

# ÖFFNUNGSZEITEN

## SONNTAG - DONNERSTAG

Ab 7.00 Uhr, spätester Ausschankschluss 22.00 Uhr\*  
Warme Küche von 11.00 bis 21.00 Uhr

## FREITAG - SAMSTAG

Ab 7.00 Uhr, spätester Ausschankschluss 00.30 Uhr\*  
Warme Küche von 11.00 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

**Wegen deklarationspflichtige Zusatz- und Inhaltsstoffe sowie deklarationspflichtige Allergene wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.**

Gern stellen wir Ihnen dann eine Speisekarte mit allen notwendigen Informationen zur Verfügung.

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

Für eventuelle Schreib- oder Druckfehler übernehmen wir keine Garantie.



# 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.

Das Mehl dafür stammt aus der nahegelegenen „Rolle-Mühle“ in Grünhainichen, und das Brot wird vom Chef des Hauses persönlich mit viel Liebe und Sorgfalt gebacken.





# SPEISEN

Warme Küche  
durchgehend von  
11.00 bis 21.00 UHR

## VORSPEISEN & SUPPEN & SALATE

### WÜRZFLEISCH

vom Geflügel mit Champignons,  
dazu Baguette 7,30 €

### CARPACCIO VOM LACHSFILET

auf knackigen Salaten mit Senf-Dill-  
Dressing, Kapernäpfel und Kirsch-  
tomaten, dazu hausgebackenes  
Baguette 14,80 €

### KLARE FRÜHLINGS- ZWIEBELSUPPE vegetarisch

mit Käsecroutons 6,30 €

### KREMSUPPE

von frischer Bornwälder  
Brunnenkresse 6,40 €



### SAISONALER KLEINER SALAT

mit Joghurt-Kräuter-Dressing 6,40 €  
oder

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

### GROSSER FRÜHLINGSSALAT

gemischte Blattsalate mit Erdbeer-  
dressing, verfeinert mit geröstetem  
frischem Spargel und Kirsch-  
tomaten, dazu Baguette 9,30 €

## TRADITIONELL DEFTIG

### GEBRATENE KALBSLEBER „BERLINER ART“ \*

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

### SCHWEINESCHNITZEL AUS DER BUTTERPFANNE \*

serviert mit Blumenkohl-Brokkoli-  
Gemüse und Pommes Frites 18,90 €

### AUF DER HAUT GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

dazu Karotten-Wirsinggemüse  
und Herzoginkartoffeln 19,10 €

### KRÄFTIGER WILDGULASCH \*

mit Apfelrotkohl, Waldbeeren  
und Kartoffelklößen 18,90 €

### SCHWEINERÜCKENSTEAK „AU FOUR“ \*

mit Würzfleisch überbacken, serviert  
mit Buttererbsen und gebackenen  
Kartoffelkroketten 22,60 €

### HAUSGEMACHTE RINDSROULADE

klassisch mit Speck, Zwiebeln,  
Gurken und Senf gefüllt, dazu  
Rotkohl und Kartoffelklöße 24,80 €

### OSTER-LAMM-HEU-BRATEN \*

Lammkeule mit Bergwiesen-Heu und  
Wurzelgemüsen im Ofenrohr gegart,  
serviert mit Thymian-Knoblauch-  
soße, dazu Speckbohnen und  
Kartoffelklöße 24,20 €

### OSTER-LAMM-SCHMAUS AUF BUTTERMILCHGETZEN

gekochte und rohe Kartoffeln mit  
Buttermilch, Eigelb und Kümmel in  
der Gusspfanne zu einem  
Fladen gebacken, mit deftigem  
Lammragout und gerösteten  
Mandeln serviert 22,80 €

### ZARTE HÜFTSTEAK-MEDAILLONS VOM ANGUSRIND \*

serviert mit grüner Pfeffersoße  
und Kartoffel-Zwiebel-  
Bohnenpfanne 28,50 €



### „SVÍČKOVÁ“ – BÖHMISCHER LENDENBRATEN VOM RIND IN SAHNESOSSE \*

serviert mit  
Karlsbader Knödel 19,90 €

### HAUSGEMACHTE SCHWEINSKOPFSÜLZE \*

mit kräftiger Remouladensoße,  
dazu knusprige Bratkartoffeln 12,90 €

### GEGRILLTES FRÜHLINGSHÄHNCHEN \*

gefüllt mit Spinat und  
Fetakäse auf Gemüse-  
Graupenrisotto 20,70 €

### OSTER-LAMM-BURGER

hausgebackener grüner  
Burger-Bun mit Lammfleisch-  
Patty, Tomate, gehobeltem  
Feta-Käse und Tzatziki, dazu  
Pommes Frites 20,90 €

### PORTION FRISCHER STANGENSPIRGEL (250G) \*

mit Semmelbutter und  
Petersilienkartoffeln 20,90 €

# SPEISEN

Warme Küche  
durchgehend von  
11.00 bis 21.00 UHR

## FLEISCHLOSE KÜCHE

### FRÜHLINGS-PASTA \*

gebackener frischer Stangenspargel  
mit gerösteten Kirschtomaten  
im Pasta-Nest serviert, dazu  
Bärlauch-Soße 18,60 €

### MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE MIT LINGUINE – vegan \*

ein Genießer-Teller für die vegane  
Seele: Pasta, Zucchini, Paprika,  
Kirschtomaten, Champignons,  
umhüllt von einer feinen Sauce  
aus Mandelmilch 13,80 €

### KÄSESCHNITZEL „WIENER ART“ \*

gebackener Käse mit Preisel-  
beeren, Pommes Frites und  
ein kleiner Beilagensalat 17,30 €



## DESSERT & EISBECHER

### GEBACKENE OSTEREIER

Vanille- und Schokoladeneiskrem  
im Kokosmantel gebacken, auf  
Himbeerspiegel serviert 7,70 €

### EIS-PALATSCHINKEN HAUSGEMACHT

gefüllt mit Bourbon-Vanille-  
Eiskrem und Schokoladensoße 7,40 €

### OSTER-SCHICHT-DESSERT

leckeres Mango-Mus mit Natur-  
joghurt und Schlagsahne, obenauf  
gebackene Hasenohren 6,40 €

### CRÈME BRÛLÉE

französische Vanillekrem mit Rohr-  
zucker überflammt, serviert mit  
frischen Waldbeeren 8,60 €

### HAUSGEMACHTES HEIDELBEER-PARFAIT

mit Schlagsahne und  
Heidelbeersoße 6,60 €

### BESCHWIPSTE ERDBEERE

1 große Kugel Erdbeersorbet  
mit Eierlikör 5,20 €

### OPA EISBECHER

Schokoladen- und Vanilleeiskrem,  
frische Früchte, Schlagsahne,  
Mokkalikör im Waffelbecher 8,30 €

### OMA EISBECHER

Erdbeer- und Vanilleeiskrem,  
frische Früchte, Schlagsahne,  
Eierlikör im Waffelbecher 8,30 €

### NUSSKNACKER

Haselnusseiskrem, Stracciatella-  
eiskrem, Schokoladeneiskrem,  
kandierte Walnüsse, Schoko-  
soße, Schlagsahne 8,90 €

## AUS NEPTUNS REICH

### LACHS-TOURNEDOS \*

Lachsfilet mit Bauernschinken  
gefüllt, auf Erbsen-  
Kartoffelpüree serviert, dazu  
Zitronen-Dillsoße 23,20 €

### FORELLE „MÜLLERIN ART“

gebratene Regenbogenforelle,  
ohne Hauptgräte, mit Wurzelgemüse  
gefüllt, dazu zerlassene Butter,  
Rotkohl und Petersilien-  
kartoffeln 24,10 €

### HEISSE LIEBE

2 Kugeln Vanilleeiskrem, heiße  
Himbeeren und Schlagsahne 8,70 €

### EISKAFFEE

Vanilleeiskrem, kalter Kaffee,  
Schlagsahne 5,60 €

### PORTION SCHLAGSAHNE 2,50 €

## EISSORTEN

### VON LANGNESE „CARTE D'OR“

Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeer,  
Haselnuss, Stracciatella, Salted Caramel,  
Marshmallow je 2,60 €

Fruchtsorbet Erdbeer, Mango,  
Himbeer, Orange je 2,60 €

