

Vogtländische Küche

Speisenkarte für Catering gültig ab 04.10.2025 ... für deham



Hinweise für Ihre Bestellung

Bestellungen bitte bis spätestens 30 min vor Abholung.

Bestellungen unter 037467/22616 oder im **Online-Shop** unter 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**

* Preis bei Ihrer Einkehr im Restaurant

Suppen und Vorspeisen

112	Pfeffersuppe mit Croutons ^(veg.)A)C)G)I)	5,20 €	5,80 €*
213	Vogtländische Schwammmebrie ^{A)C)G)I)}	5,90 €	6,50 €*
105	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, dazu Toast (veg.) ^{15) A)C)G)}	7,70 €	8,60 €*
100	Feines Würzfleisch vom Schwein mit Käse überbacken, Zitrone und Toast ^{1)2)15) A)C)G)I)L)}	7,80 €	8,70 €*

Salate

300	Kleiner gemischter Salatteller ^(veg.) G) mit Joghurtdressing	7,60 €	8,40 €*
1292	Salatteller gebackene Rote Bete Sticks und Preiselbeerdressing	8,90 €	9,90 €*

Fischspezialität

138	Fisch-Soljanka	6,20 €	6,90 €* (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)
204	Gebackenes Karpfenfilet, dazu zerlassene Butter, Rotkraut und Kartoffeln ^{A)D)G)}	20,20 €	22,50 €* (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)
205	Gebackenes Karpfenfilet mit Kräuterquarkdipp und Kartoffelspalten ^{A)D)G)}	20,80 €	23,10 €* (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)
207	Karpfenfilet im Bierteigmantel mit Remouladensoße und Bratkartoffeln ^{A)C)D)G)}	21,00 €	23,40 €* (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)
202	Karpfen „Blau“ mit zerlassener Butter, dazu Apfelrotkohl und Kartoffeln ^{D)G)} (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)	22,10 €	24,60 €* (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)
203	Karpfen „Vogtländisch“ mit Apfelrotkohl und vogtländischen Klößen ^{1)2)3)A)C)D)G)} (In Essigsud gegarter ½ Karpfen mit Wurzelgemüse und Honigkuchensoße)	22,30 €	24,80 €* (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)

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 ^{A)C)G)N)}	19,10 €	21,20 €* (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)
210	Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln, Salatbeilage und Zitronenbuttersoße ^{A)C)D)G)}	19,70 €	21,90 €* (In Essigsud gegarter ½ Karpfen)

Vogtländische Küche

213	<i>e Teller Schwammebrie</i> ^{A)C)G)I)} (Vogtländische Pilzsuppe)	5,90 €	6,50 €*
251	<i>Gebackene Kließ mit Greiselbeer un Sahne</i> ^(veg.)1)2)3)G) (Gebackene Klöße mit Preiselbeeren und Sahne)	8,70 €	9,70 €*
250	<i>Vochtländische Kließ un Schwammebrie</i> ^{1)2)3)A)C)G)I)} (Klöße mit vogtländischer Pilzsuppe)	9,40 €	10,40 €*
252	<i>Schladereguggs mit Schwammebrie</i> ^{1)2)3)A)C)G)I)} (Kloßteig mit Zwiebeln und Räucherspeck goldgelb gebraten, dazu Pilzsuppe)	11,10 €	12,30 €*
369	<i>Sülze mit Broterdeppel, dazu Essig/Oel oder Remouladensoße</i> ^{2)C)} (Schweinesülze mit Bratkartoffeln)	15,20 €	16,90 €*
262	<i>Rindszung mit Erdeppl und Gmiese</i> ^{2)3)15)16)17)G)} (Rinderzunge mit Kartoffeln und Sommergemüse)	17,60 €	19,50 €*
258	<i>Sauerbrotn mit Eppelrotkraut un vochtländische Kließ</i> ^{1)2)3)A)C)G)I)} (Vogtländischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen)	18,50 €	20,50 €*
261	<i>Rindsrollad mit Eppelrotkraut un gebackne Kließ</i> ^{1)2)3)A)C)G)I)J)} (Rinderroulade mit Apfelrotkohl und gebackenen Klößen)	19,70 €	21,90 €*

Steak und Schnitzel

- | | | | |
|-----|--|---------|----------------------|
| 165 | Schweineschnitzel „Wiener Art“,
dazu Gemüse und Kartoffeln ^{A)C)G)I)}
(in Semmelmehl paniertes Schweineschnitzel) | 17,80 € | 19,80 €* |
| 178 | Schweinesteak mit Würzfleisch und Käse
überbacken, dazu Steakhaus-Pommes ^{1)2)15)A)C)G)I)L)} | 19,10 € | 21,20 €* |
| 85 | Wildschweinsteak auf Kartoffelbrei mit
Röstzwiebeln und Rotwein-Preiselbeersosse ^{A)C)G)I)} | 20,60 € | 22,90 €* |

Seniorenteller

- | | | | |
|-----|---|---------|----------------------|
| 230 | Rinderzunge mit Kartoffeln
und Gemüse ^{2)3)15)16)17)G)} | 15,80 € | 17,50 €* |
| 294 | Schweineschnitzel „Wiener Art“,
dazu Gemüse und Kartoffeln ^{A)C)G)I)} | 16,00 € | 17,80 €* |
| 231 | Sauerbraten mit Apfelrotkohl und
vogtländischem Kloß ^{1)2)3)A)C)G)I)} | 16,70 € | 18,50 €* |

Es geht auch ohne Fleisch

241	Bratkartoffeln mit Spiegelei und Salatbeilage ^(veg.)3)C)	11,10 €	12,30 €* ¹⁾
119	Schmorgurke ^{2)G)} mit Bandnudeln ^(veg.) A)C)N)	12,20 €	13,50 €* ¹⁾
275	Gebackene Rote Bete Sticks auf Kartoffelbrei mit Röstzwiebel ^(veg.) A)C)N)	12,40 €	13,80 €* ¹⁾
274	Rote-Linsen-Bolognese mit Cocktail-Tomaten und Spagetti ^{vegan)2)A)}	13,00 €	14,50 €* ¹⁾
118	Maultaschen ^{20)A)} aus Hartweizengrieß gefüllt mit Lauch, Zwiebeln und Spinat, dazu Kräutersoße und Salat ^(vegan) 4)20)I)	15,40 €	17,10 €* ¹⁾

zusätzlich ab 15.00 Uhr

358	Currywurst ^{1)2)3)14)16)17)20)J)} mit Pommes frites	9,80 €	10,90 €* ¹⁾
370	Bauernfrühstück ^{2)3)20)9)C)}	12,60 €	14,00 €* ¹⁾
388	Tatar mit Eigelb ^{C)} , Butter ^{G)} und Brot ^{A)}	13,40 €	14,90 €* ¹⁾

Kindergerichte

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