# Speisenkarte für Satering gültig 14.01.2024 ... Für deham





## Hinweise für Ihre Bestellung

Bestellungen bitte bis spätestens 30 min vor Abholung.

Bestellungen unter 037467/22616 oder im <u>Online-Shop</u> unter gasthofwalfisch.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!

#### **2**037467 22616

\* Preis bei Ihrer Einkehr im Restaurant

#### Suppen und Porspeisen

213 Vogtländische Schwammebrie A)C)G)I)

5,90 € <sub>6,50 €\*</sub>

374 Gebackener Fetakäse <sup>(g)</sup> mít Aíolí-Dípp <sup>(c)</sup>, Olíven und Toast <sup>(A)</sup> 7,70

7,70 € <sub>8.60 €\*</sub>

100 Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toast 1)2)15) A)C)G)I)L)

7,80 € <sub>8,70 €\*</sub>

**Salate** 

300 Kleiner gemischter Salatteller (veg.) G)

**7,60 €** 8,40 €\*

366 Salatteller "Griechische Art" (Gemischter Salat, Fetakäse, Oliven)(veg.)G) 8,60 € <sub>9,60 €\*</sub>

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

## Pogtländische Küche

213	e Teller Schwammebrie <sup>A)C)G)I)</sup> (Vogtländische Pilzsuppe)	5,80€	6,50 €*
251	Gebackene Kließ mit Greiselbeer un Sahne(veg.)1)2)3)G) (Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne)	8,60 €	9,70 €*
253	Gebackene Kließ un Spinatsupp ADC)GDI) (Gebackene Klöße und Spinatsuppe [Rinderbrühe, Rindfleisch, Ei, Sp	10,70€ (nat])	11,90 €*
250	Vochtländische Kließ un Schwammebrie <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> (Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)	9,30 €	10,40 €*
252	Schladereguggs mit Schwammebrie <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> (Kloßteig mit Zwiebeln und Räucherspeckgoldgelb gebraten, dazu	10,90 € Pilzsuppe)	12,30 €*
369	Sílze mít Broterdeppel, dazu Essíg/Oel oder Remouladensoße <sup>2)C)</sup> (Schweinesülze mít Bratkartoffeln)	14,80 €	16,90 €*
262	Rindszung mit Erdeppl und Gmiese 2)3)15)16)17)G) (Rinderzunge mit Kartoffeln und Sommergemüse)	17,20 €	19,50 €*
258	Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un vochtländische Kließ <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup> (Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen)	18,10€	20,50 €*
261	Rindsrollad mit Eppelrotkraut un gebackne Kließ <sup>1)2)3)A)C)G)I)J)</sup> (Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen)	19,30€	21,90 €*
219	Gebaazde Hirschkeil mit Speckrosenkohl un vochtländische Kließ (Gebeizte Hirschkeule mit Speckrosenkohl und vogtländischen Klöße	20,20 € m) <sup>1,2,3,A,C,G,I,</sup>	22,50 €*

#### *fischspezialität*

138	Fisch-Soljanka	6,20 €	6,90 €*
204	Gebackenes Karpfenfilet, dazu zerlassene Butter, Rotkraut und Kartoffeln <sup>A)D)G)</sup>	20,60 €	22,90 €*
205	Gebackenes Karpfenfilet mit Kräuterquark- dipp und Kartoffelspalten <sup>A)D)G)</sup>	21,20€	23,50 €*
207	Karpfenfilet im Bierteigmantel mit Remouladensof und Bratkartoffeln <sup>A)C)D)G)</sup>	3e 21,40€	23,80 €*
202	Karpfen "Blau" mit zerlassener Butter, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln <sup>D)G)</sup> (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)	22,50€	25,00 €*
203	Karpfen "Vogtländisch" mit Apfelrotkohl und vogtländischen Klößen <sup>1)2)3,A)C)D)G)</sup> (In Essigsud gegarter ½ Karpfen mit Wurzelgemüse und Honigkuch	22,70 € ensoße)	25,20 €*

Der Karpfen ist eine der bekanntesten europäischen Fischarten und als Typusart der Gattung Cyprinus sowohl im Deutschen als auch in der Fachsprache Namensgeber der Familie der Karpfenfische. Er ist ein Friedfisch und seit der Antike ein beliebter Speisefisch, der meist in Fischteichen angezogen wird. Den beliebten Karpfen "Blau" und vogtländischen Bierkarpfen servieren wir als längshalbierten Fisch mit Kopf, Schwanz und Gräten. Das Filet reichen wir als grätenfreie Stücke.

136 Gebackenes Zanderfilet mit Pestonudeln und Kräuterhollandaise<sup>A)C)G)N)</sup>

19,10 € 21,20 €\*

#### Steak und Schnitzel

165	Schweineschnitzel "Wiener Art", dazu Gemüse und Kartoffeln <sup>A)C)G)I)</sup> (in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel)	17,80 €	19,80 €*
178	Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, dazu Steakhaus-Pommes <sup>1)2)15)A)C)G)I)L)</sup> (Hähnchenbrustfilet in Ei-Parmesan-Hülle)	19,10€	21,20 €*

#### Seniorenteller

230	Rínderzunge mít Kartoffeln und Gemüse <sup>2)3)15)16)17)g)</sup>	15,80 €	17,50 €*
294	Schweineschnitzel "Wiener Art", dazu Gemüse und Kartoffeln <sup>A)C)G)I)</sup>	16,00€	17,80 €*
231	Sauerbraten mít Apfelrotkohl und vogtländíschem Kloß <sup>1)2)3)A)C)G)I)</sup>	16,70€	18,50 €*
266	Gebeizte Hirschkeule mit Speckrosenkohl und vogtländischen Klößen <sup>J)2)3)A)C)G)I)</sup>	18,50 €	20,50 €*

### Es geht auch ohne fleisch

122	Kartoffeln mít Kräuterquark und Salatbeílage <sup>(veg.)G)</sup>	9,70 €	10,80 €*
241	Bratkartoffeln mít Spíegeleí und Salatbeílage <sup>(veg.)3)C)</sup>	11,10 €	12,30 €*
119	Schmorgurke <sup>2)G)</sup> mít Bandnudeln (veg.) A)C)N)	12,20€	13,50 €*
263	Süßkartoffel-Rucola-Schnitte mit Süßkartoffel- Pommes und Guacamole-Díp vegan)A) (Guacamole-Díp: Avocato, Limette, Salz, Pfeffer, Olivenöl)	12,30€	13,70 €*
118	Maultaschen <sup>20)A)</sup> aus Hartweizengrieß gefüllt mit Lauch, Zwiebeln und Spinat, dazu Kräutersoße und Salat <sup>(vegan) 4)20)I)</sup>	15,40 €	17,10 €*

#### zusätzlich ab 15.00 Uhr

358	Currywurst 1)2)3)14)16)17)20)J) mit Pommes frites	9,80 €	10,90 €*
370	Bauernfrühstück <sup>2)3)20)9)c)</sup>	12,60€	14,00 €*
388	Tatar mít Eígelb <sup>c)</sup> , Butter <sup>G)</sup> und Brot <sup>A)</sup>	13,40 €	14,90 €*

## *Xindergerichte*

302	Portion Pommes	3,20 €	3,50 €*
200	Eierkuchen mit Apfelmus	4,10 €	4,60 €*
201	Spírellí mít Tomatensoße und Käse	5,10 €	5,70 €*
199	Fischstäbchen mit Kartoffeln	5,50€	6,10 €*
106	Chickennuggets mit Pommes frites	5,90 €	6,60 €*
133	Hähnchendinos mit Pommes frites	6,20€	6,90 €*
198	Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Pommes frites	6,80 €	7,60 €*