



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  W 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**



Aperitif

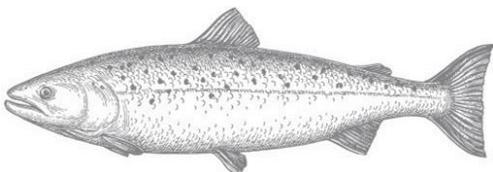
Winter Chantré	8.50
Weinbrand Apfelsaft Amaretto Limette	
Vodka Passion	8.50
Wodka Holunder Maracuja Ginger Ale	
Captain Apple	8.50
Rum Apfellokör	
Ginger Ale Limette	
Hausgemachter Eis Tee	5.00
Früchte Minze Orange Holunder	



Klassiker

Waldhotel Schnitzel	19.80
Röstzwiebeln Speck Raclette Käse	
Bratkartoffeln	
Hausgemachter Gulasch 	20.80
Preiselbeeren Rotkohl Kartoffelklöße	
Hähnchenbrust	18.80
Blattspinat Reis Hollandaise	
Forelle Müllerin Art ca. 400g	21.10
Petersilienkartoffeln Zitrone	

Unsere Fische kommen aus Rensdorf von
"Harders Forellental"



Vorspeise

Waldpilzsuppe mit Croutons	7.20
Austernpilze Steinpilze Pfifferlinge	
Butterpilze Moronenröhrlinge	
Soljanka	7.50
Paprika Tomate Wurst	
Hausgemachtes Würzfleisch 	8.80
mit Käse überbacken Baguette	
Gemischter Salat	7.30
Blatt & Gemüsesalate Hausdressing	

Rind & Wildspezialitäten

Roastbeef 	17.50
Remouladensauce Bratkartoffeln	
Damwild & Wildschweinbraten 	22.90
Preiselbeeren Rotkohl Kartoffelklöße	
Hausgemachte Wildsülze 	16.50
Remouladensauce Bratkartoffeln	



Mhhhhh... Veggie

Dinkelpasta	15.90
Pesto Tomate Ruccola Parmesan	
Semmelknödel	15.80
Pilzrahmsauce Feldsalat	
Vegane Schupfnudelpfanne	15.80
Tomaten Brokkoli Möhren	
Champignon	

Dessert

Apfelstrudel	7.90
Zimtparfait Cointreau Sahne	
Pfannkuchen	7.50
Apfel Vanilleeis	
Dreierlei Parfait	6.90
Früchte Schokolade Nuss	
Hausgemachter Rumtopf	7.20
Kirschen Vanilleeis	
Walnussbecher	6.90
3 Kgl. Eis geröstete Nüsse Sahne	
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	5.00
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



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		
Wasser	0,3l	0,75l
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



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		5.30
hell, dunkel, alkoholfrei		
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

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

Schaumwein	0,1l	0,75l	1,0l
Rindchen´s Sekt	4.00	26.00	
Schloss Wachenheim Pfalz Deutschland trocken			
Rindchen´s Merlot rosé dry alkoholfrei	4.00	26.00	
Schloss Wachenheim Pfalz Deutschland trocken			
Geldermann Carte blanche		30.00	
Geldermann Baden Deutschland trocken			
Chardonnay Chenin blanc Spätburgunder			
Cremant de Loire		41.00	
Bouvet Ladubay Loire Frankreich trocken			
Chenin blanc Chardonnay			

Weisswein offen

Edenbusch Grauburgunder	6.30	26.00	
Weinhaus Hauck Rheinhessen Deutschland trocken			
Lorenz Riesling	6.30		30.00
Weingut Tobias Lorenz Mosel D halbtrocken			

Rosé

ROSÉ D`UNE NUIT	6.30	27.00	
Peth-Wetz Rheinhessen Deutschland trocken			

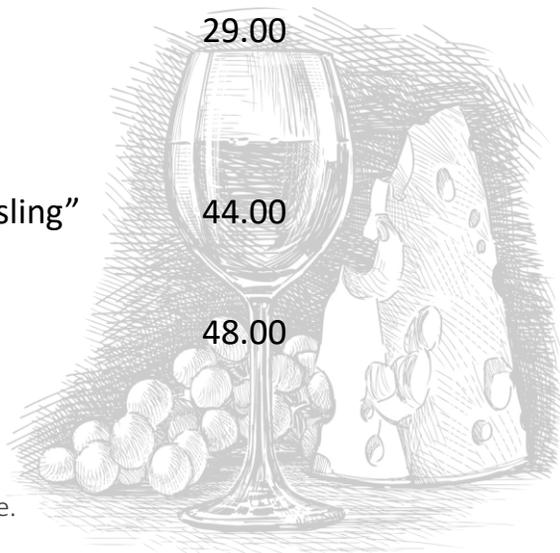
Rotwein offen

Aus einem Guss "Big Red"	6.30		30.00
Lukas Kesselring Pfalz Deutschland trocken			
Spätburgunder Merlot St. Laurent			
Aus einem Guss "Dornfelder"	6.30		30.00
Lukas Kesselring Pfalz Deutschland trocken			
Lar de Sotomayor "Crianza"	6.30	30.00	
Bodegas Domeco de Jaruta Rioja Spanien trocken			
Tempranillo			



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

Weisswein Deutschland	0,75l
Kaiserstuhl · Grauburgunder	37.00
Franz Keller Baden	
Grauburgunder	33.00
Weingut Meier Pfalz	
Riesling	33.00
Weingut Meier Pfalz	
Blauschiefer · Riesling feinherb	35.00
Markus Molitor Mosel	
Pölicher Riesling	30.00
Weingut Lorenz Mosel	
Drei Gesteine "Weißburgunder"	31.00
Jakob Schneider Nahe	
Grohsartig "Weißburgunder & Chardonnay"	30.00
Weingut Groh Pfalz	
Weisswein Italien	
Pomino "Chardonnay-Pinot Bianco"	41.00
Frescobaldi Toskana	
Weisswein Portugal	
Monte Velho Branco "Antão Vaz, Arinto, Roupeiro"	28.00
Esporoa Alentejo	
Dom Rafael Branco "Arinto, Gouveio"	32.00
Mouchao Douro	
Weisswein Österreich	
Grüner Veltliner	29.00
Etz Kamptal	
Süßweine	
Angerhof Spätlese "Chardonnay, Traminer, Welschriesling"	44.00
Tschida Burgenland	
Angerhof Auslese "Bouvier, Chardonnay, Sauvignon"	48.00
Tschida Burgenland	



Rotwein Deutschland	0,75l
Pinot Noir · Privatedition	44.00
Schlossgut Ebringen Baden Deutschland	
Vom Kalkstein · Spätburgunder	30.00
Weingut Neiss Pfalz Deutschland	
Kaiserstuhl · Spätburgunder	37.00
Franz Keller Baden	
Rotwein Frankreich	
Belleruche · Grenache, Syrah	35.00
M.Chapoutier Côtes du Rhône AOP	
Rotwein Italien	
Lifili Primitivo Salento	30.00
A6mani Appulien	
Serviano Primitivo	42.00
Centovignali Appulien	
Spigallo Chianti · Sangiovese, Merlot	31.00
Fattoria Il Muro Toskana	
Rotwein Portugal - Spanien	
GUARDA FOGO · Tempranillo, Tinto Cao - Magnum	49.00
Pedro Carmo Douro Portugal	1,5l
Dom Rafael red · Alicante Bouschet, Tempranillo	32.00
Mouchao Douro Portugal	
Lacuesta Selecto Privado · Tempranillo	38.00
Bodega Martinez Lacuesta Rioja Spanien	
Montecillo Crianza · Garnacha, Tempranillo	32.00
Bodega Montecillo Rioja Spanien	
El Tocador · Tempranillo	30.00
Castilla El Tocador La Mancha Spanien	
Rotwein Neue Welt	
Flavabom · Vine Dried Shiraz	41.00
Byrne Vineyards South Australia Australien	

