

# Vogtländische Küche

Speisenkarte gültig ab 27.07.2022

... 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 Schwammbrühe <sup>A)C)G)I)</sup>  | 4,40 € |
| 114 | Süßkartoffel-Gurkensuppe <sup>(vegan)</sup>   | 4,90 € |
| 105 | Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Toast <sup>(veg.)<sup>15)</sup> A)C)G)</sup>           | 6,40 € |
| 100 | Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toast <sup>1)2)15) A)C)G)I)L)</sup> | 6,50 € |

## Salate

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 300 | Kleiner gemischter Salatteller <sup>(veg.) G)</sup>  | 6,00 € |
| 364 | Schopskasalat <sup>(veg.)</sup><br>(Tomaten-, Gurken- und Paprikawürfel, Eisbergsalat, Fetakäse) <sup>G)</sup> | 7,00 € |
| 363 | Salatteller "Meeresrauschen" <sup>C)D)G)</sup> ,<br>(Gemischter Salat, Thunfisch, Ei, Zwiebel)                 | 8,10 € |

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>

## Vogtländische Küche

- 213 *e Teller Schwammebrie*<sup>A)C)G)I)</sup> 4,80 €  
(Vogtländische Pilzsuppe)
- 251 *Gebackene Kließ mit Greiselbeer un Sahne*<sup>(veg.)1)2)3)G)</sup> 7,20 €  
(Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne)
- 250 *Griene Kließ un Schwammebrie*<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 7,70 €  
(Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)
- 252 *Schladereguggs mit Schwammebrie*<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 9,30 €  
(Kloßteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe)
- 369 *Silze mit Remouladensoße und Broterdeppel*<sup>2)C)</sup> 12,00 €  
(Schweinesülze mit Bratkartoffeln)
- 262 *Rindszung mit Erdeppl und Gmiese*<sup>2)3)15)16)17)G)</sup> 14,30 €  
(Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse)
- 258 *Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un griene Kließ*<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 14,70 €  
(Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen)
- 261 *Rindsrollad mit Eppelrotkraut un gebackne Kließ*<sup>1)2)3)A)C)G)I)J)</sup> 15,90 €  
(Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen)

## Fischspezialitäten

- 140 *Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln*<sup>A)D)G)</sup> 15,00 €
- 136 *Gebackenes Zanderfilet im Speckmantel*<sup>2)3)</sup>, dazu Minipellkartoffeln und Dijon-Senf-Soße<sup>2)3)J)</sup> 17,20 €
- 144 *Gebratenes rotfleischiges Welsfilet*<sup>I)</sup> mit Juliengemüse und Bandnudeln<sup>A)C)N)</sup> dazu Zitronenbuttersoße<sup>A)C)G)I)</sup> 18,10 €

## 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> 15,60 €
- 178 Rückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Steakhaus-Pommes <sup>1)2)15)A)C)G)I)L)</sup> 15,80 €
- 165 Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln <sup>A)C)G)I)</sup> 13,90 €  
(in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel)
- 162 Hähnchenbrustfilet „Milanese“ <sup>A)C)G)</sup> mit Bandnudeln <sup>A)C)N)</sup> und Tomatensoße <sup>2)A)G)</sup> 15,20 €  
(Hähnchenbrustfilet in Ei-Parmesan-Hülle)
- 180 Gefülltes Schweineschnitzel „Griechische Art“, dazu Tomatensoße <sup>2)A)G)</sup> und Süßkartoffel-Pommes <sup>A)C)G)</sup> 16,20 €  
(Mit Feta-Käse, getrockneten Tomaten, Oliven und Zwiebel gefülltes und mit Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel,)

## Seniorenteller

- 294 Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln <sup>A)C)G)I)</sup> 11,90 €
- 230 Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse <sup>2)3)15)16)17)G)</sup> 12,30 €
- 231 Sauerbraten mit Apfelrotkohl und vogtländischem Kloß <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 12,70 €

## *Es geht auch ohne Fleisch*

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 251 | Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne <sup>(veg.) 1)2)3)G)</sup>  | 7,20 €  |
| 122 | Minipellkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage <sup>(veg.) G)</sup>   | 9,40 €  |
| 119 | Schmorgurke <sup>2)G)</sup> mit Bandnudeln <sup>(veg.) A)C)N)</sup>   | 10,00 € |
| 117 | Kartoffelpfanne mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Salat <sup>(vegan) 3)17)</sup>   | 10,90 € |
| 124 | Mediterranes Grillgemüse mit Minipellkartoffeln und Salat <sup>(vegan) A)F)J)</sup>   | 11,20 € |
| 118 | Maultaschen <sup>2)0)A)</sup> aus Hartweizengrieß gefüllt mit Lauch, Zwiebeln und Spinat, dazu Kräutersoße und Salat <sup>(vegan) 4)20)I)</sup> | 13,20 € |

## *zusätzlich ab 15.00 Uhr*

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 358 | Currywurst <sup>1)2)3)14)16)17)20)J)</sup> mit Pommes frites   | 7,60 €  |
| 370 | Bauernfrühstück <sup>2)3)20)9)C)</sup>   | 10,30 € |
| 95  | „Walfisnbrett“ <sup>2)3)20)</sup> mit Butter <sup>G)</sup> und Brot <sup>A)</sup><br>(Kalte Aufschnittplatte mit Wurst, Schinken und Käse) | 10,80 € |
| 388 | Tatar mit Eigelb <sup>C)</sup> , Butter <sup>G)</sup> und Brot <sup>A)</sup>   | 11,10 € |