

Waldschänke

Zwickaus Traditionslokal am Stadtwald

Unsere Küchenchefin empfiehlt:

Geschmorte Ochsenbäckchen mit roten Portweinzwiebeln und selbstgemachten Wickelklößen 18.⁹⁰

Dorspeisen = Für den kleinen Appetit:

Tagessuppe 5.⁹⁰

Würzfleisch vom Hahn mit Käse überbacken 7.⁹⁰

Kleiner gemischter Salat mit Parmesanspänen und einem Himbeer-Dressing 6.⁹⁰



Für Pastafreunde:

Fettuccine in Chili-Ingwer-Butter, mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 12.⁹⁰

Vegetarisches = Nehmen Sie es leicht:

Vegetarische Lasagne 12.⁹⁰

Fisch = Aus Fluss und Meer:

Gebrautes Filet vom Zander auf einem Gemüsebett mit Salzkartoffeln 16.⁹⁰

Waldschänken Klassiker = Tradition mit Geschmack:

Waldschänken Hubertus-Schnitzel in Meerrettich-Senf-Panade mit Bratkartoffeln und einer Portion frischem Gurkensalat 16.⁹⁰

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit einer Portion Gemüse, dazu Pommes frites 14.⁹⁰

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 13.⁹⁰

Angebot der Woche:

Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit zweierlei Ziegenkäse vom Ziegenhof Ehrig in Königswalde überbacken, dazu gefüllte Kartoffeltaschen 16.⁹⁰

Aus Topf und Pfanne = Nostalgie neu entdecken:

Sächsischer Sauerbraten mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Wickelklößen 16.⁹⁰

Roulade vom Rind mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 17.⁹⁰

Kaninchenkeule, in Buttermilch gebeizt, mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 16.⁹⁰

Süßes für hinterher = unsere Dessertempfehlung für Sie:

Eine Kugel Vanilleeis mit kaltgepresstem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen 3.⁹⁰

Verschiede Sorten Tartufo mit Sahne 6.⁹⁰

Alle Preise inklusive 7% Umsatzsteuer