

Philosophie

DES
KOCHENS

Kochen bedeutet für uns, aus regionalen und qualitativ hochwertigen Produkten köstliche Heimatküche ohne Fertigprodukte, naturbelassen und frisch auf den Tisch zu bringen, weil Genuss in unserer Natur liegt!

Ihre Gastgeber

S. Hagen M. Waigel

Sabrina Hagen & Michael Waigel
sowie „alle Seegeister“

Am Fichtelsee 
WALDHOTEL & RESTAURANT

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, halten wir eine separate Speisekarte bereit.

Salate & Vorspeisen

Knackige Sommersalate

mit Tomate, Gurke, allerlei Kräutern, wahlweise mit:
gebratener Maishähnchenbrust^{j·d} oder gebratener und geräucherter Tofu

Bunte Sommersalate

mit Hausdressing, gerösteten Kernen,
Kresse mix und Apfelspalten^{3·5·i}

Knackige Blattsalate

mit Hausdressing, gebratenen Pfifferlingen,
Kräutern und Schinken chip^{3·8·15}

Beilagensalat

mit Hausdressing und Grünzeug^{3·5·i}

Suppen

Kräftige Ochsenbrühe

mit Flädle, Leberknödel und Gemüse^{a·c·g·i}

Cremesuppe von Pfifferlingen

mit Bröggala und Grünzeug^{a·g·i·h}

Sommerliche Empfehlungen

Quinoa mit Melone

fruchtiger Dressing & Fetakäse dazu mit einem Hauch Lavendel hausgebeizter Lachs^{d·g}
gerne auch vegan serviert

Mediterraner Brotsalat

geröstetes Weißbrot, Strauchtomaten, Mozzarella,
Oliven, Basilikum und bestes Olivenöl^{a·g}

Pfifferlinge in Rahmsoße

dazu Kartoffelkloß oder Brezenknödel^{a·c·g}

Rumpsteak vom Angusrind

zart & rosa mit Pfifferlingen gebraten, Reibekuchen und kleinem buntem Salat^{a·c}

~ ————— ~ **Hauptgerichte** ~ ————— ~



Schnitzel vom Schweinerücken

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites ^{3·a·c·i·j}

Ofenfrisches knuspriges Schweineschäufelre

dazu Sauerkraut und Kloß ^{a·1·2·i·j·l}

Was besonderes vom Wild

Zart geschmortes Rehschäufelre mit Preiselbeerbirne, Blaukraut und Kloß ^{a·i}

Sauerbraten auf Oberpfälzer Art

mit Blaukraut und Kloß ^{a1·1·2·i·j·l}

Rösche Gansbrust mit Apfel-Most-Soße

dazu Blaukraut und Kloß ^{1·2·3·5·i·j}

Zart geschmortes Kalbsbäckchen

mit Portweinssoße, Möhrengemüse und Kartoffelstampf

Gebratenes Filet vom heimischen Saibling

gebratene Pfifferlinge, geschmorte Tomaten, Rieslingsoße und Butterkartoffeln ^{d·j}

Aus unserem Räucherofen:

Heimische ganze Forelle, lauwarm serviert mit Kren, Preiselbeeren, Bauernbrot und Butter ^{d·a·g·h}

~ ————— ~ **Vegetarisch & Vegan** ~ ————— ~

Schupfnudel & Pfifferlinge

mit Kirschtomaten, Ruccola und Walnussöl gebraten,
dazu Mozzarella im Filoteig gebacken ^{a·g·i}

Gemüsecurry

mit Erdnussbutter, Sesamöl, Kokosmilch und
pikantem roten Curry, dazu Quinoa

~ ————— ~ **Brotzeiten ab 15 Uhr** ~ ————— ~

vom Hausmetzger Schorsch
aus Hüttstadl weißer Presssack ^{2·4·15}
oder Göttinger ^{2·4·15·i·j}
oder Bierschinken ^{15·2·4·j·i}
dazu Bauernbrot, Butter, rote Zwiebeln, Gurke & Tomate ^{2·j·i·a1·g}

3 Stück feine fränkische Bratwürste mit Senf, Kren, Sauerkraut und Bauernbrot ^{a·i·j}

Von unseren Tiroler Freunden

Geräucherter Speck und Bergbauernkäse
dazu Bauernbrot, Butter, rote Zwiebeln, Gurke & Tomate ^{2·j·i·a1·g}

~ ————— ~ **Flammkuchen ab 15 Uhr** ~ ————— ~

Flammkuchen des Monats

mit Gewürzcreme, Pfifferlinge und junger Lauch ^{7·a·c·g}

Elsass

mit Gewürzcreme, Speck und Zwiebeln ^{7·a·c·g}

Vegetarisch

mit Gewürzcreme, Pesto, Kirschtomaten und Mozzarella ^{7·a·c·g·e}

Käse

mit Gewürzcreme, Käse und Speck ^{7·a·c·g·e}

~ ————— ~ **Süßes** ~ ————— ~

Hausgemachter Cheesecake

mit Erdbeersoße und Zitronensorbet ^g

Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern

auf Kirschragout mit Vanilleis ^{8·11·c·a·g}

Hausgebackener Apfelstrudel nach Wiener Art

mit Butter gebacken, dazu Vanillesoße ^{3·a·c·g}



Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne

Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis ^{1·2·4·8·c·f·g·h}

Eierlikör-Eisbecher

Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör ^{1·2·4·8·c·f·g·h}

Unser heißer Klassiker

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren ^{1·2·4·8·c·f·g·h}

Über unser Kuchenangebot informiert Sie gerne unser Service.

Stück Kuchen

Stück Torte

Portion Schlagsahne

~ ————— ~ **Heiße Getränke** ~ ————— ~

Kaffee

Tasse Kaffee ⁹

Haferl Kaffee ⁹

Cappuccino ^{9·g}

Milchkaffee ^{9·g}

Latte Macchiato ^{9·g}

Espresso ⁹

doppelter Espresso ⁹

Espresso-Macchiato ^{9·g}

Kakao

Heiße Bio Schokolade – Vollmilch ^{a·f·g}

Kaffee + Kakao – in Kombination

Chococchino – Espresso mit Schokolade ^{9·a·f·g}

~ ————— ~ **Unsere Teespezialitäten** ~ ————— ~

Bioteaque aus der Chiemgauer Teemanufaktur

je Becher

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Teekarte

Alkoholfreie Getränke

Unser Haus- Tafelwasser

regional, hochwertig, erfrischend

Glas spritzig- feinperlig oder still	0,4l
Flasche spritzig- feinperlig oder naturell-still	0,75l

Unsere Säfte

Apfelsaft – naturtrüb	0,2l / 0,4l
Orangensaft	0,2l / 0,4l
Traubensaft	0,2l / 0,4l
Schwarze-Johannisbeere-Saft	0,2l / 0,4l
als Saftschorle	0,2l / 0,4l

Limonaden

Leikeim Orange & Vitamin C ¹⁻³	0,2l / 0,4l
Leikeim Silber-Zitronenlimo ³	0,2l / 0,4l
Coca Cola ¹⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴	0,2l / 0,4l
Coca Cola light ¹⁻³⁻⁹⁻¹¹⁻¹²	0,2l / 0,4l
Spezi ¹⁻³⁻⁹	0,2l / 0,4l
Almdudler	0,35l
Bio Rhabarber Schorle	0,4l

Unsere hausgemachten Limonaden 0,4l
Saisonal wechselnd, bitte fragen Sie unseren Service

Hopfen & Malz

Bier vom Fass

Fichtelseer Halbe	0,5l
a' Helles vom Fass ^{a1}	0,5l

Extra nach unserem Geschmack gebraut

Leikeim Premium Pils ^{a1}	0,4l
Leikeim Weisse	0,5l
Obergäriges, naturtrübes Weißbier ^{a1}	0,5l
Fichtelseer Radler ^{3-a1}	0,5l
Weizen Radler (Ruß) ^{1-3-9-a1}	0,5l
Cola Weizen ^{1-3-9-a1}	0,5l

Flaschenbiere

Leikeim Steinbier Original ^{a1}	0,5l
Leikeim Frei ^{a1}	0,5l
Maisel's Leichte Weisse ^{a1}	0,5l
Leikeim Weißbier alkoholfrei ^{a1}	0,5l

~ ————— ~ Unsere Weinempfehlung ~ ————— ~

Sabrinas No 1 Rosa ⁵ 2021

Leuchtend roséfarbener Gute-Laune-Spender, 11% vol.	0,2l
	0,75l

~ ————— ~ Weißweine ~ ————— ~

Scheurebe, Weingut Waldemar Braun ⁵

Dt. Qualitätswein, 12,0% vol., Nordheimer Vögelein, 2020	
Feiner Duft, animierende Exotik und unterhaltsam Boxbeutel	0,75l

Bacchus, Weingut Waldemar Braun ⁵

Qualitätswein, 12,5% vol., trocken, 2020	
Ausgeprägt, würzig und lebendig	0,2l / 1l

Silvaner, Weinkellerei Georg Apfelbacher ⁵

Dettelbacher Berg – Rondell	
Qualitätswein 12,5% vol., trocken, 2020	
Reife, frische Aromen von Apfel und Birne	
Ein Franken-Silvaner von feinster Art	0,2l / 1l

Riesling, Weinkellerei Georg Apfelbacher ⁵

Qualitätswein, 12% vol., trocken, 2020	
Elegante Stilistik, duftet nach Apfel und Limette	0,2l / 0,75l

Müller-Thurgau, Weingut Waldemar Braun ⁵

Qualitätswein, 12% vol., halbtrocken, 2020	
Fruchtiger Wein mit animierender Restsüße	0,2l / 1l

~ ————— ~ **Rotweine** ~ ————— ~

Domina, Winzerkeller Sommerach ⁵

Qualitätswein, 13% vol., trocken, 2020

Kreuzung aus Portugieser und Spätburgunder

0,2l / 1l

Portugieser, Weinkellerei Georg Apfelbacher ⁵

Qualitätswein, 11% vol., halbtrocken, 2021

Milde Säure und verhaltene Tannine

0,2l / 1l

Lagrein, Weingut Roberto Ferrari ⁵

13 % vol., trocken 2020, IGT

Kleiner Weingarten bei Auer, dunkel und fruchtig,

anfangs rustikal entwickelt er im Glas sein edles Wesen

0,75l

Primitivo I MURI, Weinkeller Fantini, Apulien

14,0% vol., trocken 2019, IGP

Fruchtig, weich

0,2l / 0,75l

Pallazzo della Torre von Allegrini 2018

13,5 % vol., Ausnahmequalität, eleganter Norditaliener

0,75l

Muga Reserva 2017

14% vol. Rioja, hohes Niveau, straffe Tannine, dichte Struktur

0,75l

Schnäpse

Bitte Fragen Sie nach unserer Digestif Karte