



*Sehr geehrter Gast,*

*wir freuen uns, Sie in unserem Hause bewirten zu dürfen  
und Ihnen einige angenehme Stunden zu bereiten!!!*

*Ihr Team vom  
Landhotel „Waldseiter Hof“*

*Öffnungszeiten Küche:*

*Montag bis Samstag  
von 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr  
Sonntag  
von 12:00 Uhr bis 21:00 Uhr*

*Schlusszeiten Gastronomie:*

*Montag bis Donnerstag 23:00 Uhr  
Freitag und Samstag 24:00 Uhr  
Sonntag 22:00 Uhr*

*Kartenzahlungen sind ab € 10,00 möglich, Bei kleineren Beträgen berechnen wir € 0,50 Bearbeitungsgebühr.*

*Ein kleiner Hinweis:*

*Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten/Allergien haben, so weisen Sie uns bitte  
darauf hin und/oder fragen Sie nach unserem Aufzeichnungsordner.*

## Vorspeisen

Hausgeräucherte Entenbrust mit Chutney an Salatbouquet  
€ 11,00

Carpaccio vom Rind mit Pinienkernen und frisch geriebenem Parmesan  
auf Rucola  
€ 11,50

Kleiner Salat mit gebratenen Pilzen  
-Kräutersaitlinge, Austerpilze und Champignons-  
-auf Wunsch auch vegetarisch-  
€ 9,50

Wachteleier -aus eigener Zucht- mit rohem Grafschafter Schinken  
an Salatbouquet  
€ 6,50

Gebratene Riesengarnelen an Edelblattsalat, dazu Baguette  
€ 12,50

## Suppen

Kraftbrühe vom Maranshuhn und Fjäll-Rind -aus eigener Zucht-  
€ 5,90

Tomatenlauchsüppchen mit Basilikumravioli und Rahm -vegetarisch-  
€ 5,90

Zwiebelsuppe französische Art  
-mit Toast und Käse überbacken-  
€ 6,50

Kürbissuppe -vegetarisch-  
€ 6,50

# Hauptgerichte

## Fisch

Wolfsbarschfilet mit Rübchengemüse und Kartoffelschnee

€ 21,50

Lachsfilet zu Blattspinat und Risotto

€ 23,90

Zanderfilet mit Stielmus und Kartoffeln

€ 19,90

## Fleisch

Argentinisches Rumpsteak mit Balsamico-Schalotten und  
Bratkartoffeln

€ 22,00

Rosa Lammhüfte an Sauce Provencale  
mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin

€ 22,50

Schweinefilet mit Rübchengemüse, dazu Kartoffelschnee

€ 19,00

Kalbsleber gebraten mit Zwiebeln und Apfelscheiben,  
Kartoffelpüree

€ 19,50

-Gerne reichen wir einen Beilagensalat-

€ 3,00

## *Pilzgerichte*

*-Kräutersaitlinge, Austernpilze und Champignons-*

*Rumpsteak mit Kräuterbutter  
zu gebratenen Pilzen, Bratkartoffeln  
€ 24,00*

*Zanderfilet auf frischen Pilzen und Kartoffelschnee  
€ 22,50*

*Schnitzel mit frischen gebratenen Pilzen, Bratkartoffeln  
€ 18,00*

*-Gerne reichen wir einen Beilagensalat-  
€ 3,00*

## *Wildspezialitäten*

*Wildschweinfilet an Portweinjus  
mit Speckrosenkohl und Spätzle  
€ 23,90*

*Rehmedallions an Jus mit Rotkohl und Klößen  
€ 23,50*

*Hirschschnitzel in Nusspanade  
mit herbstlichem Gemüse und Spätzle  
€ 21,90*

*Perlhuhnbrust mit Stielmus und Kartoffelgratin  
€ 23,90*

## Menükarte

*Schnecken in Rahm mit Gemüsejuliënne*

\*\*\*\*\*

*Seezungenfilet an Blattspínat mit Rísotto*

\*\*\*\*\*

*Zabaíone mit Beeren*

*Menüpreis € 38,50*

# Fjällrind aus unserer Zucht



Beim Fjällrind oder dem Schwedischen Hornlosen Vieh handelt es sich um eine alte Rinderrasse, die ursprünglich schon in der Wikingerzeit und gegen Ende des 19. Jh. gezüchtet wurde, heute aber sehr selten geworden ist.

Unsere Rinder wachsen im Herdenverband auf, die Kälber halten wir in Mutterkuhhaltung, d.h. die Kälber bleiben bei ihren Müttern, es findet also eine muttergebundene Kälberaufzucht statt. Die Tiere stehen ganzjährig im Freien auf der Weide, haben dort aber Offenställe.

Etwa drei Mal im Jahr schlachten wir Jungbullen. Sollten Sie Interesse haben, Fleisch bei uns zu erwerben (ab 1/4 Rind fertig zerlegt ca. 35 kg +) so können Sie uns gerne kontaktieren, wir würden uns dann vor einer Schlachtung an Sie wenden um Details zu besprechen.

„Burger“ mit Salatbeilage

€ 12,50

„Burger De Luxe“

mit gebratenem Speck, Spiegelei und Käse überbacken, dazu  
Bratkartoffeln

€ 15,20

Gulasch mit Rotkohl und Klößen

€ 18,50

## Hauptgerichte vegetarisch

*Nudeln mit frischen Rahmpilzen*

*€ 13,90*



*Pesto-Nudeln mit Cashewkernen,  
getrockneten Tomaten, Brokkoli und Parmesan*

*€ 13,90*



*Zucchini*

*gefüllt mit geschmorter Paprika, Pilzen und Zwiebeln,  
mit Käse gratiniert, Tomatensauce und Risotto*

*€ 13,90*



*Kartoffelrösti mit  
Blattspinat und gebratenen Pilzen und Kräuterquark*

*€ 13,90*



*Salat mit frischen gebratenen Pilzen*

*€ 13,90*

## Desserts

Mango-Sorbet  
mit frischen Früchten  
€ 6,00

Rote Grütze mit Eis und Schlagrahm  
€ 5,50

Crème Brûlée  
€ 6,50

Hot chocolate Lava Cake  
mit Vanilleeis und Schlagrahm  
€ 6,50

Café Crema mit  
hausgemachter Praline  
€ 3,30