



WALDHOTEL
Vogtland

Speisekarte
WINTER 2024/25

Suppen

Kürbis-Kokos-Suppe  **5.50**
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl
(E, F, G, H, L, M, N, O, P)

Schwammespalken  **7.80**
süß-saurer Kartoffel-Pilz-Eintopf
(A, L, O, G)

Vorspeisen

Hirsch-Carpaccio **14.60**
mit eingelegter Glühweinbirne und Ziegenkäse-Crumble
(A, E, F, G, P)

Kimchi (scharf)  **6.50**
fermentierter Chinakohl, mit Baguette
(A, E, F, L, N)

Würzfleisch **9.60**
mit Coleslaw und Toast
(A, G, H, M, L, N)



vegan



vegetarisch



laktosefrei



glutenfrei

Vegetarische Gerichte

Nuss-Knödel

mit Nussbutter und Blattsalatmix
(A, C, E, F, G, H, L, M, N)

17.80

Rote-Beete-Gnocchipfanne

mit Hokkaidokürbis, Lauch, Pinienkernen und Hollandaise
(A, E, F, G, H, M, N, O, P)

17.80



Schwein

Sülze

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

13.60

Schnitzel

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

19.80

Fisch

Pochiertes Kabeljau-Loin

unter Zitronen-Senf-Haube, Sellerie-Kartoffel-Stampf,
Romanesco und Hollandaise
(A, C, D, E, G, H, L, N)

26.50

Scampi „Garganelli Arrabbiata“

Garnelen in Tomatensauce, Oliven, Kapern und Pasta Garganelli
(B, D, F, L, M, O, R)

24.80

Geflügel

Maishähnchen-Bowl

mit Reis, warmen Kimchi, Edamame und Teriyaki Soße
(F, H, L, M, N, O)

21.60

Rind

Pastrami-Burger

mit gepökelter und geräucherter Rinderbrust,
überbacken mit Cheddar, Coleslaw, Trüffel-Mayonnaise
im Focaccia-Bun mit Steakhouse-Pommes
(A, E, F, G, H, M, N, O, P)

17.80

Sauerbraten

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

22.10

Entrecôte (ca. 300 g)

mit Sellerie-Kartoffel-Stampf, Kräuterseitlingen und Portweinjus
(A, E, G, L, M)

31.80

Wild

Hirschgulasch

mit böhmischen Knödeln und Preiselbeer-Birne
(A, G, L, O)

21.50

Rind

Kalbsleber

paniert, mit Sellerie-Kartoffel-Stampf, Röstzwiebeln und Portweinjus
(A, C, G, H, L, N, O)

19.80





Desserts

**Kartoffelklößchen mit Pflaumenfüllung
und Vanillesoße** **7.80**
(A, C, E, F, G, H, O)

Schokosoufflé **8.60**
mit Schokosoße, Espresso-Eis, Sahne
(A, E, F, G, H, N)

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

Mit Sahne + 1.00

Schokosoße + 1.00

Kugel Eis + 1.90

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

Eisorten

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)

Walnuss-Becher 9.60

2 Kugeln Walnusseis, 1 Kugel Joghurteis,
Karamelltopping und Sahne
(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-Cioccolata, 1 Kugel Joghurteis,
Schokoladentopping, Schokoraspeln und Sahne
(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