

## 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  
Mehlsorten für unsere Hausbäckerei  
Milch & Schlagsahne

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 vornweg hausbackenes Baguette mit wechselnden Aufstrichen – natürlich kostenfrei.



# SPEISEN

11.00 BIS 14.30 UHR  
SOWIE  
17.00 BIS 21.00 UHR

## VORSPEISEN & SUPPEN & SALATE

### WÜRZFLEISCH ●●● 2

vom Geflügel mit Champignons und mit Käse überbacken, dazu Baguette 8,30 €

### CARPACCIO VOM RIND ●●●●

auf knackigen Wintersalaten in Balsamiko-Olivenöl-Dressing, verfeinert mit gehobeltem Parmesan und gerösteten Pinienkernen, dazu hausgebackenes Baguette 13,80 €

### KRÄFTIGE HÜHNERBOUILLON ●●●

mit Fadennudeln, Gemüsestreifen und Geflügelfleisch 7,90 €



### KÄSE-RAHMSUPPE ●●● 2

mit gerösteten Weißbrotcroutons 8,50 €

### SAISONALER KLEINER SALAT ●

mit Joghurt-Kräuter-Dressing 7,30 €  
oder  
mit Joghurt-Kräuter-Dressing und gehobeltem Hirtenkäse 8,00 €

## TRADITIONELL DEFTIG

### GEBRATENE KALBSLEBER „BERLINER ART“ \* ●●●

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

### WINTERLICHE KARTOFFEL-NOCKEN-PFANNE \* ●●●●

Hausgemachte Kartoffelknocken in Buttersoße, serviert mit Blattspinat, deftigem Schweinskamm-Gulasch und Röstzwiebeln 21,80 €

### GEFÜLLTES SCHWEINERÜCKEN-SCHNITZEL „CORDON BLEU“ ●●● 1

serviert mit einem Beilagen-Salat und Pommes Frites 24,50 €

### KRÄFTIGER WILDGULASCH \* ●●● 2

mit Apfelrotkohl, Waldbeeren und Kartoffelklößen 23,40 €

### SCHWEINERÜCKENSTEAK „AU FOUR“ \* ●●● 2

mit Würzfleisch überbacken, serviert mit Buttererbsen und gebackenen Kartoffelkroketten 25,60 €

### „SVÍČKOVÁ“ – BÖHMISCHER LENDENBRATEN VOM RIND IN SAHNESOBE \* ●●●● 2

serviert mit Karlsbader Knödel 24,90 €

### WINTER-ROSTBRÄTEL \* ●●●● 2

selbst eingelegtes Schweinekammsteak vom Grill, serviert mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und einem Beilagen-Salat 21,60 €

### „PUTENBRUST-PFANNE“ \* ●●●● 2

2 gebratene Putenbrustmedaillons mit Mandel-Brokkoli und hausgemachte Sauce Hollandaise, dazu Röstitaler 25,80 €

### GROSSES BAUERNFRÜHSTÜCK \* ●●●

von 3 Eiern, dazu hausgemachte Remouladensoße und ein Beilagen-Salat 15,20 €



### BORSCHTSCH \* ●●●

1 kleine Portion (Suppentasse) 8,20 €  
oder

1 große Portion 11,90 €

würzig und leckerer Winter-Eintopf aus Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, roter Bete, Kartoffeln, Weißkohl und Rindfleisch, verfeinert mit Sauerrahm und frischen Kräutern

### BUTTERMILCHGETZEN „WILPERTSCHMAUS“ \* ●●●●

gekochte und rohe Kartoffeln mit Buttermilch, Eigelb und Kümmel in der Gusspfanne zu einem Fladen gebacken mit deftigem Wildgulasch und Waldbeeren 22,50 €

### 200G RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND ●●● 1

mit Speckbohnen, hausgemachter Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln 35,70 €

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

mit kräftiger Remouladensoße, dazu knusprige Bratkartoffeln 14,60 €

# SPEISEN

11.00 BIS 14.30 UHR  
SOWIE  
17.00 BIS 21.00 UHR

## FLEISCHLOSE KÜCHE

### SCHWARZWURZEL UND BROKKOLI \* ●●● 2

mit würziger, hausgemachter Curry-Hollandaise, serviert mit Petersilienkartoffeln 13,60 €

### SPINAT-NOCKEN \* ●●●●

Hausgemachte Kartoffelknocken mit Blattspinat und getrockneten Tomaten, serviert mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan 18,30 €

### LINGUINE MIT PILZEN – VEGAN \* ●●

Ein Genießer-Teller für die vegane Seele: Pasta und Waldpilze, umhüllt von einer feinen Sauce aus Mandelmilch 18,90 €

### BUTTERMILCHGETZEN \* ●●● 10

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



## DESSERT & EISBECHER

### EIS-PALATSCHINKEN HAUSGEMACHT ●●●●

gefüllt mit Winter-Sahne-Eiskrem und Schokoladensoße 8,40 €

### HAUSGEBACKENER APFELSTRUDEL ●●●●● 2

mit Vanilleeiskrem und Schlagsahne 9,00 €

### ERZGEBIRGISCHER PLINSEN ●●●●

Eierkuchen mit Zimt-Zucker, Apfelmus und Sahne 6,50 €

### WINTER – PANNA COTTA ●●●●

mit Walnüssen und Caramel-Soße 8,20 €

### WINDBEUTEL-SCHWAN ●●●●

mit 1 Kugel Schokoladeneiskrem, Schlagsahne und Schokosoße 10,40 €

### WALDESRUH-RIESEN-WINDBEUTEL ●●●●● 2

gefüllt mit Himbeeren und Schlagsahne sowie Eierlikör und Mandelsplitter 11,90 €

### 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, Apfelmus, Schlagsahne, Eierlikör 9,40 €

### WINTER-SAHNE-EIS ●●●●

hausgemacht 3,00 €

## AUS NEPTUNS REICH

### GEBACKENES SEELACHSFILET \* ●●●●

Frisches Seelachsfilet in Wiener Panade gebacken, dazu Kartoffelpüree und frischer Gurkensalat 19,90 €

### GEBRATENES FJORD-LACHSFILET \* ●●●●

auf erzgebirgischer Raachemaad – gebratener Fladen aus zerdrückten, gekochten Kartoffeln, serviert mit Kräuterquark 27,30 €

### NUSSKNACKER ●●●●●

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

### HEISSE LIEBE ●●●●●

2 Kugeln Vanilleeiskrem, heiße Himbeeren und Schlagsahne 9,80 €

## 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 €)!)

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

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