

ÖFFNUNGSZEITEN

SONNTAG - DONNERSTAG

Ab 7.00 Uhr, spätestester Ausschankschluss 22.00 Uhr*
Warme Küche von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr

FREITAG - SAMSTAG

Ab 7.00 Uhr, spätestester Ausschankschluss 00.30 Uhr*
Warme Küche von 11.00 bis 14.30 Uhr sowie 17.00 bis 21.00 Uhr

Unser Restaurant hat keinen Ruhetag.
*Wir behalten uns vor, bei geringem Gästeaufkommen bereits eher zu schließen.



KONTAKT

Hotel Waldesruh
Familie Nieschalk
Obervorwerk 1,
09514 Pockau-Lengefeld
Telefon: 037367 3090
hotel.w@ldesruh.eu
www.hotel-waldesruh.eu

UNSERE LIEFERANTEN

Brot und Brötchen
Stollen in der Advents- und Weihnachtszeit
Mehlsorten für unsere Hausbäckerei
Milch & Schlagsahne

Bäckerei Morgenstern Lengefeld
Bäckerei Morgenstern Lengefeld
Rolle-Mühle Waldkirchen
Sachsenmilch Leppersdorf

HINWEISE

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZ- SOWIE INHALTSSTOFFE:

- 1 Natriumnitrat E251
- 2 Alkoholhaltig
- 3 Lecithin E322
- 4 Carrageen E407
- 5 Triphosphate E451
- 6 Natriumcarbonate E500
- 7 Natriumnitrit E250
- 8 Carboxymethylcellulose E466
- 9 Farbstoff Patentblau E131
- 10 Natriummetabisulfit E223

Für eventuelle Schreib- oder Druckfehler übernehmen wir keine Garantie.

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE:

- Glutenhaltig Getreide
- Eier und Eierzeugnisse
- Soja und Sojaerzeugnisse
- Milch und Milcherzeugnisse
- Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

Bitte sprechen Sie uns bei der Bestellung auf Ihre Allergie an.



Diese Gerichte entstammen der deutschen sowie tschechischen Erzgebirgsküche bzw. sind von unserem kreativen Küchenteam für Sie entwickelte Speisen.



SPEISEKARTE



HERZLICH WILLKOMMEN

im familiengeführten Hotel Waldesruh. Unser Haus wurde 1996 im Bergbaustil erbaut und liegt traumhaft auf einem Plateau am Waldrand. Ein idealer Platz für Urlaub und Erholung, weit ab vom Massentourismus und Großstadtlärm. Gemütlich eingerich-

tete Zimmer, benannt nach Orten entlang der „Ferienstraße Silberstraße“, warten auf Sie. Von vielen unserer Hotelzimmer aus sowie von unserem Panoramarestaurant (auch Wintergarten genannt) können Sie den fantastischen Blick weit in die umliegende Naturlandschaft des Erzgebirges genießen. Ob Urlaub, Geschäftsreise, Feierlichkeiten, Veranstaltungen oder Tagungen – hier im

Hotel Waldesruh treffen Sie jederzeit auf erzgebirgische Gastfreundschaft, verbunden mit fachlicher Kompetenz.



RESTAURANT

Unser Restaurant steht für typische regionale Küche, ergänzt von phantasievollen und kreativen Variationen. Je nach Jahreszeit arrangieren wir für Sie Produkte der Saison zu leckeren Gerichten, die in stetig wechselnden Speisekarten zusammengefasst werden. Die Restaurantteile „Landhaus“, „Bergmannskaue“ und „Gute Stube“ sind urig eingerichtet und bieten viele kleine Details, welche typisch für die Region sind. Im Panoramarestaurant mit angrenzender Sommerterrasse genießen Sie einen einmaligen Weitblick über das Erzgebirge.



KLEINER GRUß

Als „Kleinen Gruß aus der Küche“ servieren wir Ihnen vorweg hausbackenes Baguette mit wechselnden Aufstrichen – natürlich kostenfrei.



SPEISEN

11.00 BIS 14.30 UHR
SOWIE
17.00 BIS 21.00 UHR

VORSPEISE & SUPPE

WÜRZFLEISCH ●●● 2

vom Geflügel mit Champignons,
dazu Baguette

7,40 €

TAFELSPITZSUPPE ●●● 1

mit Eierkuchenstreifen und
frischen Kräutern

6,70 €



SALATE

SAISONALER KLEINER SALAT ●

mit Joghurt-Kräuter-Dressing 7,50 €
oder
mit Joghurt-Kräuter-Dressing
und gehobeltem Hirtenkäse 8,30 €

GROSSE SALATPLATTE ●●●

Bunte Blatt- und Gemüsesalate
der Saison, dazu Hausdressing,
frisch gebratenes Hähnchenbrust-
filet in der Crispi-Hülle und
hausgebackenes Baguette 15,20 €

TRADITIONELL DEFTIG

GEBRATENE KALBSLEBER „BERLINER ART“ * ●●●

mit sautierten Apfelspalten,
brauner Zwiebel und
Kartoffelpüree

16,50 €

PUTENBRUST-GESCHNETZELTES IN CHAMPIGNON-RAHM * ●●● 2

mit Butterkarotten und haus-
gemachten Kräuter-Spätzle 19,90 €

SCHWEINERÜCKEN- SCHNITZEL AUS DER BUTTERPFANNE * ●●●

serviert mit buntem Gemüse
und Petersilienkartoffeln

19,60 €

„SVÍČKOVÁ“ – BÖHMISCHER LENDENBRATEN VOM RIND IN SAHNESOÛE * ●●● 2

serviert mit Servietten-
knödel und einem kleinen
Beilagensalat 21,00 €

KRÄFTIGER WILDGULASCH * ●●● 2

mit Apfelrotkohl, Wald-
beeren und Kartoffelklößen 21,40 €



„WALDESRUH-PFANNE“ * ●●● 1,2

Schweinsmedaillons im
Speckmantel gebraten, mit
grüner Pfeffersoße serviert,
dazu gemischte Waldpilze
und gebackene Rösti-Taler 24,90 €

SCHWEINERÜCKENSTEAK „AU FOUR“ * ●●● 2

mit Würzfleisch überbacken,
serviert mit Buttererbsen
und Pommes Frites 23,60 €

200G RUMPSTEAK ●

mit Grilltomate, hausge-
machter Kräuterbutter und
Pommes Frites 32,90 €



HAUSGEMACHTE SCHWEINS- KOPFSÜLZE * ●●● 1,4,7,10

mit kräftiger Remouladen-
soße, dazu knusprige Brat-
kartoffeln 14,60 €



SPEISEN

11.00 BIS 14.30 UHR
SOWIE
17.00 BIS 21.00 UHR

FLEISCHLOSE KÜCHE

SPÄTZLE-ROSENKOHL- PFANNE * ●●● 2

hausgemachte Spätzle mit
frischem Rosenkohl, dazu
eine Gartenkräutersoße 16,60 €



BUTTERMILCHGETZEN * ●●● 10

Gekochte und rohe Kartoffeln
mit Buttermilch, Eigelb und
Kümmel in der Guspfanne
zu einem Fladen gebacken;
mit Apfelmus 14,70 €



oder
mit gemischten Waldpilzen 18,80 €



AUS NEPTUNS REICH

GEBACKENES SEELACHSFILET * ●●●

Frisches Seelachsfilet in
Wiener Panade gebacken,
dazu Kartoffelpüree und
frischer Gurkensalat 19,30 €

GEBRATENES FJORD- LACHSFILET * ●●● 2

auf mediterranem Gemüse
und Linguine, dazu
Zitronensoße 27,30 €

GEMÜSECURRY * (VEGAN)

aus knackigem Pfannen-
gemüse, serviert mit Thymian-
kartoffeln 18,10 €

KNOBLAUCH- PILZPFANNE * ●●● 2

mit Wildkräuter-Rahmsoße,
serviert mit Serviettenknödel 18,40 €



DESSERT & EISBECHER

EIS-PALATSCHINKEN HAUSGEMACHT ●●●●●

gefüllt mit Vanilleeiskrem
und Schokoladensoße 7,60 €



HAUSGEBACKENER APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße ●●●●● 7,60 €
oder
mit Vanilleeiskrem
und Schlagsahne ●●●●● 8,30 €
oder
mit Vanilleeiskrem, Vanillesoße
und Schlagsahne ●●●●● 9,50 €



OPA EISBECHER ●●●●● 2

Schokoladen- und Vanilleeiskrem,
frische Früchte, Schlagsahne,
Mokkakör im Waffelbecher 8,70 €



OMA EISBECHER ●●●●● 2

Erdbeer- und Vanilleeiskrem,
frische Früchte, Schlagsahne,
Eierlikör im Waffelbecher 8,70 €

SCHWEDENEISBECHER ●●●●● 2

2 Kugeln Vanilleeiskrem, Apfel-
mus, Schlagsahne, Eierlikör 8,70 €

NUSSKNACKER ●●●●●

Haselnusseiskrem, Stracciatella-
eiskrem, Schokoladeneiskrem,
kandierte Walnüsse, Schoko-
soße, Schlagsahne 9,40 €

EISSORTEN

VON LANGNESE „CARTE D'OR“

Bourbon-Vanille ●●●●● 2,80 €
Schokolade ●●●●● 2,80 €
Erdbeer ●●●●● 2,80 €
Haselnuss ●●●●● 2,80 €
Stracciatella ●●●●● 2,80 €
Salted Caramel ●●●●● 2,80 €
Fruchtsorbet Erdbeer ●●●●● 2,80 €
Fruchtsorbet Mango ●●●●● 2,80 €
Fruchtsorbet Himbeer ●●●●● 2,80 €

PORTION SCHLAGSAHNE ● 2,50 €

FÜR BEILAGEN-UMBESTELLUNGEN BERECHNEN WIR 1,50 € PRO GERICHT.

(* DIE MIT EINEM STERNCHEN GEKENNZEICHNETEN GERICHTE ERHALTEN SIE AUCH ALS KLEINE PORTION (-2,50 €))

FÜR BEILAGEN-UMBESTELLUNGEN BERECHNEN WIR 1,50 € PRO GERICHT.

(* DIE MIT EINEM STERNCHEN GEKENNZEICHNETEN GERICHTE ERHALTEN SIE AUCH ALS KLEINE PORTION (-2,50 €))