



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

Hausgemachter | Eis Tee 5.00

Früchte | Minze | Orange

Waldhotel Spritz 7.50

Lillet | Eis Beeren | Tonic | Soda

Fiero Lemon 8.50

Martini Fiero | Limette

Bitter Lemon | Soda

Gin Gin 8.50

London Dry Gin | Ginger Ale

Limette | Soda



Hauptgang

Gebratenes Schweineschnitzel 17.80

Kräuterbutter | Brokkoli

Sauce Hollandaise | Bratkartoffeln

Rahmgeschnetzeltes 17.50

Butterspätzle | Champignons

Gebratene Schweinemedallions 17.50

Kroketten und Rahmchampignons

Steak Au Four 18.50

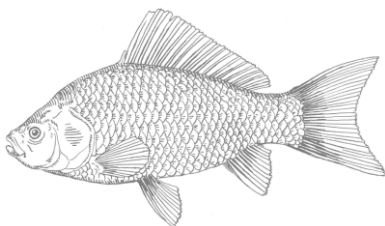
Gebratenes Schweinesteak | mit Würzfleisch

überbacken | Kroketten

Wild oder Rinderbraten 18.70

Preiselbeeren | Pfirsich

Rotkohl | Kartoffelklöße



Vorspeise

Soljanka 6.20

Paprika | Tomate | Wurst

Hausgemachtes Würzfleisch 7.40

mit Käse überbacken | Toast

Gemischter Salat 6.50

Blatt & Gemüsesalate | Hausdressing

Zwischenmahlzeit

Gemischter Salat mit Hirtenkäse 14.20

Pinienkerne | Kräuterbaguette

Hausgemachte Wildsülze 12.20

Remouladensauce | Bratkartoffeln

Camembert 9.80

Pfirsich | Preiselbeeren | Salat | Pommes



Wild oder Rindergulasch 17.60

Preiselbeeren | Pfirsich | Rotkohl

Kartoffelklöße

Hähnchenbrust „Schweizer Art“ 17.80

Tomate | Käse | Sauce Bearnaise

Herzoginkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet 19.50

Blattspinat | Wildreis

Für Danach

Dessert

Vanilleeis 6.20

heiße Himbeeren | Sahne oder
Heiße Schokoladensauce | Sahne

Rote Grütze 6.50

Vanillesauce oder Vanilleeis

Obstsalat 6.80

Vanilleeis

Apfelstrudel 7.20

Vanilleeis | Sahne

Dooleys auf Eis 5.20

Schokoeis | Sahne



Kräuter	2 cl	4 cl
Jägermeister	3.50	5.00
Fernet-Branca	3.50	5.00
Ramazzotti	3.50	5.00
Aquavit & Mehr		
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

Unsere Empfehlung

Obstler aus der Region 2 cl

Schwechower Obstbrand 5.50

Birne

Sauerkirsch

Rote Johannisbeere

Marille

Schwechower Obstgeist 5.50

Himbeere

Brombeere

Sanddorn

Schwechower Likör 5.00

Waldheidelbeere



Getränke

Bier vom Fass	0,3l	0,5l	Alkoholfrei	0,3l	0,5l
König Pilsener	3.90	5.30	Fruchtsaft	3.50	5.00
Alsterwasser	3.90	5.30	Apfel, Orange, Kirsch; Rhabarber, Johannesbeere, Banane, Multivitamin		
Bier aus der Flasche	0,3l	0,5l	Softdrinks	3.20	4.80
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	Wasser	0,3l	0,75l
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



Weinbrand & Whiskey

	2 cl	4 cl
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		

Single Malt

Glenlivet Founders Reserve	4.50	7.50
SILD Crannog aus Sylt	8.50	12.00

Rum & Tequila

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

Wein

Weisswein offen	0,2l	0,75l	Rotwein offen	0,2l	1,0l
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			0,75l
Heinrich Gies Pfalz D tr.			Lifili Primitivo Salento	6.30	30
Rosé		0,75l	A6mani Appulien Ital.		
Cepa Lebrel Rosado	6.30	30			
Bodegas Castillo Rioja Span.					

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

Weisswein	0,75l
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	

Rotwein	0,75l
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	