

# 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 Wintersalate</b>	je 16,90 €
mit Tomate, Gurke, allerlei Kräutern, wahlweise mit: gebratener Maishähnchenbrust <sup>j,d</sup> oder gebratener und geräucherter Tofu <sup>a</sup>	
<b>Bunte Wintersalate</b>	9,80 €
mit Hausdressing, gerösteten Kernen, Kresse mix und Apfelspalten <sup>3·5·i</sup>	
<b>Carpaccio vom heimischen Hirschrücken</b>	17,50 €
dazu Feldsalat, Preiselbeerdressing und Pinienkerne <sup>d</sup>	
<b>Milder cremig zarter Ziegenkäse</b>	16,50 €
von der regionalen Bioland-Käserei Würnsreuth warmes Zwetschgen- Chutney, Salat, geröstete Nüsse <sup>g</sup>	
<b>Beilagensalat</b>	5,50 €
mit Hausdressing und Grünzeug <sup>3·5·i</sup>	

## Suppen

<b>Kräftige Ochsenbrühe</b>	6,80 €
mit Flädle, Leberknödel und Gemüse <sup>a·c·g·i</sup>	
<b>Fruchtige Tomatensuppe<sup>g·i</sup></b>	7,50 €
mit gehobeltem Bergkäse und Pesto	



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

<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</b> in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites <sup>3·a·c·i·j</sup>	16,90 €
<b>Ofenfrisches knuspriges Schweineschäufelrle</b> dazu Sauerkraut und Kloß <sup>a·1·2·i·j·l</sup>	17,90 €
<b>Was besonderes vom Wild</b> Zart geschmortes Rehschäufelrle mit Brezenknödel, Preiselbeeren & Birnenrahmwirsing <sup>a·i·g</sup>	27,50 €
<b>Sauerbraten auf Oberpfälzer Art</b> mit Blaukraut und Kloß <sup>a1·1·2·i·j·l</sup>	18,90 €
<b>Rösche Gansbrust mit Apfel-Most-Soße</b> dazu Blaukraut und Kloß <sup>1·2·3·5·a·i·j</sup>	26,00 €
<b>Zart geschmortes Kalbsbäckchen</b> mit Portweinsoße, wilder Brokkoli und Kartoffelstampf <sup>g</sup>	26,50 €
<b>Steak vom Angus- Rinderrücken</b> mit Pfefferrahmsoße, Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln <sup>g·15</sup>	33,50 €

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

<b>Filet vom Saibling</b> auf Silvanersoße, glasierte Trauben und Nüsse dazu Oberpfälzer Bauernkartoffeln <sup>d·g</sup>	25,90 €
<b>Gebratenes Filet von der Lachsforelle</b> in Zitronenbutter gebraten, dazu Oberpfälzer Bauernkartoffeln und kleiner Salat <sup>d·g</sup>	25,90 €
<b>aus unserem Räucherofen</b> Heimische ganze Forelle, lauwarm serviert mit Kren, Preiselbeeren, Bauernbrot und Butter <sup>d·a·g·h</sup>	16,50 €

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

<b>Schupfnudeln &amp; Kräutersaitlinge</b> mit Kirschtomaten in Walnussöl gebraten dazu Mozzarella in Filoteig gebacken & Rucola <sup>a·c</sup>	16,20 €
<b>Vegan</b> Bunte Gemüsepfanne mit Drillings- Kartoffeln in Olivenöl gebraten, dazu einen Kräuter- Hafermilchdip <sup>i</sup>	14,90 €

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

- Vom Hausmetzger Schorsch aus Hüttstadt** 9,80 €  
 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>
- 3 Stück feine fränkische Bratwürste** 9,50 €  
 mit Senf, Kren, Sauerkraut und Bauernbrot <sup>a·i·j</sup>
- Von unseren Tiroler Freunden** 11,90 €  
 Geräucherter Speck und Bergbauernkäse  
 dazu Bauernbrot, Butter, rote Zwiebeln, Gurke & Tomate <sup>2·j·i·a1·g</sup>

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

- Flammkuchen des Monats** 14,50 €  
 mit Gewürzcreme, Südtiroler Schinken, Pilze und Rucola <sup>15·g·a·c</sup>
- Elsass** 11,00 €  
 mit Gewürzcreme, Speck und Zwiebeln <sup>7·a·c·g</sup>
- Vegetarisch** 11,50 €  
 mit Gewürzcreme, Pesto, Kirschtomaten und Mozzarella <sup>7·a·c·g·e</sup>
- Käse** 11,50 €  
 mit Gewürzcreme, Käse und Speck <sup>7·a·c·g·e</sup>

## ~ ————— ~ **Süßes** ~ ————— ~



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

**Unser heißer Klassiker** 7,50 €  
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** 4,00 €  
**Stück Torte** 4,50 €  
**Portion Schlagsahne** 1,50 €

## ~ Heiße Getränke ~

### **Kaffee**

Tasse Kaffee <sup>g</sup> 3,20 €  
Haferl Kaffee <sup>g</sup> 4,20 €  
Cappuccino <sup>g·g</sup> 3,80 €  
Milchkaffee <sup>g·g</sup> 3,60 €  
Latte Macchiato <sup>g·g</sup> 4,20 €  
Espresso <sup>g</sup> 2,30 €  
doppelter Espresso <sup>g</sup> 4,50 €  
Espresso-Macchiato <sup>g·g</sup> 2,60 €

### **Kakao**

Heiße Bio Schokolade – Vollmilch <sup>a·f·g</sup> 4,20 €

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

Chococchino – Espresso mit Schokolade <sup>g·a·f·g</sup> 4,20 €

## ~ Unsere Teespezialitäten ~

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

je Becher 4,60€

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	5,50 €

### 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	4,30€
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	4,30€
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	4,20€
Leikeim Frei <sup>a1</sup>	0,5l	4,10€
Maisel's Leichte Weisse <sup>a1</sup>	0,5l	4,30€
Leikeim Weißbier alkoholfrei <sup>a1</sup>	0,5l	4,30€

## ~ ————— ~ **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 feinsten 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, Winzerkeller Sommerach** <sup>5</sup>

Qualitätswein, 13% vol., trocken, 2020

Kreuzung aus Portugieser und Spätburgunder

0,2l / 1l 6,20€ / 28,00€

### **Senda Las Moradas Madrid**

D.O. 14,5% vol., trocken 2016 Garnacha

Spanien im Glas, eine Einsteiger-Granate, frisch, aromatisch,  
10 Monate Ausbau im Eichenfass

0,2l / 1l 6,50€ / 24,00€

### **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