

# Vogtländische Kich

Speisenkarte gültig ab 01.05.2022

... 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](http://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 Schwammebrüe <sup>A)C)G)I)</sup>	4,30 €
114	Süßkartoffel-Gurkensuppe <sup>(vegan)</sup>	4,40 €
105	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Toast (veg.) <sup>1)2)15) A)C)G)</sup>	5,90 €
100	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toast <sup>1)2)15) A)C)G)I)L)</sup>	6,00 €

## Salate

300	Kleiner gemischter Salatteller <sup>(veg.) G)</sup>	5,50 €
364	Schopskasalat <sup>(veg.)</sup> (Tomaten-, Gurken- und Paprikawürfel, Eisbergsalat, Fetakäse) <sup>G)</sup>	6,50 €
363	Salatteller "Meeresauschen" <sup>C)D)G)</sup> , (Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Zwiebel)	7,60 €

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

# Spargelzeit im Gasthof zum Walfisch

185	Spargelcremesuppe (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	Fräischer Spargel im Kochschinkenmantel, mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	14,00 €
188	Schweineschnitzel mit frischem Spargel, Sauce Hollandaise und Kartoffeln	16,90 €
187	Rinderpökelzunge, dazu fräischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	17,30 €
193	Maischolle, dazu fräischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln	18,90 €
	(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)	
181	Portion fräischer Spargel (200g) mit Sauce Hollandaise	7,30 €

Wir verwenden ausschließlich nur frischen deutschen Spargel!

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

## Vogtländische Küche

213	e Teller Schwammebrie <sup>A)C)G)I)</sup> (Vogtländische Pilzsuppe)	4,30 €
251	Gebackene Kieß mit Greiselbeer un Sahne <sup>(veg.)1)2)3)G)</sup> (Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne)	6,70 €
250	Griene Kieß un Schwammebrie <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> (Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)	7,00 €
252	Schladereguggs mit Schwammebrie <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> (Kloßteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe)	8,60 €
369	Silze mit Remouladensoße und Broterdeppel <sup>2)C)</sup> (Schweinesülze mit Bratkartoffeln)	11,00 €
262	Rindszung mit Erdeppl und Gmiese <sup>2)3)15)16)17)G)</sup> (Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse)	13,30 €
258	Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un griene Kieß <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> (Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen)	13,70 €
261	Rindsrollad mit Eppelrotkraut un gebackne Kieß <sup>1)2)3)A)C)G)I,J)</sup> (Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen)	14,90 €

## Fischspezialitäten

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

## Steak und Schnitzel

159 Rückensteak mit Salami, Jalapeños und Chilikäse überbacken <sup>(scharf)</sup>, dazu Süßkartoffel-Pommes <sup>1)2)3)19)20)G)</sup> 14,60 €

178 Rückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Steakhaus-Pommes <sup>1)2)15)A)C)G)I)L)</sup> 14,80 €

165 Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln <sup>A)C)G)I)</sup> (in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel) 12,90 €

162 Hähnchenbrustfilet „Milanese“ <sup>A)C)G)</sup> mit Bandnudeln <sup>A)C)N)</sup> und Tomatensoße <sup>2)A)G)</sup> (Hähnchenbrustfilet in Ei-Parmesan-Hülle) 14,20 €

180 Gefülltes Schweineschnitzel „Griechische Art“, dazu Tomatensoße <sup>2)A)G)</sup> und Süßkartoffel-Pommes <sup>A)C)G)</sup> (Mit Feta-Käse, getrockneten Tomaten, Oliven und Zwiebel gefülltes und mit Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel,) 15,20 €

## Seniorenteller

294 Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln <sup>A)C)G)I)</sup> 10,90 €

230 Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse <sup>2)3)15)16)17)G)</sup> 11,40 €

231 Sauerbraten mit Apfelrotkohl und vogtländischem Kloß <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 11,80 €

## Es geht auch ohne Fleisch

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

zusätzlich ab 15.00 Uhr

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