



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

-Bitte Saisonabweichung beachten:-

*Montag bis Samstag 17:30 bis 21:00 Uhr
Sonntag 13:00 bis 20:30 Uhr*

Um Reservierung wird gebeten.

Öffnungszeiten Gastronomie:

*Sonntag 12:00 bis zu 21:30 Uhr
Montag bis Donnerstag 12:00 bis zu 23:00 Uhr
Freitag und Samstag 12:00 bis zu 24:00 Uhr*

Ein kleiner Hinweis:

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

Vorspeisen

Hausgebeiztes Lachsfilet
Honig-Senf-Sauce, Reibeplätzchen, Salatbouquet
€ 13,50

Roastbeef-Fjäll-Rind eigene Zucht-
Hausgemachte Remoulade, Salatbouquet
€ 14,00

Riesengarnelen, Salat
€ 16,80

Rote-Beete-Carpaccio, Feta, karamellisierte Walnüsse
€ 12,50

Caprese
Tomate / Mozzarella
€ 9,80

Suppen

Rinderkraftbrühe
vom Fjäll-Rind -aus eigener Zucht- mit Einlage
€ 6,90

Tomatencremesuppe mit Ravioli -vegetarisch-
€ 6,90

Pfifferlingrahmsuppe
€ 7,50

Hauptgerichte Fisch

*Tagesgemüse alternativ Salatbeilage **

Lachsfilet, Risotto * ¹⁾

€ 30,00

Thunfisch, Salsa, Bratkartoffeln, Salat ¹⁾

33,50

Garnelen auf Currytagliatelle

€ 25,00

Neue Matjes „Hausfrauen Art“, Salzkartoffel, Salat

€ 21,50

Neue Matjes, Böhnchen, Bratkartoffeln

€ 21,50

Hauptgerichte Fleisch

*Tagesgemüse alternativ Salatbeilage **

Schweinefilet -Iberico- Kartoffelpüree * ¹⁾

€ 30,50

Kikok-Maishähnchenbrust, Curry-Tagliatelle, Salat

€ 27,50

Rumpsteak -Färse, regional- Balsamico-Schalotten, Bratkartoffeln

€ 31,50

Rumpsteak -Färse, regional- Rucola, Tomate, Parmesan, Bratkartoffeln ¹⁾

€ 31,50

Lammhüfte, Risotto * ¹⁾

€ 30,50

¹⁾ vorstehende Gericht können Sie mit frischen gebratenen Pfifferlingen erhalten

-statt Gemüse/Salat-. Der Aufpreis beträgt € 3,50

-Gerne reichen wir auch zusätzlich einen Beilagensalat € 4,50-

Fjäll-Rind aus unserer Zucht



Beim Fjäll-Rind 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.

Bratwurst mit Salsa, Bratkartoffeln und Salat
€ 17,50

Boeuf Stroganoff
Salzkartoffeln, Salat
27,50

Braten mit Gemüse, dazu Salzkartoffeln
€ 23,50

Braten, frische gebratene Pfifferlinge, dazu Salzkartoffeln
€ 27,00

„Burger De Luxe“
mit gebratenem Speck, Zwiebeln, Spiegelei und Käse überbacken
€ 16,50

Beilagensalat € 4,50-
Bratkartoffeln € 4,50

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Rösti
mit Champignons/Zwiebeln und Salat
€ 17,50

Kartoffel-Rösti
mit frischen gebratenen Pfifferlingen/Zwiebeln und Salat
€ 21,00

Risotto, getrocknete Tomaten, Pesto, Gemüse
€ 17,50

Gemüselasagne
€ 17,50

-Gerne reichen wir auch zusätzlich einen Beilagensalat € 4,50-

Desserts

Rote Grütze mit Eis und Schlagrahm
€ 6,90

Crème Brûlée
€ 8,90

Quarkmousse, Rhabarberkompott
€ 8,90

Tasse Café Crema
mit hausgemachter Praline
€ 4,90