

Waldschänke

Zwickaus Traditionslokal am Stadtwald

Unsere Küchenchefin empfiehlt:

Geschmorte Ochsenbäckchen mit roten Portweinzwiebeln und selbstgemachten Wickelklößen 19.⁹⁰ (*)



Angebot:

Braten vom Kalb
mit böhmischen Knödeln
und gebutterten Bohnen 21.⁹⁰ (*)

Dom Federvieh

Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit dreierlei Ziegenkäse vom Ziegenhof Ehrig in Königswalde überbacken, dazu gefüllte Röst-Toppers 18.⁹⁰

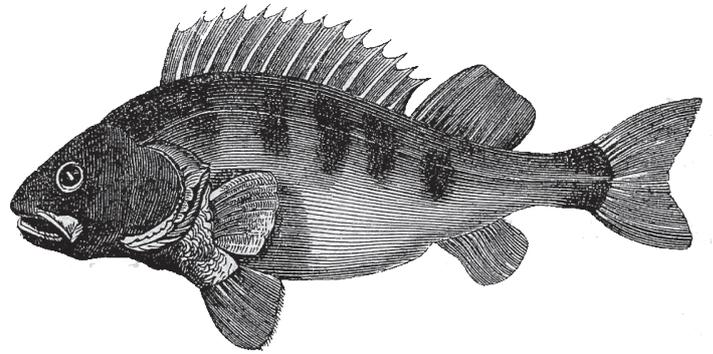
Aus Topf und Pfanne = Nostalgie neu entdecken:

Roulade vom Rind mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 18.⁹⁰

Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut und hausgemachten Wickelklößen 17.⁹⁰ (*)

Kaninchenkeule, in Buttermilch gebeizt, mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 18.⁹⁰

Die Seele der Zwickauer Waldschänke spiegelt sich in ihren Töpfen und Pfannen



Fisch = Aus Fluss und Meer:

Gebrautes Filet vom Zander auf einem Gemüsebett mit Salzkartoffeln 18.⁹⁰

Gebrautes Filet vom Papageienfisch in einer Mango-Chili-Soße, serviert mit einer Portion Romanesco und Reis 19.⁹⁰

Weil gutes Essen nicht aus der Mode kommt!

Waldschänken Klassiker = Tradition mit Geschmack:

Waldschänken Hubertus-Schnitzel in Meerrettich-Senf-Panade mit Bratkartoffeln und einer Portion frischem Gurkensalat 17.⁹⁰

Schweineschnitzel „Wiener Art“, dazu gebrauchte Waldpilze und Pommes frites 17.⁹⁰ (*)

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit einer Portion Gemüse, dazu Pommes frites 16.⁹⁰ (*)

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 14.⁹⁰ (*)

