



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 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

Salat Avocado-Räucherlachs

€ 12,50

Matjes-Tartar, Salat

€ 9,80

Riesengarnelen, Salat

€ 16,80

Carpaccio vom Fjäll-Rind, Rucola, Parmesan

€ 17,50

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 **

*Zander-Filet gebraten, Salat, Schmorkartoffeln € 31,00
mit Pfifferlingen € 35,50*

Lachsfilet, Risotto € 31,00
mit Pfifferlingen € 35,50*

Hauptgerichte Fleisch

Schweinefilet -vom Iberico Schwein-, Schmorkartoffeln € 31,50
mit Pfifferlingen € 36,00*

*Rumpsteak -Färse, regional-
gebratene Champignons/Zwiebeln, Bratkartoffeln € 32,50
mit Pfifferlingen € 37,00*

Kikok Maishähnchenbrust -regional-, Risotto € 26,50
mit Pfifferlingen € 31,00*

*bunter Salat mit Steifen von der Kikok Maishähnchenbrust -regional-,
€ 17,50*

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

-Aufpreis Bratkartoffeln statt Salzkartoffeln € 2,20-

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.

Leber „Berliner Art, Kartoffelschnee, Salatbeilage
€ 22,00

Bratwürstchen, Salsa, Schmorkartoffeln, Salatbeilage
€ 16,00

Boeuf-Stroganoff, Reis, Salatbeilage
€ 26,50

Ossobuco, Kartoffelpüree, Tagesgemüse
€ 25,80

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

Bratkartoffeln € 4,50

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

-Aufpreis Bratkartoffeln statt Salzkartoffeln € 2,20-

Vegetarische Gerichte

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

Kartoffel-Rösti
mit Pfifferlingen/Zwiebeln und Salat
€ 22,00

Risotto -mediterran-
€ 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

Panna Cotta, frische Früchte
€ 8,90

Schokoladenmousse
€ 8,90

Tasse Café Crema
mit hausgemachter Praline
€ 4,90