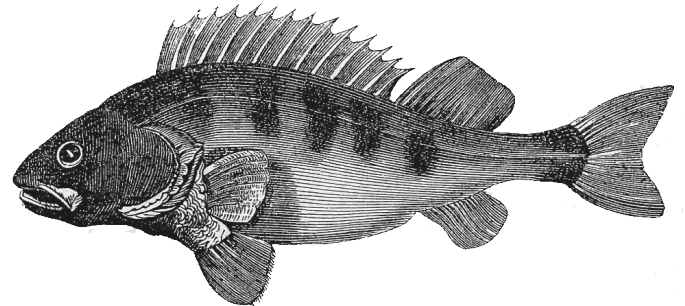


# Waldschänke

Zwickaus Traditionslokal am Stadtwald

## Unsere Küchenchefin empfiehlt:

Geschmorte Ochsenbäckchen mit roten Portweinzwiebeln und selbstgemachten Wickelklößen 19.<sup>90</sup> (\*)



## Fisch = Aus Fluss und Meer:

Gebratenes Filet vom Zander auf einem Gemüsebett mit Salzkartoffeln 18.<sup>90</sup>

Gebratene Lachsforelle mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Salzkartoffeln 19.<sup>90</sup>

Tranchen vom Räucherlachs mit Kräuterfrischkäse und Kartoffelwaffeln 17.<sup>90</sup>

## Das besondere Angebot:

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Pfirsich und Sauce Hollandaise überbacken, dazu gefüllte Röst-Toppers 18.<sup>90</sup>

Weil gutes Essen  
nicht aus der Mode kommt!

## Aus Topf und Pfanne = Nostalgie neu entdecken:

Roulade vom Rind mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 19.<sup>90</sup>

Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut und selbstgemachten Wickelklößen 18.<sup>90</sup> (\*)

Rindergulasch mit selbstgemachtem Sauerkraut und Salzkartoffeln 17.<sup>90</sup>

Kaninchenkeule, in Buttermilch gebeizt, mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 18.<sup>90</sup>

## Waldschänken Klassiker = Tradition mit Geschmack:

Waldschänken Hubertus-Schnitzel in Meerrettich-Senf-Panade mit Bratkartoffeln und einer Portion frischem Gurkensalat 18.<sup>90</sup>

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit einer Portion Gemüse, dazu Pommes frites 17.<sup>90</sup> (\*)

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 15.<sup>90</sup> (\*)

Gepökelte Rinderzunge mit Meerrettichsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln 16.<sup>90</sup>

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

