

**Wochenkarte vom 23.11-28.11.2021 Mittagstisch nur Mittags
Von Di -Freitag außer Sonn und Feiertag**

Menu 1 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Bohneneintopf mit Rindersiedfleisch, Meerrettich ,Kartoffeln und Kräutern

9,00 €

Menu 2 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Kürbis-Ingwerragout mit Spaghetti und Parmesan

9,00 €

Menu 3 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Geflügeltöpfchen mit Champignons, Frischkäse und Tomaten mit Gemüserieis

10,00 €

Menu 4 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Cordon bleu mit Lauch und kräftigem Schinken , Rahmerbsen und Pommes

11,00 €

Menu 5 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Gebratene Gnocchi und Gemüse in rosa Sahne Sauce und Lachstreifen

13,00 €

Alle Tagesessen mit kleinem Salat oder

Tagessuppe: Krautsuppe mit Speck

3,00 €

Tages Dessert : Birnen.Schokotarte

1,80 €

Änderungen Vorbehalten

Saisonales im Waldheim

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Kokos, Zitronengras,
Ingwer mit gebratenen Garnelen 7,90 €

Variation von der Ente mit Brust, Mousse, gebratene Leber und
Terrine mit buntem Blattsalat in Kürbisdressing und Brioche 12,80 €

1/2 Bauernente mit Orangen-Pfeffersauce mit Kartoffelgratin und
Zuckerschoten 19,50 €

Geschmorte und glacierte Gänsekeule in Apfel-Beifuss-Sauce mit
hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen 19,50 €

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Schwarzwurstcrumble auf
Calvados-Steinpilzrahm mit hausgemachten Spätzle 18,60 €

Rinderfiletsteak mit pikanter Kräuterbutter auf Rotweinschalotten
mit Steinpilz-Kartoffelgratin 32,00 €

Geschmorte Gänsebraten

(Brust und Keule) ab 2 Pers Apfel-Beifusssauce mit
Zwetschgenrotkohl ,verschiedene Knödeln,

*

Bratapfeldessert p.Pers.27,00 €

Auf Vorbestellung : 1 ganze Gans für 6 Pers.

Gänsemenu

Bunte Blattsalate mit Rote Beete Bacon und Ziegenfrischkäse

**

Hokkaido-Kürbisschaumsüppchen mit Kräutern

**

Ganze Gans frisch aus dem Ofen gefüllt mit Äpfeln und
Backpflaumen, Zwetschgenrotkraut ,hausgemachte Knödeln,
Maronen

**

Warmer Schokoladenkuchen mit Salzkaramell und marinierten
Früchten 32,00 €p.Pers

Bratapfel mit Nüssen eingelegten Rosinen und Frischkäse gefüllt
auf Preiselbeercreme und Vanilleeis 7,90 €

Weinempfehlung:

Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth:

Goldriesling Specialedition 2020 0,1l 0,2l 0,75l 4,2 €/7,4€/24€

Scheurebe 2020 trocken 0,1l/0,2l/0,75l 5 €/8€/26 €

Winzersekt 1869 Rosé / weiss Brut 0,1l 5,60 €/32,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Unsere Bier Empfehlung:

0,5 l Meissner Schwerter Bräu Urtyp hell 3,50 €

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum auf Mango-Chilipüree
10,40 €

Fruchtig scharfe Currygarnelen mit Sandelholzgerauchtem Lachs und hausgemachten Röstis
14,80 €

A Subb

Flädlessubb mit Meerrettich und Schnittlauch
4,80 €

Pikante Tomatensubb mit Kräutern und Rahm
5,50 €

Dresdner Soljanka mit Sauerrahm
7,30 €

Ebbes gsonsds(Vegetarisch und Salate)

Alle Blattsalate mit Hausdressing und Kürbiskernöl

Kleiner Teller marktfrischer Salate
3,90 €

Große Bowl marktfrischer Salate
7,80 €

-mit gebratenen Putenstreifen in pikanter Sauce
12,50 €

-mit Gemüserösti und Dip
12,50 €

Cremiges Perlgraupen-Risotto mit saisonalem Gemüse in Rahm, Kräutern, Peccorino und kleinem Salatteller
13,80 €

Hausgemachte Käsespätzle (Bergkäse)in Schnittlauchrahm mit geschmälzten Zwiebeln und kleinem Salatteller
12,30 €

Gebratene knackige Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch, gebackene Falafelbällchen, und pikantem Hummus(Vegan)
13,60 €

Vom Rind

Rostbraten vom Weiderind wie gewachsen mit Fettrand,
marmoriert , geschmälzten Zwiebeln , Bratensauce und
hausgemachten Spätzle

21,50 €

300g Rumpsteak vom Black Angus Beef, Wagyu Style tranchiert
,auf glacierten Rotweinschalotten und gebackenen Kartoffel-
Butternocken

32,00 €

Ochsenmaulsalat mit Zwiebele und Kräutern in Madeira-
Senfmarinade und Brot

11,30 €

Geschmorte saure Kutteln im Rotweinsößle mit Brot

10,50 €

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Landschwein aus der Oberschale mit
unseren Pommes und kleinem Salatteller

14,30 €

Unsere hausgemachten Maultaschen mit Kartoffel- und grünem
Salat

-geschmälzt mit Zwiebeln und Bratensauce

11,80 €

-geröstet mit Ei, Zwiebeln und Bratensauce

11,80 €

-in der Brühe mit Zwiebele und Kräutern

11,80 €

Geschmortes Waldheimgulasch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch
mit hausgemachten Spätzle oder Semmelknödel

11,50 €

Saure Nierle mit Gürkle , Zwiebeln im Lemberger-Senfsößle
und gerösteten Kartoffeln

13,50 €

Unser Wurstsalat

(Schinkenwurst, Kräuter, Zwiebeln, Radiesle, saure Gürkle,
Apfelessig und Öl) mit Käsestreifen /Schwarzwurst /mit allem

10,50 €

Schwabendreierlei

Wurstsalat, Ochsenmaulsalat und Fleischsalat mit Joghurt und
Meerrettich

11,50 €

Wald und Wiese

Edelwildragout(Reh und Hirsch)geschmort in Sauerkisch-
Wacholdersauce mit Gemüsegewürfel, Preiselbeeren und
hausgemachten Spätzle und kleinem Salat

17,80 €

Geflügelschnitzel in Käse Eihülle mit Tomatensugo
auf Bandnudeln und kleinem Blattsalat

15,50 €

Burger

Alle Burger mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Gurken, Bacon
(ausser Veggie), Salat, hausgemachtem Waldheimsöfle

Veggie Burger mit Gemüserösti im Kürbisbrötchen

10,00 €

Hüttenburger mit Beef, Rösti, Kraut ,Käsesauce, Kürbisbrötchen

11,50 €

Burgermeister , Beef, OMG Brötchen

10,00 €

Cheeseburger , Beef ,OMG Brötchen

10,50 €

Double Cheese ,Beef OMG Brötchen

15,00 €

Scharfer Anton, Beef, Jalapenos ,Hot Sauce, Kürbisbrötchen

11,00 €

Scharfer Anton XXL, Beef, Jalapenos ,Hot Sauce, Kürbisbrötchen

16,00 €

Snacks

BiG Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln,
Essiggürkle und Brot /Pommes auch zum Nachschärfen

6,00 €/8,00 €

Grobe Bratwurst mit Filderkraut, Bratensauce und Brot

8,90 €

Chili-Cheesepommes

5,00 €

Portion Pommes mit Dip nach Wahl

4,00 €

Speckkröstiecken mit Dip nach Wahl

5,00 €

Tapas

- Gebackener Ziegenkäse auf Gemüse ,Peperoni und Knoblauch
4,50 €
- Geschmälztes Maultäschle mit Kartoffelsalat
4,80 €
- Ochsenmaulsalat mit Zwiebele
4,30 €
- Gebackene Avocados mit Knoblauchcreme
4,80 €
- Marinierte Meeresfrüchte mit Knoblauch und Kräutern
5,80 €
- Obatzda mit Kräutern
4,10 €
- Abblinsen-Bulgursalat mit gebratener Schwarzwurst
4,10 €
- Marinierter Backsteinkäse
4,10 €
- Luftgetrockneter Schinkenspeck und Bergkäse
5,60 €
- Wilde Kartoffeln mit Knoblauchcreme
3,90 €
- Käsespätzle mit Rahm und Zwiebeln
4,20 €
- Pikante Rinderfetzen in Sößle
5,60 €
- Gebackene Tintenfische mit Kräutern und Aioli
5,20 €

Hüttentapas, die sind etwas größer

- Garnelen Hot Pot mit Chili, Oliven und Gemüse
9,60 €
- Tatar vom Lachs mit Ingwer ,Wasabicroème und kleinem Rösti
8,40 €
- Tatar von Angusrind, mit Landei, Zwiebeln, Kapern , Kräutern
8,90 €

Verschiedene Dips

Ketchup, Mayonaise, Knoblauch, Strong Ketchup-Jalapeno,
Trüffelmayonaise, Limonen-Cocktail, Curry-Kokos, Pfeffercreme
,Käsesauce mit Parmesanspänen, hausgemachte BBQ, Chimmie-
Churrie

Ebbes Süßes

Gebackene Apfelkrapfen in Zimt-Zucker mit Vanilleeis auf
Eierlikörschmand

6,50 €

Karamellierter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

5,80 €

Für Schokoholics

Schokoladenkuchen mit gesalzenem Karamell,
Schokoladenmousse, hausgemachte Schokoladen und eingelegte
Früchte

En recta Käse

7,80 €

Ausgesuchte Rohmilch und Weichkäsesorten mit Birnensenf,
Trauben und ofenfrischem Brot

7,80 €

Schwarzwaldmädel

(Stracciatellaeis, beschwipste Kirschen, Sahne und
Schokobisquit)

3,50 €

Scharfe Helene

(Vanilleeis, pikantes Birnenragout, Schokoladensauce, Sahne)

3,50 €

Kugel Mövenpick Eis

Rahmeis: Vanille, Schokolade, Mango-Joghurt, Stracciatella,
Lemon Cheesecake , Walnuss

Fruchteis/Sorbet: Brombeere, Johannisbeere, Himbeer,

1,50 €