

Ferienhotel Wolfsmühle

Hotel • Gaststätte • Camping



Speisekarte

(Auszug, gültig ab Februar 2012)

Unsere besondere Empfehlung

Ein wöchentlich wechselndes 3-Gänge-Menü

inklusive einer Tasse Kaffee

oder einem Espresso oder einem Glas Sekt

19,00 €/Pers.

Vorspeisen

Mit Fenchelsamen gebeiztes Lachsfilet

an Schnittlauch – Schmand

∫ einem Salatgesteck

7,00 €

Marinierte Scheiben vom Serviettenkloß

an geräucherter Entenbrust

mit Feigenconfite

7,00 €

Gebratene Riesengarnelen

mit Grillgemüse, Bandnudeln

∫ Feldsalat

7,00 €

Carpaccio vom Rinderfilet

mit gehobeltem Parmesan

∫ reduziertem Balsamico

8,00 €

S u p p e n

Kräftige Wildgulaschsuppe

mit Baguette

3,90 €

Krustentierschaumsüppchen

mit Zanderwürfeln

4,00 €

Kartoffel – Parmesanschaumsüppchen

mit hausgemachtem Wildschinken

4,00 €

V e g e t a r i e r

Grillgemüse und Gnocchi aus dem Wok

mit Sesamöl,

mit Parmesan überbacken

10,00 €

F i s c h

Kross gebratenes Zanderfilet

auf Sektrahmkraut mit Kräuterkartoffeln

14,00 €

Gebratenes Saiblings Filet

auf Rahmspinat & Zitronentagliatelle

14,00 €

Gebratenes Doraden Filet

auf Grillgemüse mit Risoleekartoffeln

15,00 €

Fleisch

Im Heusud gegartes Schweinefilet

imit Blattspinat & Gnocchi

14,00 €

Argentinisches Rinderrückensteak

mit Kräuterbutter, Bohnengemüse

& Röstkartoffeln

14,00 €

Wildragout

mit Apfelblaukraut & Thüringer Klößen⁵⁾

14,00 €

Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust

mit Schmorgemüse

& Rosmarinkartoffeln

15,00 €

Rinderfiletgeschnetzertes

mit in Butter geschwenktem Gemüse

& Kartoffelgratin

15,00 €

Hirschmedaillons unter der Walnuss Kruste

an Schmorgemüse & Kartoffelgratin

18,00 €

Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter

auf Schmorgemüse & Risoleekartoffeln

18,00 €

Klassiker

Gebäckener Camembert

an Wildpreiselbeeren⁸⁾ und Toastecken

7,00 €

Harzer Regenbogenforelle

„Müllerin Art“ (mehliert gebraten),

mit Petersilienkartoffeln und Salatteller

12,00 €

Portugiesischer Lendentopf

*Filetspitzen, Röstkartoffeln, Paprika, Perlzwiebeln²⁾
und Oliven²⁾, im Topf gratiniert, mit Salatteller*

13,00 €

Original Wiener Schnitzel

mit Röstkartoffeln und Beilagensalat

14,00 €

„Chateaubriand“ (für zwei Personen)

*500g des Filetmittelstücks,
mit frischem Gemüse und verschiedenen Beilagen*

34,00 €

Vesperkarte

„Viertelchen“

Hackepeter, Brot, Butter, Gewürzgurke²⁾

5,00 €

Hausgemachter Wildschinken

*mit Preiselbeeren, Salatgesteck
und Schwarzbrot*

7,00 €

Wildroster- frisch gestopft

mit Salatbeilage und Röstkartoffeln

7,00 €

Schlachteplatte

aus der Hausschlachtung, (nur zeitweise im Angebot)

9,00 €

Wildvesper

*hausgemachte Wildwurstwaren: Schinken, Salami,
Leberwurst etc., mit Brot (nur zeitweise im Angebot)*

9,00 €

Hausmachersülze

auf Remouladensauce²⁾, an Röstkartoffeln

10,00 €

Großer Salatteller, mit

- ❖ *gebratenen Streifen vom der Hähnchenbrust oder* 8,00 €
- ❖ *gebratenen Streifen von Rinderfilet oder* 9,00 €
- ❖ *gebratenen Riesengarnelen* 9,00 €

U n s e r e E m p f e h l u n g

Klassisches Raclette - Essen

*mit einer Vorsuppe und einer halben
Flasche Rotwein pro Person, aus dem Weinheber
ab vier Personen (nur auf Vorbestellung) 17,00 €/Pers.*

D e s s e r t s

Zitrus Crème brûlée

mit Beerenragout & Schokoladensorbet 5,00 €

Hausgemachtes Schmand – Vanille – Eis

mit französischem Schokoladenkuchen 5,00 €

Bitte beachten Sie auch unser Angebot:

- *an Tagesempfehlungen*
- *an Gebäck und Kuchen*

Aus eigener Herstellung, zum Mitnehmen:

<i>Frisch gestopfte Wildroster</i>	<i>100g / 0,90 €</i>
<i>Wildsalami</i>	<i>100g / 1,90 €</i>
<i>Wildmettwurst im Kringel</i>	<i>100g / 1,90 €</i>
<i>Wildknacker</i>	<i>100g / 1,90 €</i>
<i>Geräucherter Wildschinken</i>	<i>100g / 3,00 €</i>
<i>Wildschlachtepaket</i>	
<i>2 Roster, 200g Salami, 100g Schinken, 200 g Mettwurst & 250 g Leberwurst</i>	<i>14,00 €</i>

Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

<i>1) mit Farbstoff</i>	<i>5) geschwefelt</i>	<i>9) mit Phosphat</i>
<i>2) mit Konservierungsstoff</i>	<i>6) geschwärzt</i>	<i>10) koffeinhaltig</i>
<i>3) mit Antioxidationsmittel</i>	<i>7) gewachst</i>	<i>11) chininhaltig</i>
<i>4) mit Geschmacksverstärker</i>	<i>8) mit Süßungsmittel</i>	

***Wir wünschen Ihnen
einen Guten Appetit!***

Unsere Gaststätte ist täglich ab 11.30 Uhr für Sie geöffnet.

*In der Zeit vom 01. November bis zum 30. April ist die Gaststätte Dienstags
und Mittwochs erst ab 17.00 Uhr geöffnet.*

Mittagstisch gibt es an diesen Tagen nur bei Vorbestellung.

*Alle Preise dieser Speise- und Getränkekarte verstehen sich inklusive der
Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*