



## Hotel für Business & Privatgäste

Schalten Sie ab und fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause. Ob Sie geschäftlich unterwegs sind, oder einfach mal raus wollen, bei uns sind Sie herzlich eingeladen im Grünen die Seele baumeln zu lassen.

Als Familienbetrieb, seit 1992, sind uns Traditionen und Gastfreundschaft ebenso wichtig, wie der Bezug zur Natur und unserer Umwelt. Kommen Sie uns besuchen und lassen Sie sich vom zauberhaften Ambiente, hausgemachten Fleischspezialitäten aus eigener Bio-Zucht und vielem mehr verwöhnen.



Bitte fragen Sie unser Personal bei Bedarf nach der Allergiker-Speisekarte.

# Speisen

## Aperitif

Winter Chantré 8.50

Weinbrand | Apfelsaft | Amaretto | Limette

Vodka Passion 8.50

Wodka | Holunder | Maracuja | Ginger Ale

Captain Apple 8.50

Rum | Apfellikör

Ginger Ale | Limette

Hausgemachter | Eis Tee 5.00

Früchte | Minze | Orange



## Vorspeise

Kürbissuppe 7.20

Kürbiskerne | Orange | Sahne

Soljanka 6.50

Paprika | Tomate | Wurst

Hausgemachtes Würzfleisch 7.80

mit Käse überbacken | Toast

Gemischter Salat 7.00

Blatt & Gemüsesalate | Hausdressing

## Wildspezialitäten & Saisonales

Damwild und Wildschweinbraten 20.70

Preiselbeeren | Rosenkohl

Kartoffelklöße

Hausgemachte Wildsülze 15.20

Remouladensauce | Bratkartoffeln

Gebratene Entenbrust 20.50

Rosenkohl | Klöße | Rotweinjus

½ Barbarie Ente 22.50

Rotkohl | Kartoffelklöße



## Klassiker

Waldhotel Schnitzel 19.80

Röstzwiebeln | Speck | Raclette Käse

Bratkartoffeln

Rindergulasch 18.60

Preiselbeeren | Rotkohl | Kartoffelklöße

Hähnchenbrust „Schweizer Art“ 16.80

Tomate | Käse | Kroketten | Hollandaise

Hamburger Pannfisch 19.50

Bratkartoffeln | Senfsauce | Möhren

## Mhhhhh... lecker

Veggi-Auflauf 14.20

Kartoffel | Gemüse | Käse

Wintersalat & Entenbrust 15.50

Kürbis | Blattsalate | Gemüse | Pilze

Entenbrust

# Für Danach

## Dessert

Apfelstrudel	7.20
Zimtparfait   Sahne	
Bratapfel	0.00
Marzipan   Vanillesauce	
Panna Cotta	
Fruchtspiegel   Mouse au Chocolate	
Walnussbecher	6.20
3 kgl Eis   geröstete Nüsse   Sahne	
Dooleys auf Eis	5.20
Vanilleeis   Sahne	
Waldheidelbeer-Likör auf Eis	6.50
Schokoeis   Sahne	



## Unsere Empfehlung

<b>Obstler aus der Region</b>	<b>2 cl</b>
Schwechower Obstbrand	5.50
Birne	
Sauerkirsch	
Rote Johannisbeere	
Marille	
Schwechower Obstgeist	5.50
Himbeere	
Brombeere	
Sanddorn	
Schwechower Likör	5.00
Waldheidelbeere	

<b>Kräuter</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Jägermeister	3.50	5.00
Fernet-Branca	3.50	5.00
Ramazotti	3.50	5.00
<b>Aquavit &amp; Mehr</b>		
Malteser	3.50	5.00
Helbing Kümmel	3.50	5.00
Weizenkorn	2.50	4.50
Wodka	3.50	5.00
Ouzo	3.50	5.00
Sambuca	3.50	5.00



# Getränke

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>	<b>Alkoholfrei</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
König Pilsener	3.90	5.30	Fruchtsaft	3.50	5.00
Alsterwasser	3.90	5.30	Apfel, Orange, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Ananas		
<b>Bier aus der Flasche</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>	<b>Softdrinks</b>	<b>3.20</b>	<b>4.80</b>
König Pilsener alkoholfrei	3.90		Coca Cola, Mezzo Mix, Sprite		
Benediktiner Weissbier		5.30	Schweppes 0,2l	3.00	
hell, dunkel, alkoholfrei			Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon		
Störtebecker Pilsener		5.30	<b>Wasser</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,75l</b>
Köstritzer		5.30	Gerolsteiner	3.00	7.00
			Mit & Ohne Sprudel		



## Heissgetränke

Pott Kaffee	3.20
Kännchen Kaffee	4.50
Espresso	3.00
dop. Espresso	4.00
Milchkaffee	4.50
Latte Macchiato	4.20
Cappuccino	4.00
Glas Tee	3.20
Kännchen Tee	4.50
Heisse Schokolade	4.00



<b>Weinbrand &amp; Whiskey</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Asbach Uralt	3.50	5.00
Chantré	3.50	5.00
Jack Daniels	3.50	5.00
Jim Beam	3.50	5.00
Johnnie Walker Red Label	3.50	5.00
Ballentines	3.50	5.00
Jim Beam	3.50	5.00
Woodford Reserve "Rye"	5.50	8.00
Woodford Res. "Bourbon"	6.50	9.00
Kentucked derby		
<b>Single Malt</b>		
Glenlivet Founders Reserve	4.50	7.50
SILD Crannog aus Sylt	8.50	12.00
<b>Rum &amp; Tequila</b>		
Havana Club Anejo 3	3.50	5.00
Captain Morgan	3.50	5.00
Bacardi Carta Blanca	3.50	5.00
Sierra Tequila silver	3.00	5.00

Bitte fragen Sie unser Personal bei Bedarf nach der Allergiker-Speisekarte.

# Wein

<b>Weisswein offen</b>	<b>0,2l</b>	<b>0,75l</b>	<b>Rotwein offen</b>	<b>0,2l</b>	<b>1,0l</b>
Grauburgunder	6.30	30	Dornfelder	6.30	35
Heinrich Gies   Pfalz   D   tr.			Weinkontor   Pfalz   D   tr		
Riesling	6.30	30	Dornfelder	6.30	35
Heinrich Gies   Pfalz   D   halbtr.			Weinkontor   Pfalz   D   halbtr.		
Chardonnay	6.30	30			<b>0,75l</b>
Heinrich Gies   Pfalz   D   tr.			Lifili Primitivo Salento	6.30	30
<b>Rosé</b>		<b>0,75l</b>	A6mani   Appulien   Ital.		
Cepa Lebrel Rosado	6.30	30			
Bodegas Castillo   Rioja   Span.					

<b>Schaumwein</b>	<b>0,1l</b>	<b>0,75l</b>
Glas Sekt	3.50	
Geldermann Carte blanche		36.00
Prosecco Ruggeri		28.00

<b>Weisswein</b>	<b>0,75l</b>
Kaiserstuhl · Grauburgunder	37
Franz Keller   Baden   D	
Grohsartig · Weißburgunder-Chard.	30
Groh   Reinhessen   D	
Blauschiefer · Riesling feinherb	35
Markus Molitor   Mosel   D	
Hexamer Weißburgunder	32
Hexam   Nahe   D	
Pomino · Chardonnay-Pinot Bianco	41
Frescobaldi   Toskana   Ital.	
Bico Amarelo	28
Esporoa   Vinho Verde   Portugal	
Monte Velho Branco	28
Esporoa   Alentejo   Portugal	
Grüner Veltliner	70
Etz   Kamptal   Österreich	

<b>Rotwein</b>	<b>0,75l</b>
Kaiserstuhl · Spätburgunder	35
Franz Keller   Baden   D	
Chianti Classico	38
Toskana   Ital.	
LIFILI · Primitivo Salento	30
A6mani   Apulien   Ital.	
Belleruche	32
M.Chapoutier   Rhone   Frankreich	
Montecillo Crianza	32
Bodega Montecillo   Rioja   Spanien	
El Tocado	30
El Tocado   La Mancha   Spanien	
Monte Velho Tinto	26
Esporoa   Alentejo   Portugal	