

**WALDHOTEL & RESTAURANT**  
**Stieglitzenkrug**  
**IHR GASTGEBER IM GRÜNEN**

**Regionale Küche**

**Feldberger Tüftensupp**

*Kartoffelsuppe mit frischem Wurzelgemüse,  
kleingewürfelten Speck- und Zwiebelstückchen  
serviert in einer Suppentasse*

**Zanderfilet aus den heimischen Seen**

*In der Pfanne knusprig gebratenes Zanderfilet mit  
Sahnemeerrettich und geschwenkten Butterkartoffeln*

**Forelle „Müllerin“**

*Forelle aus heimischer Zucht, gut gewürzt mit Zitrone, Salz und Pfeffer, in der Pfanne  
gebraten und mit Meerrettich und Petersilienkartoffeln serviert*

**Swinsrippenbraten (Schweinsrippenbraten)  
nach einem alten Rezept von Mudder Schulten**

*Ein Rippenbraten wird gesalzen und in der Mitte geknickt, wie zu einer Tasche  
zusammengenäht, dann mit Äpfeln und Pflaumen gefüllt und ganz verschlossen. In einer  
Pfanne sind Bratfett, Wasser, Zwiebeln, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zu erhitzen. Der  
Rippenbraten wird darin ca. 2 bis 2,5 Stunden schön braun gebraten. Der Bratensatz wird  
entfettet, mit wenig Wasser losgerührt, etwas angedickt und die Soße mit Salz und Pfeffer  
abgeschmeckt.*

Wir servieren Ihnen diesen schmackhaften und gehaltvollen Braten mit  
Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln.

**Wildgoulasch**

*Je nach Saisonangebot zubereitet aus Hirsch oder Wildschwein mit feinen Champignons  
und gegart in Rotweinsauce, dazu reichen wir Kroketten*

**WALDHOTEL & RESTAURANT**  
**Stieglitzenkrug**  
**IHR GASTGEBER IM GRÜNEN**

## Gerichte vom Truthahn – DIE SPEZIALITÄT UNSERES HAUSES

Pute vom Spieß, jeden Sonnabend von Mai bis Oktober und jeden Freitag im Juli und August um 18.30 Uhr im Biergarten oder bei ungünstigem Wetter im historischen Saal, Bestellungen ab 16 Personen nehmen wir gern auch zu anderen Terminen entgegen

*Die Pute wird in einer in unserem Haus entwickelten und über viele Jahre verfeinerten Gewürzmischung gespritzt und eingelegt und über Buchenholz gegrillt, dazu reichen wir ein reichhaltiges Salatbüfett aus frischen Zutaten und speziell abgeschmeckten Gewürzsoßen, Kroketten und selbstgebackenem Schinkenkrusten- und Käseweißbrot. Die Teilnahme steht für „ESSEN SATT“*

**Hausgemachtes Würzfleisch vom Truthahn**  
*serviert mit einer Scheibe geröstetem Toast, Zitronenscheibe und Worcester Soße*

**Hausgemachte Truthahnsülze**  
*mit einer eigens zusammengestellten Remoulade und knusprigen in der Pfanne gebratenen Kartoffeln*

**Truthahnsauerfleisch**  
*feinstes Fleisch aus der Putenbrust in Aspik mit herzhaften Kartoffeln aus der Pfanne*

**Geschnetzeltes vom Truthahn**  
*pikant gewürztes Fleisch vom Truthahn in einer Champignonrahmsoße und serviert mit Butterreis*

Zusatzstoffe und Allergene sind in gesonderter Karte aufgeführt

**WALDHOTEL & RESTAURANT**  
**Stieglitzenkrug**  
**IHR GASTGEBER IM GRÜNEN**

**Frisch aus der Pfanne**

**Schweinesteak „Zigeuner Art“**

*zwei Schweinerückensteaks aus der Pfanne mit einer feurigen Soße aus Wurst, Gewürzgurke, Zwiebeln, Champignons und Letscho, dazu reichen wir Pommes frites oder Kroketten*

**Schweinerückensteak mit Rahmchampignons**

*zwei gewürzte Rückensteaks in der Pfanne gebraten mit einer fein-würzigen Champignonrahmsoße und Kroketten*

**Schnitzel – Des Deutschen Lieblingsessen**

**Schweineschnitzel**

*ein saftiges Schweineschnitzel mit einer Panade aus Ei und geriebenen Semmeln knusprig gebraten, serviert mit Ei aus Freilandhaltung und knusprig gebratenen Bratkartoffeln*

**Jägerschnitzel**

*ein saftiges Schweineschnitzel mit einer Panade aus Ei und geriebenen Semmeln knusprig gebraten mit einer fein würzigen Champignonrahmsoße serviert mit Pommes frites*

**Für unsere kleinen Gäste**

**Kartoffelpuffer**

*3 knusprig gebratenen Reibekuchen mit Zucker bestreut und einem Schälchen Apfelmuß*

**Schweineschnitzel**

*ein kleines Schweineschnitzel mit knuspriger Panade, geschwenktem bunten Gemüse und Pommes frites*

**Pommes frites**

*knusprig frittierte Kartoffelstreifen rot/weiß*

Zusatzstoffe und Allergene sind in gesonderter Karte aufgeführt

**WALDHOTEL & RESTAURANT**  
**Stieglitzenkrug**  
**IHR GASTGEBER IM GRÜNEN**

**Für den kleinen Hunger**

**„Die Suppe der Zaren“ Soljanka**

*verfeinert nach Rezepturen des Hauses, eine schmackhafte, würzige Suppe aus Wurststreifen, Gewürzgurke, Zwiebeln und Letscho mit zwei gerösteten Toastecken*

**Strammer Max**

*eine Scheibe Brot mit kleingeschnittenen Schinkenstreifen und einem Ei aus Freilandhaltung*

**Zigeuner – Toast**

*ein Schweinerückensteak in der Pfanne gebraten mit einer feurigen Soße aus Wurst, Gewürzgurke, Zwiebeln, Champignons und Letscho, dazu reichen wir zwei Toastecken*

**Vegetarische Küche**

**Salate der Saison in Essigöl mit Süßstoff (Cyclamat und Saccharin)**

*Salatvariationen zubereitet aus frischer Rohware nach Art des Hauses*

**Kleine Portion**

**Große Portion mit Schinken- und Käsestreifen**

**Bratkartoffeln und Spiegelei**

*knusprig gebratenen Bratkartoffeln, dazu reichen wir 2 Eier aus Freilandhaltung*

**Spätzle Pilzpfanne**

*deftiges Gericht aus der Pfanne mit bunten Spätzle, Champignons und Stockschwämmchen*

**Speisen von der Kaltmamsell ab 14.30 Uhr**

**Aufschnittplatte**

*angerichtet mit verschiedenen Wurstsorten und einer Scheibe Käse, dazu servieren wir Butter und Brot*

**Käseteller**

*bestehend aus verschiedenen Käsesorten mit Butter und Brot*

**Schmalzstulle mit einer geschnittenen halben pikanten Gewürzgurke**

Preise inkl. MwSt.

Zusatzstoffe und Allergene sind in gesonderter Karte aufgeführt