

Vogtländische Küche

Speisenkarte für Catering gültig ab 17.01.2026 ... 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) | 5,80 € |
| 213 | Vogtländische Schwamm-
mebrie ^{A)C)G)I)} | 6,50 € |
| 105 | Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren,
dazu Toast ^(veg.)¹⁵⁾A)C)G) | 8,60 € |
| 100 | Feines Würzfleisch vom Schwein
mit Käse überbacken,
Zitrone und Toast ^{1)2)15)A)C)G)I)L)} | 8,70 € |

Salate

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

Fischspezialität

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

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)} 21,20 €
- 210 *Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln, Salatbeilage und Zitronenbuttersoße*^{A)C)D)G)} 21,90 €

Vogtländische Küche

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

Steak und Schnitzel

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

Seniorenteller

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

Es geht auch ohne Fleisch

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

zusätzlich ab 15.00 Uhr

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

Kindergerichte

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