

# Vogtländische Küche

Speisenkarte gültig ab 22.09.2023

... 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**

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 245 | Cremige Steckrübensuppe <sup>(vegan)</sup>  | 4,60 € |
| 213 | Vogtländische Schwamm-<br>mebrie <sup>A)C)G)I)</sup>  | 5,10 € |
| 105 | Gebackener Camembert<br>mit Preiselbeeren,<br>dazu Toast <sup>(veg.)<sup>15)</sup> A)C)G)</sup>           | 7,00 € |
| 100 | Feines Würzfleisch vom Schwein<br>mit Käse überbacken,<br>Zitrone und Toast <sup>1)2)15) A)C)G)I)L)</sup> | 7,10 € |

## Salate

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 300 | Kleiner gemischter<br>Salatteller <sup>(veg.) G)</sup>  | 6,80 € |
| 367 | Salatteller "Hammerknecht"<br>(Gemischter Salat, Kochschinkenstreifen,<br>Käsestreifen) <sup>1)2)3)16)20)G)</sup> | 8,30 € |

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)  | 5,10 €  |
| 251 | Gebackene Kließ mit Greiselbeer un Sahne <sup>(veg.)1)2)3)G)</sup><br>(Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne)                                       | 7,90 €  |
| 250 | Griene Kließ un Schwammebrie <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup><br>(Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)  | 8,50 €  |
| 252 | Schladereguggs mit Schwammebrie <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup><br>(Klofsteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe)                  | 10,10 € |
| 369 | Sülze mit Broterdeppel,<br>dazu Essig/Oel oder Remouladensoße <sup>2)C)</sup><br>(Schweinesülze mit Bratkartoffeln)                                       | 13,60 € |
| 262 | Rindszung mit Erdeppel und Gmiese <sup>2)3)15)16)17)G)</sup><br>(Rinderzunge mit Kartoffeln und Sommergemüse)   | 15,90 € |
| 258 | Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un<br>griene Kließ <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup><br>(Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen)                     | 16,30 € |
| 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)                  | 17,40 € |
| 219 | Gebaaazde Hirschkeil mit Speckrosenkohl<br>un gebackne Kließ<br>(Gebeizte Hirschkeule mit Speckrosenkohl und gebackenen Klößen) <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> | 17,90 € |

## Fischspezialitäten

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 248 | Rotfleischiges Forellenfilet mit Gemüse,<br>Kartoffeln und Meerrettichsoße <sup>A)D)G)</sup> | 16,90 € |
| 136 | Gebackenes Zanderfilet mit Pestonudeln<br>und Kräuterhollandaise <sup>A)C)G)N)</sup>         | 17,40 € |

# Fischspezialität

## Karpfenzeit

### im "Gasthof zum Walfisch"

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 138 | Fisch-Soljanka   | 5,60 €  |
| 204 | Gebackenes Karpfenfilet, dazu zerlassene Butter, Rotkraut und Kartoffeln <sup>A)D)G)</sup>   | 19,60 € |
| 205 | Gebackenes Karpfenfilet mit Kräuterquarkdipp und Kartoffelspalten <sup>A)D)G)</sup>  | 20,10 € |
| 207 | Karpfenfilet im Bierteigmantel mit Remouladensoße und Bratkartoffeln <sup>A)C)D)G)</sup>   | 21,40 € |
| 202 | Karpfen „Blau“ mit zerlassener Butter, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln <sup>D)G)</sup><br>(In Essigsud gegarter ½ Karpfen)  | 21,50 € |
| 203 | Karpfen „Vogtländisch“ mit Apfelrotkohl und vogtländischen Klößen <sup>1)2)3)A)C)D)G)</sup><br>(In Essigsud gegarter ½ Karpfen mit Wurzelgemüse und Honigkuchensoße) | 21,60 € |

## Steak und Schnitzel

- 165 Schweineschnitzel „Wiener Art“,  
dazu Gemüse und Kartoffeln<sup>A)C)G)I)</sup> 16,40 €  
(in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel)
- 243 Schweineschnitzel „Meerrettich“,  
dazu Kartoffelspalten und Kräuterquarkdip<sup>A)C)G)</sup> 16,60 €  
(in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel mit Meerrettich,  
Saurer Gurke, Zwiebel, Käse überbacken)
- 162 Hähnchenbrustfilet „Milanese“<sup>A)C)G)</sup>  
mit Bandnudeln<sup>A)C)N)</sup> und Tomatensoße<sup>2)A)G)</sup> 16,80 €  
(Hähnchenbrustfilet in Ei-Parmesan-Hülle)
- 178 Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse  
überbacken, dazu Steakhaus-Pommes<sup>1)2)15)A)C)G)I)L)</sup> 17,40 €  
(Hähnchenbrustfilet in Ei-Parmesan-Hülle)

## Seniorenteller

- 230 Rinderzunge mit Kartoffeln  
und Gemüse<sup>2)3)15)16)17)G)</sup> 13,90 €
- 231 Sauerbraten mit Apfelrotkohl und  
vogtländischem Kloß<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 14,30 €
- 294 Schweineschnitzel „Wiener Art“,  
dazu Gemüse und Kartoffeln<sup>A)C)G)I)</sup> 14,40 €
- 266 Gebeizte Hirschkeule mit Speckrosenkohl  
und gebackenen Klößen<sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> 15,90 €

## Es geht auch ohne Fleisch

- 241 Bratkartoffeln mit Spiegelei  
und Salatbeilage<sup>(veg.)3)C)</sup> 10,10 €
- 122 Minipellkartoffeln mit Kräuterquark  
und Salatbeilage<sup>(veg.)G)</sup> 10,60 €
- 119 Schmorgurke<sup>2)G)</sup> mit Bandnudeln<sup>(veg.) A)C)N)</sup> 11,20 €
- 117 Kartoffelpfanne mit getrockneten Tomaten,  
Zwiebeln und Salat<sup>(vegan) 3)17)</sup> 12,10 €
- 263 Süßkartoffel-Rucola-Schnitte mit Süßkartoffel-  
Pommes und Guacamole-Dip<sup>vegan)A)</sup> 11,40 €  
(Guacamole-Dip: Avocado, Limette, Salz, Pfeffer, Olivenöl)
- 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> 14,40 €

## zusätzlich ab 15.00 Uhr

- 358 Currywurst<sup>1)2)3)14)16)17)20)J)</sup> mit Pommes frites 8,90 €
- 370 Bauernfrühstück<sup>2)3)20)9)C)</sup> 11,60 €
- 388 Tatar mit Eigelb<sup>C)</sup>, Butter<sup>G)</sup> und Brot<sup>A)</sup> 12,40 €

## *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 €