WALDHOTEL & RESTAURANT
Stieglitzenkrug
IHR GASTGEBER IM GRÜNEN

Regionale Küche

Portion für den kleinen Hunger

Feldberger Tüfftensupp 2,60 €
Kartoffelsuppe mit frischem Wurzelgemüse,
kleingewürfelten Speck- und Zwiebelstückchen
serviert in einer Suppentasse

Zanderfilet aus den heimischen Seen 11,00 € 17,50 €
In der Pfanne knusprig gebratenes Zanderfilet mit
Sahnemeerrettich und geschwenkten Butterkartoffeln

Forelle „Müllerin“ 11,25 €
Forelle aus heimischer Zucht, gut gewürzt mit Zitrone, Salz und Pfeffer, in der Pfanne gebraten und mit Meerrettich und Petersilienkartoffeln serviert

Swinsrippenbraten (Schweinsrippenbraten) 7,45 € 13,05 €
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 6,75 € 9,80 €
Je nach Saisonangebot zubereitet aus Hirsch oder Wildschwein mit feinen Champignons und gegart in Rotweinsoße, dazu reichen wir Kroketten

Preise inkl. Mwst.

Zusatzstoffe sind in gesonderter Karte aufgeführt

WALDHOTEL & RESTAURANT
Stieglitzenkrug
IHR GASTGEBER IM GRÜNEN

Gerichte vom Truthahn – DIE SPEZIALITÄT UNSERES HAUSES

Portion für den kleinen Hunger

Pute vom Spieß, jeden Sonnabend von Mai bis Oktober 18,30 Uhr im Biergarten oder bei ungünstigem Wetter im historischen Saal, Bestellungen ab 16 Personen nehmen wir gern auch zu anderen Terminen entgegen — 12,90 €

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 an diesem Essen kostet 12,90 € und steht für „ESSEN SATT“

Hausgemachtes Würzfleisch vom Truthahn — 4,20 €
serviert mit einer Scheibe geröstetem Toast, Zitronenscheibe und Worcester Soße

Hausgemachte Truthahnsülze — 8,70 €
mit einer eigens zusammengestellten Remoulade und knusprigen in der Pfanne gebratenen Kartoffeln

Truthahnsauerfleisch — 11,55 €
feinstes Fleisch aus der Putenbrust in Aspik mit herzhaften Kartoffeln aus der Pfanne

Geschnetzeltes vom Truthahn — 4,60 € — 8,20 €
pikant gewürztes Fleisch vom Truthahn in einer Champignonrahmsoße und serviert mit Butterreis

Preise inkl. Mwst.

Zusatzstoffe sind in gesonderter Karte aufgeführt

WALDHOTEL & RESTAURANT
Stieglitzenkrug
IHR GASTGEBER IM GRÜNEN

Frisch aus der Pfanne

	Portion für den kleinen Hunger	
Schweinesteak „Zigeuner Art“	6,05 €	9,80 €

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	6,05 €	9,80 €

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

Schnitzel – Des Deutschen Lieblingsessen

Schweineschnitzel	8,05 €	10,70 €

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

Jägerschnitzel	7,85 €	10,45 €

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	3,55 €

3 knusprig gebratenen Reibekuchen mit Zucker bestreut und einem Schälchen Apfelmuß

Schweineschnitzel	6,90 €

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

Pommes frites	2,20 €

knusprig frittierte Kartoffelstreifen rot/weiß

Preise incl. MwSt.

Zusatzstoffe sind in gesonderter Karte aufgeführt

WALDHOTEL & RESTAURANT
Stieglitzenkrug
IHR GASTGEBER IM GRÜNEN

Für den kleinen Hunger

Portion für den kleinen Hunger

„Die Suppe der Zaren“ Soljanka 3,50 €
verfeinert nach Rezepturen des Hauses, eine schmackhafte, würzige Suppe aus Wurststreifen, Gewürzgurke, Zwiebeln und Letscho mit zwei gerösteten Toastecken

Strammer Max 4,95 €
eine Scheibe Brot mit kleingeschnittenen Schinkenstreifen und einem Ei aus Freilandhaltung

Zigeuner – Toast 4,10 €
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 4,40 €
Große Portion mit Schinken- und Käsestreifen 11,35 €

Bratkartoffeln und Spiegelei 3,90 € 5,80 €
knusprig gebratenen Bratkartoffeln, dazu reichen wir 2 Eier aus Freilandhaltung

Spätzle Pilzpfanne 5,65 € 9,85 €
deftiges Gericht aus der Pfanne mit bunten Spätzle, Champignons und Stockschwämmchen

Speisen von der Kaltmamsell

Aufschnittplatte 6,00 € 10,75 €
angerichtet mit verschiedenen Wurstsorten und einer Scheibe Käse, dazu servieren wir Butter und Brot

Käseteller 6,90 € 12,75 €
bestehend aus verschiedenen Käsesorten mit Butter und Brot

Schmalzstulle mit einer geschnittenen halben pikanten Gewürzgurke 1,65 €

Preise inkl. MwSt.

Zusatzstoffe sind in gesonderter Karte aufgeführt