

Vogtländische Küche

Speisenkarte gültig ab 06.07.2021

... für deham



Suppen und Vorspeisen

Hinweise

Bestellungen bitte bis spätestens 30 min vor Abholung.

Bestellungen unter 037467/22616 oder im **Online-Shop** unter gasthof-walfisch.de/shop

Abholung täglich ab 11.30 Uhr

Abholung in der Gaststube

Anlieferung nach Absprache gegen eine Gebühr von 10,- €.

Beilagenänderungen nur im Rahmen der aktuellen Gerichte machbar

Vielen Dank für Ihre Bestellung!



037467 22616

- 213 Vogtländische Schwamm-
mebrie ^{A)C)G)I)} 4,20 €
- 114 Süßkartoffel-Gurkensuppe ^(vegan) 4,30 €
- 105 Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren,
dazu Toast (veg.) ^{15) A)C)G)} 5,80 €
- 100 Feines Würzfleisch vom Schwein
mit Käse überbacken,
Zitrone und Toast ^{1)2)15) A)C)G)I)L)} 5,90 €

Salate

- 300 Kleiner gemischter
Salatteller ^(veg.) G) 5,40 €
- 364 Schopkasalat ^(veg.) 6,40 €
(Tomaten-, Gurken- und Paprikawürfel,
Eisbergsalat, Fetakäse) ^{G)}
- 363 Salatteller "Meeres-
rauschen" ^{C)D)G)}, 7,50 €
(Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Zwiebel)

dazu bieten wir folgende Dressings: Joghurt Dressing ^(veg.) 16)17)C)G),
Balsamico Dressing ^(vegan) 1)15), French Dressing ^{C)G)J) veg.)},
Sylder Dressing ^{C) veg.)}, Essig / Öl ^(vegan)

Blumenkohl- und Pfifferling Saison im "Gasthof zum Walfisch"

- | | | |
|-----|--|---------|
| 108 | Blumenkohlsuppe ^{A)G)} | 3,80 € |
| 99 | Frischer Blumenkohl mit
Sauce Hollandaise und Kartoffeln (veg.) ^{16)A)C)G)} | 9,10 € |
| 91 | Frischer Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken,
dazu Sauce Hollandaise und Kartoffeln ^{1)2)3)16)20)A)C)G)I)} | 11,90 € |
| 93 | Rinderpökeltzunge mit zerlassener Butter, dazu frischer
Blumenkohl mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln ^{2)A)C)G)I)} | 13,30 € |

Erziehung ist alles. Der Walfisch war einst eine Bittermandel und
der Blumenkohl ist nichts als ein Kohlkopf mit akademischer
Bildung.

Mark Twain (US-Schriftsteller 30.11.1835 - 21.04.1910)

- | | | |
|----|--|---------|
| 97 | Pfifferling Toast ^{1)2)3)A)C)G)}
(2 Scheiben Toast mit Lachsschinken, Pfifferlinge und Käse überbacken) | 8,50 € |
| 98 | Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen
in Schinken-Rahm-Soße ^{2)3)A)C)G)N)} | 12,10 € |
| 92 | Schweineschnitzel, dazu frische Pfifferlinge in
Schinken-Rahm-Soße, frischer Blumenkohl mit
Sauce Hollandaise und Kartoffeln ^{2)3)A)C)G)I)} | 16,50 € |
| 89 | Portion frische Pfifferlinge
in Schinken-Rahm-Soße ^{2)3)G)} | 4,80 € |

Vogtländische Küche

- | | | |
|-----|--|---------|
| 213 | e Teller Schwammebrie ^{A)C)G)I)}
(Vogtländische Pilzsuppe) | 4,20 € |
| 251 | Gebackene Kließ mit Greiselbeer un Sahne ^(veg.)1)2)3)G)
(Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne) | 6,50 € |
| 250 | Griene Kließ un Schwammebrie ^{1)2)3)A)C)G)I)}
(Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe) | 6,80 € |
| 252 | Schladereguggs mit Schwammebrie ^{1)2)3)A)C)G)I)}
(Klofsteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe) | 8,40 € |
| 369 | Silze mit Remouladensoße und Broterdeppel ^{2)C)}
(Schweinesülze mit Bratkartoffeln) | 10,80 € |
| 262 | Rindszung mit Erdeppl und Gmiese ^{2)3)15)16)17)G)}
(Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse) | 13,10 € |
| 258 | Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un
griene Kließ ^{1)2)3)A)C)G)I)}
(Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen) | 13,50 € |
| 261 | Rindsrollad mit Eppelrotkraut
un gebackne Kließ ^{1)2)3)A)C)G)I)J)}
(Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen) | 14,70 € |

Fischspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 140 | Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln ^{A)D)G)} | 13,70 € |
| 136 | Gebackenes Zanderfilet im Speckmantel ²⁾³⁾ ,
dazu Minipellkartoffeln und Dijon-Senf-Soße ^{2)3)J)} | 15,90 € |
| 144 | Gebratenes rotfleischiges Welsfilet ^{I)} mit Juliengemüse und
Bandnudeln ^{A)C)N)} dazu Zitronenbuttersoße ^{A)C)G)I)} | 16,80 € |

Steak und Schnitzel

- 159 Rückensteak mit Salamí, Jalapeños
und Chilikäse überbacken^(scharf),
dazu Süßkartoffel-Pommes^{1)2)3)19)20)G)} 14,30 €
- 178 Rückensteak mit Würzfleisch und Käse
überbacken, dazu Steakhaus-Pommes^{1)2)15)A)C)G)I)L)} 14,50 €
- 165 Schweineschnitzel „Wiener Art“,
dazu Buttergemüse und Kartoffeln^{A)C)G)I)} 12,60 €
(in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel)
- 162 Hähnchenbrustfilet „Milanese“^{A)C)G)}
mit Bandnudeln^{A)C)N)} und Tomatensoße^{2)A)G)} 13,90 €
(Hähnchenbrustfilet in Ei-Parmesan-Hülle)
- 180 Gefülltes Schweineschnitzel „Griechische Art“,
dazu Tomatensoße^{2)A)G)}
und Süßkartoffel-Pommes^{A)C)G)} 14,90 €
(Mit Feta-Käse, getrockneten Tomaten, Oliven und Zwiebel gefülltes
und mit Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel,)

Seniorenteller

- 294 Schweineschnitzel „Wiener Art“,
dazu Buttergemüse und Kartoffeln^{A)C)G)I)} 10,60 €
- 230 Rinderzunge mit Kartoffeln
und Gemüse^{2)3)15)16)17)G)} 11,10 €
- 231 Sauerbraten mit Apfelrotkohl und
vogtländischem Kloß^{1)2)3)A)C)G)I)} 11,50 €

Es geht auch ohne Fleisch

- 251 Gebackene Klöße mit Preiselbeeren
und Sahne ^(veg.) 1)2)3)G) 6,50 €
- 122 Minipellkartoffeln mit Kräuterquark
und Salatbeilage ^(veg.) G) 8,20 €
- 119 Schmorgurke ^{2)G)} mit Bandnudeln ^(veg.) A)C)N) 8,80 €
- 117 Kartoffelpfanne mit getrockneten Tomaten,
Zwiebeln und Salat ^(vegan) 3)17) 9,70 €
- 124 Mediterranes Grillgemüse
mit Minipellkartoffeln und Salat ^(vegan) A)F)J) 10,00 €
- 118 Maultaschen ^{2)0)A)} aus Hartweizengrieß
gefüllt mit Lauch, Zwiebeln und Spinat,
dazu Kräutersoße und Salat ^(vegan) 4)20)I) 12,00 €

zusätzlich ab 15.00 Uhr

- 358 Currywurst ^{1)2)3)14)16)17)20)J)} mit Pommes frites 6,40 €
- 370 Bauernfrühstück ^{2)3)20)9)C)} 9,10 €
- 95 „Walfischnbrett“ ²⁾³⁾²⁰⁾ mit Butter ^{G)} und Brot ^{A)} 9,60 €
(Kalte Aufschnittplatte mit Wurst, Schinken und Käse)
- 388 Tatar mit Eigelb ^{C)}, Butter ^{G)} und Brot ^{A)} 9,90 €