



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**  17.80  
mit Nussbutter und Blattsalatmix  
(A, C, E, F, G, H, L, M, N)

**Rote-Beete-Gnocchipfanne**  17.80  
mit Hokkaidokürbis, Lauch, Pinienkernen und Hollandaise  
(A, E, F, G, H, M, N, O, P)



## Schwein

**Sülze**  13.60  
mit Bratkartoffeln und Remoulade  
(C, G, L, M, O)

**Schnitzel** 19.80  
mit Steakhouse-Pommes und Salat  
(A, C, E, G, H, N, O)

## Fisch

**Pochiertes Kabeljau-Loin** 26.50  
unter Zitronen-Senf-Haube, Sellerie-Kartoffel-Stampf,  
Romanesco und Hollandaise  
(A, C, D, E, G, H, L, N)

**Scampi „Garganelli Arrabbiata“** 24.80  
Garnelen in Tomatensauce, Oliven, Kapern und Pasta Garganelli  
(B, D, F, L, M, O, R)

## Geflügel

**Maishähnchen-Bowl** 21.60  
mit Reis, warmen Kimchi, Edamame und Teriyaki Soße  
(F, H, L, M, N, O)

## 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](https://shop.waldhotel-vogtland.de)**