

ÖFFNUNGSZEITEN

SONNTAG - DONNERSTAG

Ab 7.00 Uhr, spätester 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, spätester 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

VORSPEISEN & SUPPEN

WÜRZFLEISCH ●●₂

vom Geflügel mit Champignons,
dazu Baguette 8,30 €

GÄNSEFETTBEMMCHEN ●●

mit Käse, saurer Gurke und Brot 4,20 €

TAFELSPITZSUPPE ●●●₁

mit Eierkuchenstreifen und
frischen Kräutern 7,30 €

SCHWARZWURZEL- RAHMSUPPE ●● (VEGETARISCH)

mit frischen Kräutern 6,90 €



SALATE

SAISONALER KLEINER SALAT ●

mit Joghurt-Kräuter-Dressing 8,20 €
oder
mit Joghurt-Kräuter-Dressing
und gehobeltem Hirtenkäse 9,00 €

GROSSE SALATPLATTE ●●●

Bunte Blatt- und Gemüsesalate
der Saison, dazu Hausdressing,
frisch gebratenes Hähnchenbrust-
filet in der Crispy-Hülle und
hausgebackenes Baguette 16,50 €

TRADITIONELL DEFTIG

GEBRATENE KALBSLEBER „BERLINER ART“ * ●●₂

mit sautierten Apfelspalten,
brauner Zwiebel und
Kartoffelpüree 17,90 €

WEIHNACHTSSCHNITZEL * ●●●

2 Truthahnschnitzel in Lebkuchen-
Orangen-Kruste aus der Butter-
pfanne, serviert mit frischem
Rotkohl-Salat und
Rosmarinkartoffeln 19,90 €

KRÄFTIGER WILDGULASCH * ●●₂

mit Apfelrotkohl, Wald-
beeren und Kartoffelklößen 23,40 €

SCHWEINERÜCKENSTEAK „AU FOUR“ * ●●₂

mit Würzfleisch überbacken,
serviert mit Buttererbsen
und Pommes Frites 25,60 €

DEFTIGER LINSENEINTOPF * ●●₆

mit gebratenen Mettenden
und frischen Kräutern, dazu
hausgebackenes Brot 16,60 €

„GLÜHWEINBRATEN“ * ●●₂

geschmorter Rinderbraten
in Glühwein mariniert,
dazu Rosenkohl und
Schupfnudeln 25,60 €

DEFTIGER SCHWEINEBAUCH – GEPÖKELT UND GEKOCHT *₇

serviert auf Specksauerkraut,
dazu Meerrettich und
Kartoffeln 17,40 €

200G RUMPSTEAK ●●₂

mit Grilltomate, hausge-
machter Kräuterbutter und
Pommes Frites 35,70 €

IM OFEN GESCHMORTE BAUERN-GÄNSEKEULE ●●₂

in Beifußsoße, dazu Apfelrotkohl
und Kartoffelklöße 32,90 €

MEDAILLONS VOM WILD- SCHWEINRÜCKEN IN ROSMARIN- BUTTER GEBRATEN * ●●●₂

dazu gemischte Waldpilze
und gebackene Kartoffel-
kroketten 38,20 €

HAUSGEMACHTE SCHWEINS- KOPFSÜLZE * ●_{1,4,7,10}

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



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

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

SPEISEN

11.00 BIS 14.30 UHR
SOWIE
17.00 BIS 21.00 UHR

FLEISCHLOSE KÜCHE

WINTER-SPÄTZLE-PFANNE * ●●●₂

hausgemachte Spätzle mit
Rosenkohl und Kräutersoße,
dazu ein kleiner Blattsalat 18,20 €

GEMÜSECURRY * ●●₂ (VEGAN)

aus knackigem Pfannen-
gemüse mit Kokosmilch,
serviert mit Duftreis 18,60 €

PILZPFANNE * ●●₂

mit Wildkräuter-Rahmsauce,
serviert mit Schupfnudeln 19,90 €

DESSERT & EISBECHER

HASELNUSS-CRÈME BRÛLÉE ●●●₂

Französische Vanillekrem mit
gerösteten Haselnussstücken –
mit Rohrzucker überflämmt,
serviert mit Rumtopf-Früchten 10,70 €

GEBACKENE SCHNEEBÄLLE ●●●

Vanilleeiskrem im Kokosmantel
gebacken, auf Himbeerspiegel
serviert 8,70 €

CREMIGES ZIMTPARFAIT ●●●₂

mit gebrannten Mandeln und
Zwetschgen-Röster 8,90 €

WEIHNACHTS-SCHUPFNUDELN * ●●●

mit Nüssen, Apfelspalten und Zimt-
Zucker, dazu Vanillesoße 18,80 €

AUS NEPTUNS REICH

GEBACKENES SEELACHSFILET * ●●●

Frisches Seelachsfilet in Wiener
Panade gebacken, dazu Kartoffel-
püree und frischer Gurkensalat 19,90 €



HAUSGEBACKENER APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße ●●● 8,30 €
oder
mit Vanilleeiskrem
und Schlagsahne ●●●●● 9,00 €
oder
mit Vanilleeiskrem, Vanillesoße
und Schlagsahne ●●●●● 10,30 €

OPA EISBECHER ●●●●●₂

Schokoladen- und Vanilleeiskrem,
frische Früchte, Schlagsahne,
Mokkalikör im Waffelbecher 9,40 €

OMA EISBECHER ●●●●●₂

Erdbeer- und Vanilleeiskrem,
frische Früchte, Schlagsahne,
Eierlikör im Waffelbecher 9,40 €

SCHWEDENEISBECHER ●●●●●₂

2 Kugeln Vanilleeiskrem, Apfel-
mus, Schlagsahne, Eierlikör 9,40 €

MEDITERRANE MEERESFRÜCHTE-PFANNE * ●●₂

In Knoblauchbutter geröstete
Garnelen und Miesmuscheln
mit mediterranem Gemüse,
serviert mit hausgebackenem
Knoblauch-Kräuterbrot 22,60 €

GEBRATENES FJORD- LACHSFILET * ●●₂

mit Zucchini-Kartoffel-Gratin,
dazu Karotten-Schwarzwurzel-
gemüse und Safransauce 28,50 €

NUSSKNACKER ●●●●●

Haselnusseiskrem, Stracciatella-
eiskrem, Schokoladeneiskrem,
kandierte Walnüsse, Schoko-
soße, Schlagsahne 10,20 €

EISSORTEN

VON LANGNESE „CARTE D'OR“

Bourbon-Vanille ●●●●● 3,00 €
Schokolade ●●●●● 3,00 €
Erdbeer ●●●●● 3,00 €
Haselnuss ●●●●● 3,00 €
Stracciatella ●●●●● 3,00 €
Salted Caramel ●●●●● 3,00 €
Marshmallow ●●●●● 3,00 €
Fruchtsorbet Erdbeer ●●●● 3,00 €
Fruchtsorbet Mango ●●●● 3,00 €
Fruchtsorbet Himbeer ●●●● 3,00 €
Fruchtsorbet Orange ●●●● 3,00 €

PORTION SCHLAGSAHNE ● 2,80 €

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

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