelende im Baconmantel 22.80

mit Bergkäse-Knöpf-Spätzle, gebratenem Ofengemüse
und Pfefferrahmsoße
(A, C, E, F, G, E, O, P)

Sülze 

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

16.90

Schnitzel

mit Hash-Brown-Fries und gebratenem Ofengemüse
(A, C, E, G, H, N, O)

19.90

Lamm

Gebratenes Lammkaree 28.90

mit Safranrisotto, gebratenem Chicorée,
Feigen und Portweinjus
(A, C, E, G, L, O, P)

Fisch

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

21.60

Geflügel

Gebratenes Kikor-Maishähnchen
auf mariniertem Wildkräutersalat, Blauschimmelkäse,
Feigen und Preiselbeeren, Gemüsevinaigrette 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