

# Vogtländische Küche

Speisenkarte gültig ab 16.10.2022

... 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 möglich.  
Kosten nach Absprache.

Beilagenänderungen nur im Rahmen der aktuellen Gerichte machbar

Vielen Dank für Ihre Bestellung!



**037467 22616**

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 108 | Blumenkohl-Suppe <sup>(veg.)C)G)</sup>  | 4,60 € |
| 213 | Vogtländische Schwamm-<br>mebrie <sup>A)C)G)I)</sup>  | 5,00 € |
| 105 | Gebackener Camembert<br>mit Preiselbeeren,<br>dazu Toast <sup>(veg.)<sup>15</sup> A)C)G)</sup>            | 6,90 € |
| 100 | Feines Würzfleisch vom Schwein<br>mit Käse überbacken,<br>Zitrone und Toast <sup>1)2)15) A)C)G)I)L)</sup> | 7,00 € |

## Salate

- |     |  |        |
|-----|--|--------|
| 300 | Kleiner gemischter<br>Salatteller <sup>(veg.) G)</sup>   | 6,50 € |
| 373 | Caprese-Salat mit Toast <sup>A)G)L)15)</sup> ,<br>(Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben, Basilikum,<br>Balsamico-Essig Olivenöl, Salz, Pfeffer) | 6,80 € |
| 367 | Salatteller "Hammerknecht"<br>(Gemischter Salat, Kochschinkenstreifen,<br>Käsestreifen) <sup>1)2)3)16)20)G)</sup>                              | 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><br>(Vogtländische Pilzsuppe)   | 5,00 €  |
| 251 | Gebackene Kließ mit Greiselbeer un Sahne <sup>(veg.)1)2)3)G)</sup><br>(Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne)                      | 7,70 €  |
| 250 | Griene Kließ un Schwammebrie <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup><br>(Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)   | 8,20 €  |
| 252 | Schladereguggs mit Schwammebrie <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup><br>(Kloßteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe)  | 9,80 €  |
| 369 | Silze mit Remouladensoße und Broterdeppel <sup>2)C)</sup><br>(Schweinesülze mit Bratkartoffeln)  | 13,00 € |
| 262 | Rindszung mit Erdeppl und Gmiese <sup>2)3)15)16)17)G)</sup><br>(Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse)                                   | 15,30 € |
| 258 | Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un<br>griene Kließ <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup><br>(Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen)    | 15,70 € |
| 261 | Rindsrollad mit Eppelrotkraut<br>un gebackne Kließ <sup>1)2)3)A)C)G)I)J)</sup><br>(Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen) | 16,90 € |

## Fischspezialitäten

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 134 | 2 Backfischfilets mit Remouladensoße,<br>dazu Bratkartoffeln und Rohkostsalat <sup>A)C)D)J)2)</sup> | 12,90 € |
| 140 | Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter,<br>dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln <sup>A)D)G)</sup>    | 16,00 € |
| 139 | Gebratenes Kabeljaufilet mit Bandnudeln<br>und Kräuterhollandaise <sup>A)C)D)G)I)4)20)</sup>        | 16,90 € |

*Fischspezialitäten*  
*Karpfenzeit im*  
*„Gasthof zum Walfisch“*

138	<i>Fisch-Soljanka</i>	5,40 €
204	<i>Gebackenes Karpfenfilet, dazu zerlassene Butter, Rotkraut und Kartoffeln<sup>A)D)G)</sup></i>	16,40 €
205	<i>Gebackenes Karpfenfilet mit Kräuterquarkdipp und Kartoffelspalten<sup>A)D)G)</sup></i>	16,90 €
207	<i>Karpfenfilet im Bierteigmantel mit Remouladensoße und Bratkartoffeln<sup>A)C)D)G)</sup></i>	17,20 €
202	<i>Karpfen „Blau“ mit zerlassener Butter, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln<sup>D)G)</sup></i>	18,30 €
203	<i>Vogtländischer Bierkarpfen mit Apfelrotkraut und vogtländischen Klößen<sup>1)2)3)A)C)D)G)</sup></i>	18,40 €

## Steak und Schnitzel

- 178 Rückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Steakhaus-Pommes<sup>1)2)15)A)C)G)I)L)</sup> 16,80 €
- 165 Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln<sup>A)C)G)I)</sup> 14,90 €  
(in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel)
- 163 Schweineschnitzel „Pariser Art“, dazu Buttergemüse und Steakhaus-Pommes<sup>A)C)G)I)J)</sup> 15,50 €  
(Schweineschnitzel in Eihülle)
- 162 Hähnchenbrustfilet „Caprese“, dazu Kartoffelspalten<sup>A)G)17)</sup> 15,80 €

## Seniorenteller

- 294 Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu Buttergemüse und Kartoffeln<sup>A)C)G)I)</sup> 12,90 €
- 230 Rinderzunge mit Kartoffeln und Gemüse<sup>2)3)15)16)17)G)</sup> 13,30 €
- 231 Sauerbraten mit Apfelrotkohl und vogtländischem Kloß<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 13,70 €

## *Es geht auch ohne Fleisch*

241	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Rohkostsalat <sup>(veg.)3)C)</sup>	9,90 €
122	Minipellkartoffeln mit Kräuterquark und Salatbeilage <sup>(veg.) G)</sup>	10,40 €
119	Schmorgurke <sup>2)G)</sup> mit Bandnudeln <sup>(veg.) A)C)N)</sup>	11,00 €
117	Kartoffelpfanne mit getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Salat <sup>(vegan) 3)17)</sup>	11,90 €
124	Mediterranes Grillgemüse mit Minipellkartoffeln und Salat <sup>(vegan) A)F)J)</sup>	12,20 €
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>	14,20 €

## *zusätzlich ab 15.00 Uhr*

358	Currywurst <sup>1)2)3)14)16)17)20)J)</sup> mit Pommes frites	8,60 €
370	Bauernfrühstück <sup>2)3)20)9)C)</sup>	11,30 €
95	„Walfisnbrett“ <sup>2)3)20)</sup> mit Butter <sup>G)</sup> und Brot <sup>A)</sup> (Kalte Aufschnittplatte mit Wurst, Schinken und Käse)	11,80 €
388	Tatar mit Eigelb <sup>C)</sup> , Butter <sup>G)</sup> und Brot <sup>A)</sup>	12,10 €

## *Kindergerichte*

302	<i>Portion Pommes</i>	3,30 €
200	<i>Eierkuchen mit Apfelmus</i>	4,40 €
201	<i>Spirelli mit Tomatensoße und Käse</i>	5,50 €
199	<i>Fischstäbchen mit Kartoffeln</i>	5,90 €
106	<i>Chickennuggets mit Pommes frites</i>	6,40 €
133	<i>Hähnchendinos mit Pommes frites</i>	6,70 €
198	<i>Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Pommes frites</i>	7,40 €