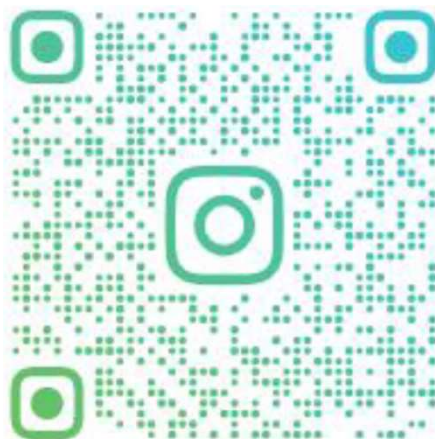




## Hotel für Business & Privatgäste

Schalten Sie ab und fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause. Ob Sie geschäftlich unterwegs sind, oder einfach mal raus wollen, bei uns sind Sie herzlich eingeladen im Grünen die Seele baumeln zu lassen.

Als Familienbetrieb, seit 1992, sind uns Traditionen und Gastfreundschaft ebenso wichtig, wie der Bezug zur Natur und unserer Umwelt. Kommen Sie uns besuchen und lassen Sie sich vom zauberhaften Ambiente, hausgemachten Fleischspezialitäten aus eigener Bio-Zucht und vielem mehr verwöhnen.



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

# Speisen

## Aperitif

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



## Vorspeise

<b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b>	7.20
Kürbiskerne   Orange   Sahne	
<b>Soljanka</b>	6.50
Paprika   Tomate   Wurst	
<b>Hausgemachtes Würzfleisch</b>	7.80
mit Käse überbacken   Baguette	
<b>Gemischter Salat</b>	7.00
Blatt & Gemüsesalate   Hausdressing	

## Wildspezialitäten & Saisonales

<b>Damwild &amp; Wildschweinbraten</b>	20.70
Preiselbeeren   Rosenkohl Kartoffelklöße	
<b>Hausgemachte Wildsülze</b>	15.20
Remouladensauce   Bratkartoffeln	
<b>Gebratene Entenbrust</b>	22.50
Rosenkohl   Klöße   Rotweinjus	
<b>½ Barbarie Ente</b>	27.50
Rotkohl   Kartoffelklöße	



## Klassiker

<b>Waldhotel Schnitzel</b>	19.80
Röstzwiebeln   Speck   Raclette Käse Bratkartoffeln	
<b>Rindergulasch</b>	18.60
Preiselbeeren   Rotkohl   Kartoffelklöße	
<b>Hähnchenbrust „Schweizer Art“</b>	16.80
Tomate   Käse   Kroketten   Hollandaise	
<b>Hamburger Pannfisch</b>	19.50
Bratkartoffeln   Senfsauce   Möhren	

## Mhhhhh... lecker

<b>Veggie-Auflauf</b>	14.20
Kartoffel   Gemüse   Käse	
<b>Wintersalat &amp; Entenbrust</b>	15.50
Kürbis   Blattsalate   Gemüse   Pilze Entenbrust	

# Für Danach



## Dessert

<b>Apfelstrudel</b>	7.20
Zimtparfait   Cointreau   Sahne	
<b>Bratapfel</b>	7.50
Marzipan   Rosinen   Vanillesauce	
<b>Panna Cotta</b>	7.40
Fruchtspiegel   Mouse au Chocolate	
<b>Walnussbecher</b>	6.20
3 Kgl. Eis   geröstete Nüsse   Sahne	
<b>Dooleys auf Eis</b>	5.20
Vanilleeis   Sahne	
<b>Waldheidelbeer-Likör auf Eis</b>	6.50
Vanilleeis   Sahne	

## Unsere Empfehlung

<b>Obstler aus der Region</b>	<b>2 cl</b>
Schwechower Obstbrand	5.50
Birne	
Sauerkirsch	
Rote Johannisbeere	
Marille	
<b>Schwechower Obstgeist</b>	<b>5.50</b>
Himbeere	
Brombeere	
Sanddorn	
<b>Schwechower Likör</b>	<b>5.00</b>
Waldheidelbeere	

<b>Kräuter</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
Hausgemachter	4.00	6.00
Jägermeister	3.50	5.00
Fernet-Branca	3.50	5.00
Ramazzotti	3.50	5.00
<b>Aquavit &amp; Mehr</b>		
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
<b>London Dry Gin</b>		
Waldgin – Schwechow	4.00	6.00
Bombay Sapphire	3.50	5.00
Finsbury	3.50	5.00



# Getränke

<b>Alkoholfrei</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
Fruchtsaft	3.50	5.00
Apfel, Orange, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere, Banane, Maracuja, Ananas		
<b>Softdrinks</b>	<b>3.20</b>	<b>4.80</b>
Coca Cola, Mezzo Mix, Sprite		
<b>Schweppes 0,2l</b>	<b>3.00</b>	
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon		
<b>Wasser</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,75l</b>
Gerolsteiner	3.00	7.00
Mit & Ohne Sprudel		

<b>Bier vom Fass</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
König Pilsener	3.90	5.30
Alsterwasser	3.90	5.30
<b>Bier aus der Flasche</b>	<b>0,3l</b>	<b>0,5l</b>
König Pilsener alkoholfrei	3.90	
Benediktiner Weissbier		5.30
hell, dunkel, alkoholfrei		
Störtebecker Pilsener		5.30
Köstritzer		5.30

<b>Weinbrand &amp; Whiskey</b>	<b>2 cl</b>	<b>4 cl</b>
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		

<b>Single Malt</b>		
Glenlivet Founders Reserve	4.50	7.50
SILD Crannog aus Sylt	8.50	12.00

<b>Rum &amp; Tequila</b>		
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.

# Wein

## Schaumwein

0,1l

0,75l

### 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



## Weisswein offen

0,2l

0,75l

1,0l

### 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

## Weisswein

0,75l

### Kaiserstuhl · Grauburgunder

37.00

Franz Keller | Baden | Deutschland

### Blauschiefer · Riesling feinherb

35.00

Markus Molitor | Mosel | Deutschland

### Grohsartig "Weißburgunder & Chardonnay"

30.00

Weingut Groh | Pfalz | Deutschland

### Pomino · Chardonnay-Pinot Bianco

41.00

Frescobaldi | Toskana | Italien

### Bico Amarelo

28.00

Esporoa | Vinho Verde | Portugal

### Monte Velho Branco

28.00

Esporoa | Alentejo | Portugal

### Grüner Veltliner

45.00

Etz | Kamptal | Österreich



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

# Wein

## Rotwein offen

0,2l

0,75l

1,0l

### Aus einem Guss "Big Red"

6.30

30.00

Lukas Kesselring | Pfalz | Deutschland | trocken

Spätburgunder | Merlot | St. Laurent

### Aus einem Guss "Dornfeldder"

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

## Rotwein

0,75l

### Kaiserstuhl · Spätburgunder

37.00

Franz Keller | Baden | Deutschland

### Belleruche

35.00

M.Chapoutier | Côtes du Rhône AOP | Frankreich

Grenache | Syrah

### Montecillo "Crianza"

32.00

Bodega Montecillo | Rioja | Spanien

Garnacha | Tempranillo

### El Tocador

30.00

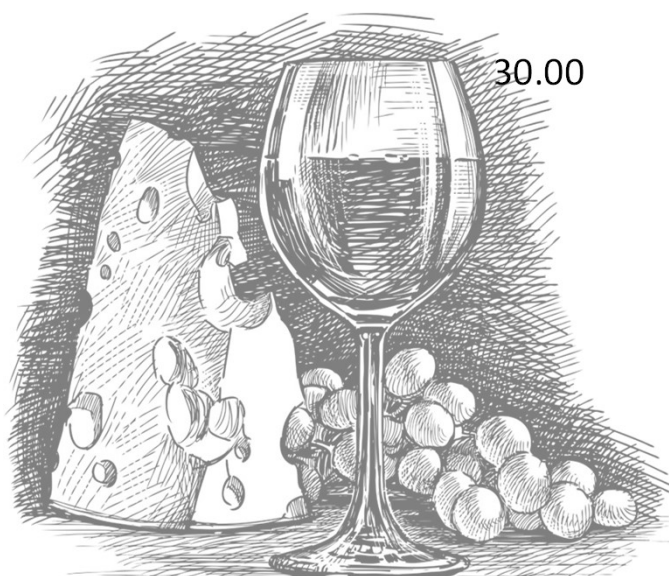
Castilla El Tocador | La Mancha | Spanien

Tempranillo

### Lifili Primitivo Salento

30.00

A6mani | Appulien | Italien



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