

# 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*

Ihre Gastgeber  
Sabrina Hagen & Michael Waigel  
sowie „alle Seegeister“

*Am Fichtelsee*   
WALDHOTEL & RESTAURANT

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitte sprechen Sie uns an.

## Salate & Vorspeisen

<b>Knackige Herbstsalate</b>	je 14,90 €
mit Tomate, Gurke, allerlei Kräutern, wahlweise mit: gebratener Maishähnchenbrust <sup>j,d</sup> oder gebratener und geräucherter Tofu <sup>a</sup>	
<b>Bunte Herbstsalate</b>	8,50 €
mit Hausdressing, gerösteten Kernen, Kresse mix und Apfelspalten <sup>3·5·i</sup>	
<b>Feldsalat mit Himbeerdressing</b>	15,80 €
mit hausgebeiztem Lachs und eingelegter Birne <sup>d</sup>	
<b>Milder cremig zarter Ziegenkäse</b>	14,90 €
von der regionalen Bioland-Käserei Würnsreuth warmes Kürbis- Chutney, Kernöl & Knusperkerne <sup>g</sup>	
<b>Beilagensalat</b>	4,90 €
mit Hausdressing und Grünzeug <sup>3·5·i</sup>	

## Suppen

<b>Kräftige Ochsenbrühe</b>	6,00 €
mit Flädle, Leberknödel und Gemüse <sup>a·c·g·i</sup>	
<b>Kürbissuppe, vegan zubereitet</b>	6,50 €
mit Kokosmilch & Kernöl und Kerne	



## ~ ————— ~ **Hauptgerichte** ~ ————— ~

<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</b> in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites <sup>3·a·c·i·j</sup>	14,90 €
<b>Ofenfrisches knuspriges Schweineschäufelrle</b> dazu Sauerkraut und Kloß <sup>a·1·2·i·j·l</sup>	16,50 €
<b>Was besonderes vom Wild</b> Zart geschmortes Rehschäufelrle mit Preiselbeerbirne, Blaukraut und Brezenknödel <sup>a·i·g</sup>	25,90 €
<b>Sauerbraten auf Oberpfälzer Art</b> mit Blaukraut und Kloß <sup>a1·1·2·i·j·l</sup>	17,00 €
<b>Rösche Gansbrust mit Apfel-Most-Soße</b> dazu Blaukraut und Kloß <sup>1·2·3·5·a·i·j</sup>	24,50 €
<b>Zart geschmortes Kalbsbäckchen</b> mit Portweinsoße, wilder Brokkoli und Kartoffelstampf <sup>g</sup>	23,90 €
<b>Steak vom Angus- Rinderrücken</b> mit Pfefferrahmsoße, Speckbohnen und Rösti <sup>g·15</sup>	28,90 €

## ~ ————— ~ **Fische aus Mehlmeisel** ~ ————— ~

<b>Gebratenes Filet vom Saibling</b> Lauchgemüse, Süßkartoffelpüree, Rieslingschaum <sup>d·j</sup>	23,90 €
<b>Gebratenes Filet von der Lachsforelle</b> auf Kürbisgemüse, geschmorte Kirschtomaten, Kernöl & Knusper, dazu Oberpfälzer Butterkartoffeln <sup>d·j</sup>	23,90 €
<b>aus unserem Räucherofen</b> Heimische ganze Forelle, lauwarm serviert mit Kren, Preiselbeeren, Bauernbrot und Butter <sup>d·a·g·h</sup>	14,50 €

## ~ ————— ~ **Vegetarisches & Vegan** ~ ————— ~

<b>Frische Bandnudeln</b> mit Tomaten- Gemüseragout, Rucola und gehobelter Berg- Bauernkäse <sup>g·i</sup>	15,90 €
<b>Vegane Variante</b> Quinoa mit Tomaten- Gemüseragout & Rucola <sup>i</sup>	15,90 €

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

<b>Vom Hausmetzger Schorsch aus Hüttstadt</b>	9,50 €
weißer Presssack 2,4,15 oder Göttinger <sup>2·4·15·i·j</sup> oder Bierschinken, <sup>15·2·4·j·i</sup> dazu Bauernbrot, Butter, rote Zwiebeln, Gurke & Tomate <sup>2·j·i·a1·g</sup>	
<b>3 Stück feine fränkische Bratwürste</b>	8,90 €
mit Senf, Kren, Sauerkraut und Bauernbrot <sup>a·i·j</sup>	
<b>Von unseren Tiroler Freunden</b>	10,50 €
Geräucherter Speck und Bergbauernkäse dazu Bauernbrot, Butter, rote Zwiebeln, Gurke & Tomate <sup>2·j·i·a1·g</sup>	

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

<b>Flammkuchen des Monats</b>	12,90 €
mit Gewürzcreme, Spinat und Gorgonzola <sup>a·c·g</sup>	
<b>Elsass</b>	9,90 €
mit Gewürzcreme, Speck und Zwiebeln <sup>7·a·c·g</sup>	
<b>Vegetarisch</b>	10,20 €
mit Gewürzcreme, Pesto, Kirschtomaten und Mozzarella <sup>7·a·c·g·e</sup>	
<b>Käse</b>	10,20 €
mit Gewürzcreme, Käse und Speck <sup>7·a·c·g·e</sup>	

## ~ ————— ~ **Süßes** ~ ————— ~



<b>Hausgemachte Bayerische Creme</b>	8,90 €
mit Himbeersoße und frischen Früchten <sup>c·g</sup>	
<b>Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern</b>	7,90 €
auf Zwetschgenröster mit Vanilleeis <sup>8·11·c·a·g</sup>	
<b>Hausgebackener Apfelstrudel nach Wiener Art</b>	7,50 €
mit Butter gebacken, dazu Vanillesoße <sup>3·a·c·g</sup>	
<b>Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne</b>	5,40 €
Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis <sup>1·2·4·8·c·f·g·h</sup>	
<b>Eierlikör-Eisbecher</b>	7,20 €
Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör <sup>1·2·4·8·c·f·g·h</sup>	

**Unser heißer Klassiker** 7,20 €  
Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren <sup>1·2·4·8·c·f·g·h</sup>

**Hausgemachter Kaiserschmarrn, in der Pfanne serviert** 16,50 €  
mit Zwetschgenröster und Apfelmus – Zubereitungsdauer ca. 30 Minuten <sup>a·c·g</sup>

Über unser Kuchenangebot informiert Sie gerne unser Service.

**Stück Kuchen** 3,90 €

**Stück Torte** 4,10 €

**Portion Schlagsahne** 1,50 €

## ~ Heiße Getränke ~

### **Kaffee**

Tasse Kaffee <sup>g</sup> 2,90 €

Haferl Kaffee <sup>g</sup> 4,20 €

Cappuccino <sup>g·g</sup> 3,60 €

Milchkaffee <sup>g·g</sup> 3,40 €

Latte Macchiato <sup>g·g</sup> 3,90 €

Espresso <sup>g</sup> 2,20 €

doppelter Espresso <sup>g</sup> 3,90 €

Espresso-Macchiato <sup>g·g</sup> 2,40 €

### **Kakao**

Heiße Bio Schokolade – Vollmilch <sup>a·f·g</sup> 3,90 €

### **Kaffee + Kakao – in Kombination**

Chococchino – Espresso mit Schokolade <sup>g·a·f·g</sup> 3,90 €

## ~ Unsere Teespezialitäten ~

### **Bioteaque aus der Chiemgauer Teemanufaktur**

je Becher 4,20 €

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Teekarte

## Alkoholfreie Getränke

### Unser Haus- Tafelwasser

regional, hochwertig, erfrischend

Glas spritzig- feinperlig oder still	0,4l	3,50 €
Flasche spritzig- feinperlig oder naturell-still	0,75l	4,90 €

### Unsere Säfte

Apfelsaft – naturtrüb	0,2l / 0,4l	2,80€ / 3,90€
Orangensaft	0,2l / 0,4l	2,80€ / 3,90€
Traubensaft	0,2l / 0,4l	2,80€ / 3,90€
Schwarze-Johannisbeere-Saft	0,2l / 0,4l	2,80€ / 3,90€
als Saftschorle	0,2l / 0,4l	2,80€ / 3,90€

### Limonaden

Leikeim Orange & Vitamin C <sup>1-3</sup>	0,2l / 0,4l	2,60€ / 3,80€
Leikeim Silber-Zitronenlimo <sup>3</sup>	0,2l / 0,4l	2,60€ / 3,80€
Coca Cola <sup>1-9-12-14</sup>	0,2l / 0,4l	2,60€ / 3,80€
Coca Cola light <sup>1-3-9-11-12</sup>	0,2l / 0,4l	2,60€ / 3,80€
Spezi <sup>1-3-9</sup>	0,2l / 0,4l	2,60€ / 3,80€
Almdudler	0,35l	3,80€
Bio Rhabarber Schorle	0,4l	4,20€

### Unsere hausgemachten Limonaden

Saisonal wechselnd, bitte fragen Sie unseren Service	0,4l	4,70€
--	------	-------

## Hopfen & Malz

### Bier vom Fass

Fichtelseer Halbe a' Helles vom Fass <sup>a1</sup>	0,5l	4,10€
Extra nach unserem Geschmack gebraut		

Leikeim Premium Pils <sup>a1</sup>	0,4l	3,90€
Leikeim Weisse – Obergäriges, naturtrübes Weißbier <sup>a1</sup>	0,5l	4,10€
Fichtelseer Radler <sup>3-a1</sup>	0,5l	3,90€
Weizen Radler (Ruß) <sup>1-3-9-a1</sup>	0,5l	3,90€
Cola Weizen <sup>1-3-9-a1</sup>	0,5l	3,90€

### Flaschenbiere

Leikeim Steinbier Original <sup>a1</sup>	0,5l	3,90€
Leikeim Frei <sup>a1</sup>	0,5l	3,70€
Maisel's Leichte Weisse <sup>a1</sup>	0,5l	3,90€
Leikeim Weißbier alkoholfrei <sup>a1</sup>	0,5l	3,90€

## ~ ————— ~ **Unsere Weinempfehlung** ~ ————— ~

### **Sabrinas No 1 Rosa <sup>5</sup> 2022**

Leuchtend roséfarbener Gute-Laune-Spender, 11% vol.

0,2l 6,00 €  
0,75l 22,00 €

## ~ ————— ~ **Weißweine** ~ ————— ~

### **Scheurebe, Weingut Waldemar Braun <sup>5</sup>**

Dt. Qualitätswein, 12,0% vol., Nordheimer Vögelein, 2022

Feiner Duft, animierende Exotik und unterhaltsam, Boxbeutel

0,75l 28,00€

### **Bacchus, Weingut Waldemar Braun <sup>5</sup>**

Qualitätswein, 12,5% vol., trocken, 2022

Ausgeprägt, würzig und lebendig

0,2l / 1l 6,50€ / 29,00€

### **Silvaner, Weinkellerei Georg Apfelbacher <sup>5</sup>**

Dettelbacher Berg – Rondell

Qualitätswein 12,5% vol., trocken, 2021

Reife, frische Aromen von Apfel und Birne

Ein Franken-Silvaner von feinster Art

0,2l / 1l 6,50€ / 29,00€

### **Riesling F. VINI ET VITA, Joachim Flick <sup>5</sup>**

Qualitätswein, 12,5% vol., trocken, 2022

Elegante Stilistik, duftet nach Quitte und Zitrus

0,2l / 0,75l 6,90€ / 25,00€

### **Müller-Thurgau, Weingut Waldemar Braun <sup>5</sup>**

Qualitätswein, 12% vol., halbtrocken, 2020

Fruchtiger Wein mit animierender Restsüße

0,2l / 1l 6,50€ / 29,00€

### **Lugana, Limne Tenuta Roveglia <sup>5</sup>**

V.Q.P.R.D., 13,5% vol., Trocken, 2021

Ein toller Luganer vom südlichen Gardasee

Elegant, leicht, wenig Säure, Duft nach Birne und Aprikose

0,75l 34,00€

## Rotweine

### **Domina, Winz Keller Sommerach** <sup>5</sup>

Qualitätswein, 13% vol., trocken, 2020

Kreuzung aus Portugieser und Spätburgunder

0,2l / 1l 6,20€ / 28,00€

### **Portugieser, Weinkellerei Georg Apfelbacher** <sup>5</sup>

Qualitätswein, 11% vol., halbtrocken, 2021

Milde Säure und verhaltene Tannine

0,2l / 1l 6,20€ / 28,00€

### **Sangiovese di Toscana** <sup>5</sup>

Caparzo, I.G.T, 13,5 % vol., trocken, 2019

Toscana für jeden Tag, führender Erzeuger aus Montalcino,

floral, schlanke Frucht und angenehme Säure

0,2l / 0,75l 6,20 € / 24,00€

### **Primitivo I MURI, Weinkeller Fantini, Apulien**

14,0% vol., trocken 2019, IGP

Fruchtig, weich

0,2l / 0,75l 6,50€ / 24,00€

### **La Grola von Allegrini 2018**

14,0 % vol., Ausnahmequalität von einem der besten Weinberge

im Valpolicella, Rubinrot , komplexe Komposition

0,75l 39,00€

### **Oscar tobias Reserva 2016**

15,0% vol. absolute Oberliga im Rioja, intensiver Duft,

Kraft gepaart mit Duft und Schmelz

0,75l 42,00€

### **Schnäpse**

Bitte Fragen Sie nach unserer Digestif Karte