

Vogtländische Küche

Speisenkarte gültig ab 01.05.2022

... für deham



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

Suppen und Vorspeisen

- | | | |
|-----|---|--------|
| 213 | Vogtländische Schwamm-
mebrie ^{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 | Schopkasalat ^(veg.)
(Tomaten-, Gurken- und Paprikawürfel,
Eisbergsalat, Fetakäse) ^{G)} | 6,50 € |
| 363 | Salatteller "Meeres-
rauschen" ^{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)}

Spargelzeit im Gasthof zum Walfisch

- | | | |
|---|--|---------|
| 185 | Spargelkremsuppe (veg.) | 4,80 € |
| 184 | Salatteller „Spargelzeit“
(Spargel mit Schinken auf Blattsalat
verfeinert mit Kressevinaigrette) | 9,10 € |
| 183 | Spargeltoast
(knuspriger Toast mit Schinken, Tomate, Spargel und Käse überbacken) | 10,30 € |
| 190 | Portion frischer Spargel mit Sauce
Hollandaise und Kartoffeln (veg.) | 12,40 € |
| 186 | Frischer Spargel im Kochschinkenmantel, mit Sauce
Hollandaise und Kartoffeln | 14,00 € |
| 188 | Schweineschnitzel mit frischem Spargel,
Sauce Hollandaise und Kartoffeln | 16,90 € |
| 187 | Rinderpökelszunge, dazu frischer Spargel mit
Sauce Hollandaise und Kartoffeln | 17,30 € |
| 193 | Maischolle, dazu frischer Spargel
mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln | 18,90 € |
| <small>(Die Scholle ist ein im Salzwasser lebender Plattfisch. Ihr Vorkommen erstreckt sich über fast alle europäischen Küsten: vom Weißen Meer bis zur portugiesischen Atlantikküste, aber auch in Nord- und westlicher Ostsee, sowie im westlichen Mittelmeer. Die Scholle lebt schwarmbildend über Sand- und Schlickgrund in Tiefen von 100 bis 200 Metern, im Mittelmeer auch bis zu 400 Metern Tiefe. Im Frühjahr gefangene Schollen werden im Handel als Maischolle bezeichnet und mit Gräten serviert)</small> | | |
| 181 | Portion frischer Spargel (200g)
mit Sauce Hollandaise | 7,30 € |

Wilhelm Busch, Die fromme Helene
"Denn Spargel, Schinken, Koteletts
Sind doch mitunter auch was Netts."

Wir verwenden ausschließlich nur frischen deutschen Spargel!

Vogtländische Küche

- | | | |
|-----|---|---------|
| 213 | <i>e Teller Schwammbrühe</i> ^{A)C)G)I)}
<i>(Vogtländische Pilzsuppe)</i> | 4,30 € |
| 251 | <i>Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne</i> ^(veg.)1)2)3)G)
<i>(Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne)</i> | 6,70 € |
| 250 | <i>Griene Klöße und Schwammbrühe</i> ^{1)2)3)A)C)G)I)}
<i>(Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)</i> | 7,00 € |
| 252 | <i>Schladerguggs mit Schwammbrühe</i> ^{1)2)3)A)C)G)I)}
<i>(Kloßteig mit Zwiebeln und Räucherfleisch goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe)</i> | 8,60 € |
| 369 | <i>Sülze mit Remouladensoße und Broterdeppel</i> ^{2)C)}
<i>(Schweinesülze mit Bratkartoffeln)</i> | 11,00 € |
| 262 | <i>Rindszunge mit Erbsen und Gemüse</i> ^{2)3)15)16)17)G)}
<i>(Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse)</i> | 13,30 € |
| 258 | <i>Sauerbraten mit Eppelrotkraut und griene Klöße</i> ^{1)2)3)A)C)G)I)}
<i>(Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut und Klößen)</i> | 13,70 € |
| 261 | <i>Rinderrollad mit Eppelrotkraut und gebackenen Klößen</i> ^{1)2)3)A)C)G)I)J)}
<i>(Rinderrollade mit Apfelrotkraut und gebackenen Klößen)</i> | 14,90 € |

Fischspezialitäten

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

Steak und Schnitzel

- 159 Rückensteak mit Salami, 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)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	„Walfischbrett“ 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 €