

Waldschänke

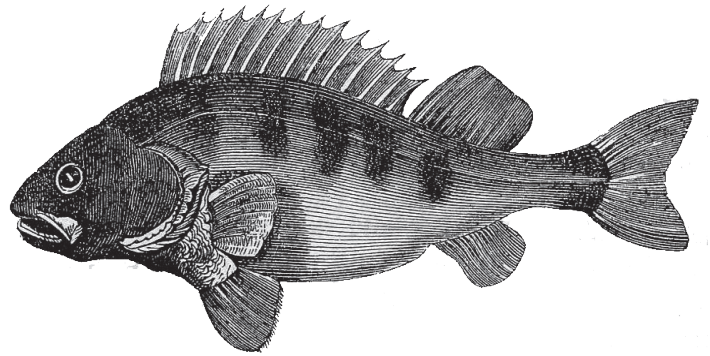
Zwickaus Traditionslokal am Stadtwald

Unsere Küchenchefin empfiehlt:

Geschmorte Ochsenbäckchen mit roten Portweinzwiebeln und selbstgemachten Wickelklößen 18.⁹⁰

Besonderes aus der Region:

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit dreierlei Ziegenkäse vom Ziegenhof Ehrig in Königswalde überbacken, dazu gefüllte Kartoffeltaschen 16.⁹⁰ (*)



Fisch = Aus Fluss und Meer:

Gebratenes Filet vom Zander auf einem Gemüsebett mit Salzkartoffeln 17.⁹⁰

Gebratenes Filet vom Rotbarsch auf Julienne-Rahngemüse mit Couscous-Törtchen 16.⁹⁰

Drei Reibekuchen mit Kräuterfrischkäse und Tranchen vom Räucherlachs 16.⁹⁰

Weil gutes Essen nicht aus der Mode kommt!

Für Pastafreunde:

Fettuccine in Chilli-Ingwer-Butter, mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 13.⁹⁰ (*)

Aus Topf und Pfanne = Nostalgie neu entdecken:

Roulade vom Rind mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 18.⁹⁰

Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut und hausgemachten Wickelklößen 16.⁹⁰ (*)

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

Waldschänken Klassiker = Tradition mit Geschmack:

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

Schnitzel „Wiener Art“, mit einer Portion Gemüse, dazu Pommes frites 14.⁹⁰ (*)

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 13.⁹⁰ (*)

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

