

Speisekarte

Unsere Küchenchefin empfiehlt:

Mufflonbraten aus der Keule in einer Gin-Backpflaumensoße, dazu Rosenkohl und Zapfenkroketten 21.⁹⁰



Das besondere Angebot:

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit einer mediterranen Kruste aus Oliven und getrockneten Tomaten überbacken, dazu Grillgemüse und gefüllte Kartoffeltaschen 19.⁹⁰

Aus Topf und Pfanne = Nostalgie neu entdecken:

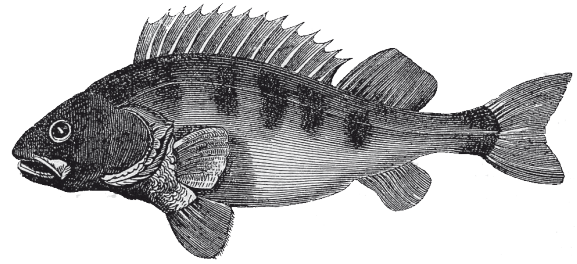
Roulade vom Rind mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 22.⁹⁰

Sächsischer Sauerbraten mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Wickelklößen 23.¹⁰

Geschmorte Ochsenbäckchen mit roten Portweinzwiebeln und selbstgemachten Wickelklößen 23.⁹⁰

Kaninchenkeule, in Buttermilch gebeizt, mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 19.⁹⁰

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



Fisch = Aus Fluss und Meer:

Gebratenes Filet vom Zander auf einem Gemüsebett mit Salzkartoffeln 19.⁹⁰

Gebratene Lachsforelle mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Salzkartoffeln 20.⁹⁰

Tranchen vom Räucherlachs mit Kräuterfrischkäse und Röst-Schiffchen 18.⁹⁰

**Weil gutes Essen
nicht aus der Mode kommt!**

Waldschänken Klassiker = Tradition mit Geschmack:

Waldschänken Hubertus-Schnitzel in Meerrettich-Senf-Panade mit Bratkartoffeln, dazu eine Portion frischer Gurkensalat 18.⁹⁰

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit einer Portion Gemüse, dazu Pommes frites 17.⁹⁰

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 16.⁹⁰

Gepökelte Rinderzunge mit Meerrettichsoße, dazu Buttererbsen und Salzkartoffeln 17.⁹⁰

