




Herzlich willkommen im Waldhotel, wo Tradition, Gastfreundschaft und Naturverbundenheit im Fokus stehen. Wir sind stolz darauf, Ihnen unsere hausgemachten Fleischspezialitäten aus eigener Bio-Zucht und Wildfleisch aus unseren Jagdrevieren anzubieten. Ganz nach dem Motto "aus der Region, für die Region" beziehen wir unsere Produkte möglichst regional und saisonal.

Achten Sie auf das grüne  es zeigt Ihnen, dass es sich um Köstlichkeiten aus eigener Haltung handelt. Genießen Sie bei uns eine bodenständige Küche, geprägt von Liebe zur Natur und gutem Essen.

Guten Appetit!



PARTNER

**Biosphärenreservat
Flusslandschaft Elbe**



Schaumwein	0,1l	0,75l
Rindchen's Sekt	4.00	27.50
Schloss Wachenheim		
Merlot rosé dry alkoholfrei	3.50	26.95
Schloss Wachenheim		
Jörg Geiger Fruchtsecco	4.20	30.00
Apfelsinfonie		



*Fragen Sie
nach unserem
Cocktail des Monats*

Klassiker

Waldhotel Schnitzel	20.80
Röstzwiebeln Raclette Käse	
Kroketten Speck	

Lust auf klassisches Schnitzel Wiener Art?

Auch das ist kein Problem

Hausgemachter Gulasch 	20.80
Preiselbeeren Rotkohl Kartoffelklöße	
Hähnchenbrust	21.80
Maispoularde Morelli-Pasta Brokkoli	
Tomate	
Steak au Four DDR Klassiker	20.50
Sauce Hollandaise Pommes	



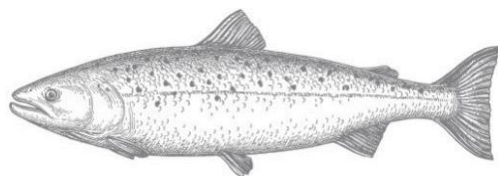
Vorspeise

Kartoffel-Möhren-Suppe	7.20
Kartoffelchip Sahne Petersilie	
Soljanka	7.50
Paprika Tomate Wurst	
Hausgemachtes Würzfleisch 	8.80
mit Käse überbacken Weißbrot	

Wildspezialitäten & Fisch

Rinderbraten 	22.80
Preiselbeeren Rotkohl Kartoffelklöße	
Hausgemachte Wildsülze 	16.50
Remouladensauce Bratkartoffeln	
Rahmgeschnetzeltes	22.50
Spätzle Champignon	
Dreierlei Fischfilet	24.50
Lachs Zander Wels	
Rahmspinat Morelli-Pasta Tomaten	

Die Pasta können Sie in unserem
hauseigenen Laden "WaldGenuss" kaufen



Mhhhhh... Veggie

Bauernfrühstück	13.50
Gewürzgurke Zwiebeln	
mit Schinkenwürfel	+ 1.50
Morelli Pasta *	15.80
Waldpilz-Sahne-Sauce	

**Auch Vegan möglich*

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

Dessert

Apfelstrudel	7.90
Vanilleeis Sahne	
Lauwarmer Schokobrownie	6.50
Vanilleeis	
3 Kugeln Vanilleeis	6.90
Heißen Früchten	
Apfeltraum	7.20
Cookies Früchte Joghurt Quark	
Dooleys auf Eis	5.80
Vanilleeis Sahne	
Waldheidelbeer-Likör auf Eis	7.30
Vanilleeis Sahne	



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	4.00
Waldheidelbeere	

Kräuter	2 cl	4 cl
Hausgemachter	3.50	5.00
Jägermeister	3.50	5.00
Fernet-Branca	3.50	5.00
Ramazotti	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
London Dry Gin		
Waldgin – Schwechow	4.00	6.00
Bombay Sapphire	3.50	5.00
Finsbury	3.50	5.00



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

Wasser	0,3l	0,75l
Gerolsteiner	3.00	7.00
Mit & Ohne Sprudel		

Alkoholfrei	0,3l	0,5l
Fruchtsaft	3.50	5.00

Apfel, Orange, Kirsch, Rhabarber,
Johannisbeere, Banane,
Maracuja, Ananas

Softdrinks	3.20	4.80
-------------------	-------------	-------------

Coca Cola, Mezzo Mix, Sprite

Schweppes 0,2l	3.00
-----------------------	-------------

Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon



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



Bier vom Fass	0,3l	0,5l
König Pilsener	3.90	5.30
Alsterwasser	3.90	5.30

Bier aus der Flasche	0,3l	0,5l
König Pilsener alkoholfrei	3.90	
Benediktiner Weissbier hell, alkoholfrei		5.30
Störtebecker Pilsener		5.30
Köstritzer		5.30

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
Bacardi Raz	3.50	5.00
Sierra Tequila silver	3.00	5.00

Schaumwein

Rindchen's Sekt

0,1l

0,75l

4.00

27.50

Schloss Wachenheim | Pfalz | Deutschland | trocken

Schloss Rattey Secco blanc

31.20

Inselmühle Usedom

Schloss Rattey Secco rose'

31.20

Inselmühle Usedom

Bouvet Ladubay Cremant de Loire

33.90

Loire | Frankreich | trocken

Rindchen's Merlot rosé dry alkoholfrei

3.50

26.95

Schloss Wachenheim | Pfalz | Deutschland | trocken

Apfelsinfonie alkoholfrei

4.20

30.00

Jörg Geiger | Reinhausen | Deutschland

Weisswein & Rosé offen

0,2l

0,75l

1,0l

Hauswein trocken

6.00

29.20

Hauswein halbtrocken

6.00

29.20

Hauswein halbtrocken Rose'

6.30

29.95

Rotwein offen

0,2l

0,75l

1,0l

Hauswein trocken

6.00

29.20

Hauswein trocken

6.00

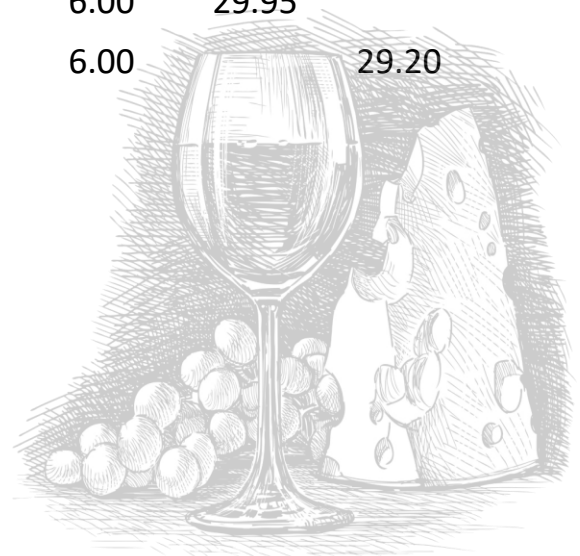
29.95

Hauswein halbtrocken

6.00

29.20

*Bitte Fragen Sie Unsere Servicemitarbeiter
nach unserem aktuellen Offenweinangebot.*



Weisswein Deutschland	0,75l	1,00l
Weingut Meier Pfalz		
Grauburgunder	29.80	
Riesling	29.80	
Weingut Lorenz Mosel		
Pölicher Riesling	28.95	
WaldGenuss Edition Riesling feinherb	28.95	
Jakob Schneider Nahe		
Drei Gesteine "Weißburgunder"	29.95	
Weingut Hauck Reinhessen		
Riesling „Vom Kalkmergel“	30.60	
Grauburgunder „Vom Kalkmergel“	28.90	
Riesling Spätlese trocken Klosterberg - Alte Reben	29.90	
Schloss Rattey Mecklenburg Vorpommern		
87 Hilbernal, Johaniter, Solaris	29.90	
153 Johanniter, Riesling, Sauvignier Gris	29.90	
99 Blütenmuskateller, Phoenix, Solaris	29.90	
Weingut Gabel Pfalz		
Pinot Blanc Auxerrois	30.50	
Weingut Nett Pfalz		
Niveau.Los! - Weissburgunder, Grauburgunder, Silvaner		30.80
Alternativ .Los! - Müller-Thurgau und Sauvignon Blanc		30.80
Lukas Kesselring Pfalz		
Gewürztraminer lieblich	28.95	
Weingut Laquai Reingau		
Blanc de Noir	29.95	



Weisswein Portugal

0,75l

Quinta do Ermizio Vinho Verde

Bom Dia - Loureiro, Treixadura

29.70

Mouchao | Douro

Dom Rafael Branco "Arinto, Gouveio"

32.80

Weisswein Österreich

Leo Uibel | Weinviertel

Grüner Veltliner Vollmondlese

33.90

Weingut Pfaffl | Wien

Wien 1 – Riesling, Weißburgunder, Grüner Veltliner

28.95

Tschida | Burgenland

Angerhof Spätlese "Chardonnay, Traminer, Welschriesling"

32.80

Angerhof Auslese "Bouvier, Chardonnay, Sauvignon"

36.95

Eiswein

56.95

Schilfwein

66.95

Weisswein Frankreich

Weingut Hamelin Burgund

Chablis „Chardonnay“

41.90

Petit Chablis Chardonnay

34.90

Weissweine Südafrika

Weingut Stettyn, Worcester

Sauvignon Blanc D.O.

31.95

Chenin Blanc D.O.

31.95

Rosé Weine

Deutschland | Rheinhessen

„Oh La la Rosé“ Weingut Hauck

29.20

Österreich | Burgenland

„Rosé HH“ Hannes Haiden - Pinot Noir, St. Laurent

29.60

Frankreich | Languedoc-Roussillon

"Rosabelle" Cellier d'Eole Grenache Rosé

29.95



Rotwein Deutschland

0,75l

Schlossgut Ebringen | Baden | Deutschland

Pinot Noir | Privatedition

36.90

Weingut Hauck | Rheinhessen

Hauck essential | Merlot Cabernet

31.90

Nero | lieblich

28.95

Spätburgunder "Kalkmergel"

29.90

Spätburgunder "Réserve"

34.10

Merlot & Cabernet "Kalkmergel"

34.10

Schloss Rattey | Mecklenburg Vorpommern

Monarch | halbtrocken

29.90

Rotwein Frankreich

Château Maynard | Bordeaux

Cabernet Sauvignon | Merlot | Cabernet F.

29.95

Rotwein Italien

Centovignali | Appulien

Serviano Primitivo

31.90

Fattoria Il Muro | Toskana

Spigallo Chianti | Sangiovese, Merlot

29.85



Rotwein Portugal - Spanien

Pedro Carmo | Douro | Portugal | 1,5L

GUARDA FOGO | Tempranillo, Tinto Cao - Magnum 44.80

Mouchao | Douro | Portugal

Dom Rafael red | Alicante Bouschet, Tempranillo 32.80

Bodega Martinez Lacuesta | Rioja | Spanien

Lacuesta Selecto Privado | Tempranillo 38.00

Bodegas Domeco de Jaruta | Rioja | Spanien

Lar de Sotomayor "Crianza" 30.00

Rotwein Neue Welt

Byrne Vineyards | Clare Valley | Australien

Appassausi One | Vine Dried Shiraz 35.95

Appassausi Two | Double-Pass Shiraz 30.95

Three Finger Jack Cellars | Kalifornien | USA

Old Vine Zinfandel 37.95

Weingut Woestkloof | Wellington | Südafrika

Syrah "Owner's Blend" 34.95

Merlot & Cabernet Sauvignon "Owner's Blend" 34.95

