



WALDHOTEL
Vogtland

Speisekarte
SOMMER 2026

Vorspeisen

Kalte Gurkensuppe verfeinert mit griechischem Joghurt (G, D, A)	7.40
wahlweise mit Lachsstreifen	9.40
„Schwammespalken“  süß-saurer Kartoffel-Pilz-Eintopf (A, L, O, G)	7.90
Burratakäse  auf Tomatensalsa und Röstbrot (A, E, F, G, P)	11.60
Rucola-Salat   mit Manchego-Schafskäse, Blutorange, roten Zwiebeln, Himbeerdressing und Baguette (A, C, G)	13.50
Würzfleisch mit Toast (A, G, M, L, O, P)	7.90



vegan



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei





Rind

Pastrami Burger **22.50**

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)

Rumpsteak (200g) **29.90**

mit Bohnensalsa, Portweinjus und getrüffeltem
Kartoffelstampf (das Steak ist sous vide vorgegart und wird daher
nur medium serviert)

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

Rinderroulade **20.90**

mit Apfelrotkraut und gebackenen Klößen

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

Geflügel

Gebratenes Maishähnchen **19.90**

auf Wildkräutersalat mit Limetten-Feta, Erdbeeren und Baguette

(A, C, G)

Schwein

Schweinelende im Baconmantel

21.90

auf Thymian-Honig-Lauch mit Süßkartoffelspalten

(A, C, F, G, H, L, M, O)

Sülze



mit Bratkartoffeln und Remoulade

(C, G, L, M, O)

18.90

Schnitzel

mit Kartoffeln und Gurkensalat

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

19.90

Fisch

Gebratenes Lachsfilet

22.90

auf Nektarinensalsa und Kokosreis

(A, C, D, E, F, G, H, L)

Scampi „Aglio Olio“

23.90

Garnelen in scharfem Knoblauchsud mit Spaghettinis

(B, D, F, L, M, O, R)

Vegetarische Gerichte

Blütenknödel



mit Nussbutter, gehobeltem Parmesan und Wildkräuter-Mix
(A, C, E, G, H, N, O, P)

19.50

Rote-Beete-Gnocchipfanne



mit Edamamebohnen, frischem Lauch und veganer Hollandaise
(A, E, F, G, H, M, N, O, P)

17.90





Desserts

Schoko Soufflé **8.60**

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

mit Schokosoße + 1.20

mit einer 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

Vanille		2.00
Schokolade		2.50
Erdbeer		2.50
Amarena-Kirschcream		2.50
Passionsfruchtsorbet	 	3.00
Cookie		3.00
Quark-Mandarine		3.00
Maple-Walnuss		3.00
Pistazie		3.00
Portion Sahne		1.00

Eisbecher

Smarties-Becher Erdbeer- und Schokoladeneis mit Smarties und Sahne (A, G, H, O)	6.50
Waldhotel-Becher je eine Kugel Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis mit Sahne (A, G, H, O)	8.50
Cookie-Becher zwei Kugeln Cookie-Eis, eine Kugel Schokoladeneis, Schokotopping und Sahne (A, G, H, O)	10.50
Heiße Liebe drei Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne (A, G, H, O)	9.80
Mandarinen-Becher zwei Kugeln Quark-Mandarineneis, Mandarinen und Sahne (A, G, H, O)	8.50
„Nusstraum“ zwei Kugeln Maple-Walnusseis, eine Kugel Pistazieneis, Karamelltopping, Sahne und Walnüsse (A, G, H, O)	11.90
Schwarzwald-Becher zwei Kugeln Amarena-Kirschcream, eine Kugel Vanilleeis, Dessertkirschen und Sahne (A, G, H, O)	10.50
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