

Vogtländische Küche

Speisenkarte gültig ab 10.01.2022

... 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 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 Schwammbrühe ^{A)C)G)I)} | 4,30 € |
| 114 | Süßkartoffel-Gurkensuppe ^(vegan) | 4,40 € |
| 105 | Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Toast ^(veg.)¹⁵⁾ A)C)G) | 5,90 € |
| 100 | Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toast ^{1)2)15) A)C)G)I)L)} | 6,00 € |

Salate

- | | | |
|-----|--|--------|
| 300 | Kleiner gemischter Salatteller ^(veg.) G) | 5,50 € |
| 364 | Schopskasalat ^(veg.)
(Tomaten-, Gurken- und Paprikawürfel, Eisbergsalat, Fetakäse) ^{G)} | 6,50 € |
| 363 | Salatteller "Meeresrauschen" ^{C)D)G)} ,
(Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Zwiebel) | 7,60 € |

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

Fischspezialitäten

Karpfenzeit im

"Gasthof zum Walfisch"

138	<i>Fisch-Soljanka</i>	4,50 €
204	<i>Gebackenes Karpfenfilet, dazu zerlassene Butter, Rotkraut und Kartoffeln^{A)D)G)}</i>	15,10 €
205	<i>Gebackenes Karpfenfilet mit Kräuterquarkdipp und Kartoffelspalten^{A)D)G)}</i>	15,60 €
207	<i>Karpfenfilet im Bierteigmantel mit Bratkartoffeln^{A)C)D)G)}</i>	15,90 €
202	<i>Karpfen „Blau“ mit zerlassener Butter, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln^{D)G)}</i>	17,00 €
203	<i>Vogtländischer Bierkarpfen mit Apfelrotkraut und vogtländischen Klößen^{1)2)3)A)C)D)G)}</i>	17,10 €

Der **Karpfen** ist eine der bekanntesten europäischen Fischarten und als Typusart der Gattung *Cyprinus* sowohl im Deutschen als auch in der Fachsprache Namensgeber der Familie der Karpfenfische. Er ist ein Friedfisch und seit der Antike ein beliebter Speisefisch, der meist in Fischteichen angezogen wird. Den beliebten Karpfen „Blau“ und vogtländischen Bierkarpfen servieren wir als längshalbierten Fisch mit Kopf, Schwanz und Gräten. Das Filet und die Nuggets reichen wir als grätenfreie Stücke.

Je klarer das Wasser, desto weniger Fische. Chinesische Weisheit

Vogtländische Küche

- | | | |
|-----|---|---------|
| 213 | e Teller Schwammbrühe ^{A)C)G)I)}
(Vogtländische Pilzsuppe) | 4,30 € |
| 251 | Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne ^(veg.)1)2)3)G)
(Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne) | 6,70 € |
| 250 | Griene Klöße und Schwammbrühe ^{1)2)3)A)C)G)I)}
(Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe) | 7,00 € |
| 252 | Schladerguggs mit Schwammbrühe ^{1)2)3)A)C)G)I)}
(Klofsteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe) | 8,60 € |
| 369 | Sülze mit Remouladensoße und Broterdeppel ^{2)C)}
(Schweinesülze mit Bratkartoffeln) | 11,00 € |
| 262 | Rindszung mit Erdeppl und Gmiese ^{2)3)15)16)17)G)}
(Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse) | 13,30 € |
| 258 | Sauerbratn mit Eppelrotkraut und
griene Klöße ^{1)2)3)A)C)G)I)}
(Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen) | 13,70 € |
| 261 | Rindsrollad mit Eppelrotkraut
und gebackne Klöße ^{1)2)3)A)C)G)I)J)}
(Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen) | 14,90 € |

Fischspezialitäten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 140 | Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter,
dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln ^{A)D)G)} | 14,00 € |
| 136 | Gebackenes Zanderfilet im Speckmantel ²⁾³⁾ ,
dazu Minipellkartoffeln und Dijon-Senf-Soße ^{2)3)J)} | 16,20 € |
| 144 | Gebratenes rotfleischiges Welsfilet ^{I)} mit Juliengemüse und
Bandnudeln ^{A)C)N)} dazu Zitronenbuttersoße ^{A)C)G)I)} | 17,10 € |

Steak und Schnitzel

- 159 Rückensteak mit Salamí, Jalapeños und Chilikäse überbacken^(scharf), dazu Süßkartoffel-Pommes^{1)2)3)19)20)G)} 14,60 €
- 178 Rückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Steakhaus-Pommes^{1)2)15)A)C)G)I)L)} 14,80 €
- 165 Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln^{A)C)G)I)} 12,90 €
(in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel)
- 162 Hähnchenbrustfilet „Milanese“^{A)C)G)} mit Bandnudeln^{A)C)N)} und Tomatensoße^{2)A)G)} 14,20 €
(Hähnchenbrustfilet in Ei-Parmesan-Hülle)
- 180 Gefülltes Schweineschnitzel „Griechische Art“, dazu Tomatensoße^{2)A)G)} und Süßkartoffel-Pommes^{A)C)G)} 15,20 €
(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)} 10,90 €
- 230 Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse^{2)3)15)16)17)G)} 11,40 €
- 231 Sauerbraten mit Apfelrotkohl und vogtländischem Kloß^{1)2)3)A)C)G)I)} 11,80 €

Es geht auch ohne Fleisch

251	Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne ^(veg.) 1)2)3)G)	6,70 €
122	Minipellkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage ^(veg.) G)	8,40 €
119	Schmorgurke ^{2)G)} mit Bandnudeln ^(veg.) A)C)N)	9,00 €
117	Kartoffelpfanne mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Salat ^(vegan) 3)17)	9,90 €
124	Mediterranes Grillgemüse mit Minipellkartoffeln und Salat ^(vegan) A)F)J)	10,20 €
118	Maultaschen ^{2)0)A)} aus Hartweizengrieß gefüllt mit Lauch, Zwiebeln und Spinat, dazu Kräutersoße und Salat ^(vegan) 4)20)I)	12,20 €

zusätzlich ab 15.00 Uhr

358	Currywurst ^{1)2)3)14)16)17)20)J)} mit Pommes frites	6,60 €
370	Bauernfrühstück ^{2)3)20)9)C)}	9,30 €
95	„Walfischnbrett“ ²⁾³⁾²⁰⁾ mit Butter ^{G)} und Brot ^{A)} (Kalte Aufschnittplatte mit Wurst, Schinken und Käse)	9,80 €
388	Tatar mit Eigelb ^{C)} , Butter ^{G)} und Brot ^{A)}	10,10 €