



Liebe Gäste

*„Waidmannsheil“ – Dieser, in der Region bekannte Ort,
ist wieder ein Ausflugsziel.*

*Ein Ziel für Jung und Alt, für Wanderer, Radfahrer, Freunde
des Waldes, des Feierns und der Geselligkeit.*

*Noch in diesem Jahr wird mit Erweiterung der Außenanlagen,
mitten in der Natur – hier im Planitz-Wald, ein Fleck der
Erholung und zum Ausspannen fertiggestellt sein.*

*Zu Feiertagen und anderen ausgewählten Terminen überraschen
wir Sie mit besonderen Angeboten. Aktuelle Termine finden Sie
auch in unserem Veranstaltungskalender im Internet:
www.forsthof-waidmannsheil.de*

*Für angenehme Stunden hier im „Forsthof Waidmannsheil“
werden unsere Mitarbeiter in der Küche und im Service stets
bemüht sein, Ihre Wünsche zu erfüllen.*

Ihre Familie Rauchhaupt



Willkommenstrunk

Försterblut ⁷ 0,3l 3,00€
Pils mit Holundersirup

Heißer Hüttentrunk ^{7,10} 0,3l 3,80€
*Schwarztee, Apfelsaft, Muskatnuss, Nelken,
Piment, Zimt, Orangensaft, Zitronensaft*

Waldbrause 0,5l 4,90€
Hausgemacht mit allerlei Früchten

Prickelnd aufgegossen... 0,1l 3,20€
Waldbeeren mit Smaragd Sekt

Martini Bianco ¹⁰ 0,2l 5,20€
auf Eis mit Zitrone

„Long Horn“ Tonic 0,3l 6,60€

Long Horn brilliert durch seine harmonische Wacholder- Würze, die sich elegant mit auserlesenen Botanicals und einer edlen Linden-blüten-Note zu einem fein abgerundeten, aufregenden Gin verbindet.

Leipziger Gin serviert mit Tonic



Hütten- Schmaus

Kerstin´s winterliche Salatidee P, M, G, 10, 7

*bunte Salatschüssel frisch vom Markt nach Laune
des Koch´s mit Kräuter- Vinaigrette*

6,50€

Extra´s: mit Schafskäse

+ 1,50€

mit Maishähnchenbrust

+ 6,50€

Herzragout

6,80€

mit Käse überbacken und Brot

Schüsseltreiben

Schnippelsuppe L, O, C, 3, 4

mit allerlei Gutem von der Gans in Gänsebouillon

dazu Wurzelgemüse u. Kräuter sowie feine Nudeln

4,80€

Waldpilzsuppe L, F, 10

mit Gewürzspeck

6,50€

„Eintopf des Tages“ Allergene erfragen!!

Auskunft über die lieben Forsthofmädels (:

5,80€



Spezialitäten des Hauses

Die Welt gehört dem, der sie genießt!

„Jägerteller“ L, C, P, 7, 10

*Pikante Wildsülze mit würziger Paprikaremoulade,
Kartoffelspalten und Salatbouquette*

11,80€

„Förster's Sonntagsschmaus“ A, P, F, G, O, M, L, 7, 3

*Geschmortes Rehshäufle aus den heimischen Wäldern, ein
schönes Stück aus der Schulter, besonders schmackhaft an
Portweinsoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

16,90€

„Forsthofsteller“ L, M, P, 7

*mit Wildspieß, Hubertusknuppel und gebratenem Speck
auf Sauerkraut zu gebratenen Rosmarinkartoffeln*

15,80€

„Schäfer Festessen“ L, M, F, G

*Wildschweinsauerbraten mit Rosmarinjus, Rosenkohl sowie
hausgemachten Semmelknödeln*

14,80€



„Stadtstreicher’s Schnorrerschmaus“ A, G, L, P
*in Madera gebeizter Wildgulasch mit
Schwarzwurzelgemüse und hausgemachten
Semmelknödeln*

14,80€

„Gefüllte Rinderroulade“ A, F, G, L, M, P, 3, 10
*mit Pilzen, Leberwurst, Preiselbeeren und
frischen Kräutern dazu reichen wir Ingwer-Möhren
und Kartoffelklöße*

15,80€

Katrin’s Inspiration G, A, F, M, C, 7, 10

*Penne in Kräuter- Pesto serviert mit gegrillter
Maishähnchenbrust und gehobelem Parmesan
Auch Vegetarisch möglich!*

13,80€

9,80€

„Der Klassiker Forelle Müllerin“ A, P, G, O, M, D, O, 3, 5, 7, 10

*Bei der Schönen Müllerin, stets hilfsbereit und gutmütig, klopfte einst
ein Wandersbursche an die Tür und bat um Essen und Quartier.
Flink bereitete sie aus den Forellen von Mühlbach, dem
Zitronenbäumchen, Kräutern aus dem Garten- auch
Apfelrotkohl fand sie noch- Kartoffeln vom Feld und guter
Butter eine vortreffliche Leckerei.*

16,60€



Vom Geflügelhof

„Halbe Ente“ A,O,L,3,4,5,10

mit Rosenkohl und Kartoffelklößen

15,90€

„Gans Klassisch“ A,L,O,3,5,10

Brust oder Keule von der Gans

serviert mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

16,50€

„Gans Exotisch“ A,L,O,3,5,10

Brust von der Gans mit

Aprikosen- Dattel- Chili- Gemüse

serviert mit Couscous

16,50€

A- Gluten B- Krebstiere C- Ei D- Fisch E- Erdnuss F- Soja G- Milch H- Nüsse

L- Sellerie M- Senf N- Sesam O- Sulphite P- Lupinen R- Weichtiere

1- Farbstoff 2- gepöckelt 3- Konservierungsstoffe 4- Geschmacksverstärker

5- geschwefelt 6- geschwärzt 7- Süßungsmittel 8- Koffein 9- Chinin

10- Zitronensäure



Süßes

- „Birnenstrudel“ F, H, G, 1, 3, 7, 10
hausgemacht serviert mit Vanillespiegel
und einer Kugel Eis 5,80€
- „Heiße Waldeslust“ A, F, G, 3, 4, 7
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne 6,50€
- After- Eight- Becher A, F, G, 3, 4, 7
1 Kugel weiße Schokolade , Ecuador- Schokoeis,
Minteis und Schlagsahne 6,50€
- Kindereisbecher A, F, G, 1, 3, 4, 7, 10
mit 2 Kugeln Eis und bunten Streuseln 3,60€
- „Winterfreude“ A, F, G, 3, 4, 7
1 Kugel Haselnuss, 1 Kugel Ecuador- Schokoeis,
1 Kugel weiße Schokolade, Schokoladensoße,
Schlagsahne und Haselnusskrokant 6,50€



Heiße Wintergetränke

<i>Hausgemachter Quittenglühwein</i> <small>o,7,10</small>	3,80€
<i>Hausge. Quittenglühwein</i> <small>mit Amaretto o,7,10</small>	5,30€
<i>Glühwein</i> <small>o,7,10</small>	3,50€
<i>Orangen Punsch</i> <small>o,7,10</small>	4,50€
<i>Eierlikör Punsch</i> <small>c,f,g,o,3,7,10</small>	4,50€
<i>Lumumba</i> <small>Heiße Schokolade mit Rum & Sahne g,o,7</small>	4,50€
<i>Heiße Schokolade</i> <small>mit geriebenen Ingwer g</small>	3,60€
<i>Kinderpunsch Banana Jo</i> <small>g,h,10,4,7</small>	2,90€
<i>Gesundheitsbrunnen</i>	3,80€
<i>Wirkt entzündungshemmend....</i>	
<i>(frischen Ingwer, Bio-Zitronen und Honig) 7,10</i>	



Kaffee und Kuchen

<i>Pott Kaffee</i>	3,30€
<i>Tasse Kaffee</i>	2,50€
<i>Pott Milchkaffee</i> _G	3,50€
<i>Cappuccino</i> _G	2,90€
<i>Latte Macchiato</i> _G	3,90€
<i>Espresso</i>	1,90€
<i>Pott Kakao mit Sahne</i> _G	3,60€
<i>Pott Kakao mit geriebenen Ingwer</i>	3,80€
<i>Pott Tee nach Wahl und Angebot</i>	2,80€
<i>Stück Kuchen nach Angebot mit Sahne</i> _{F,G,7}	3,20€
<i>Torte mit Sahne</i> _{F,G,7}	3,50€



Bier

<i>Ur-Krostitzer Pils</i>	0,5l	3,60€
	0,3l	2,60€
<i>Eibauer Schwarzbier</i>	0,5l	3,60€
	0,3l	2,60€
<i>Zwickel im Steinkrug</i>	0,5l	3,60€
<i>Hefeweizen</i>	0,5l	3,90€
<i>Diesel</i> ⁸	0,5l	3,60€
	0,3l	2,60€
<i>Radler</i> ^{7,10}	0,5l	3,60€
	0,3l	2,60€
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	0,33l	2,60€
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5l	3,90€



Alkoholfreie Getränke

<i>Cola</i> ^{7,8,10}	0,3l	2,50€
<i>Cola light</i> ^{7, 8, 10}	0,3l	2,50€
<i>Lichtenauer Mineralwasser</i>		
<i>Sprudel, medium, still</i>	0,3l	2,40€
<i>Fanta</i> ^{1,7}	0,3l	2,50€
<i>Sprite</i> ^{1,7}	0,3l	2,50€
<i>Lichtenauer Tonic</i> ^{7, 9, 10}	0,3l	2,50€
<i>Ginger Ale</i> ^{1, 7}	0,3l	2,50€
<i>Rote/ Grüne Brause</i> ⁷	0,3l	2,50 €
<i>Säfte</i>		
<i>Orange, Apfel, Kirsch, Banane, Johannisbeere, Quittensaft, Kiba</i> ^{7,10}	0,3l	2,80€
<i>Alkoholfreie Getränke</i> ⁷	0,5l	3,50€
<i>Tafelwasser im Krug</i>	0,75l	5,80€



Des Treibers Ende

<i>Goldkrone (Weinbrand)</i>	28 %	2cl	1,50€	
<i>Wilthener Nr. 1</i>	XO über 8 Jahre gelagert	2cl	2,80€	
<i>Nordhäuser Kirsch</i>	16 %	2cl	1,80€	
<i>Nordhäuser Korn</i>	38 %	2cl	1,80€	
<i>Hubertus Gold (Kräuter)</i>	30 %	2cl	1,80€	
<i>Wodka Gorbatschow</i>	37,5%	2cl	1,80€	
<i>Johannisbeerlikör</i>	16 %	2cl	1,80€	
<i>Ballantine´s</i>	40 %	2cl	2,50€	
<i>Williams Christ</i>	40 %	2cl	2,00€	
<i>Ramazotti</i>	30 %	2cl	2,00€	
<i>Becherovka</i>	38 %	2cl	2,00€	
<i>Helbing</i>	Hamburg´s feiner Kümmel	35 %	2cl	2,00€



Mixgetränke

<i>Kir- Royal</i>	<i>Johannisbeerlikör und Sekt</i>	0,1l	4,00€
<i>Ballantine´s- Cola</i>		0,3l	5,50€
<i>Captain Morgan- Cola</i>		0,3l	5,50€
<i>“Long Horn” Tonic</i>		0,3l	6,60€
	<i>Leipziger Gin serviert mit Tonic</i>		
<i>Hausgemachter Hugo</i>		0,2l	5,50€
	<i>Prosecco, Holundersirup und Soda Wasser</i>		
<i>Aperol- Spritz</i>		0,2l	6,50€
	<i>Prosecco, Aperol und Soda Wasser</i>		
<i>Batida- Kirsch</i>		0,3l	4,60€



Zu Ihrer Information

Lebensmittelzusatzstoffe sind heute in vielen Bereichen der Lebensmittelverarbeitung notwendig bzw. fast unentbehrlich. Je umfangreicher der Lebensmittelhandel wird, desto größer sind die möglichen Sicherheitsrisiken für die Gesundheit des Konsumenten. Trotz guter Produktionsmethoden sind Zusatzstoffe notwendig, um Lebensmittel lagerfähig zu machen, sie genusstauglich und ansehnlich anzubieten.

Zusatzstoffe sind keine Schadstoffe, Rückstände oder Nahrungsgifte. Sie werden bewusst zugesetzt und gesetzlich strengstens kontrolliert. Der Hersteller eines Lebensmittels garantiert so eine hygienische und ernährungsphysiologische Sicherheit.

Etwa 0,03% der Menschen in Europa reagieren allergisch auf einen oder mehrere dieser Lebensmittelzusatzstoffe. Ist bei Ihnen eine solche Allergie bekannt, so meiden Sie die auf der Speisekarte entsprechend gekennzeichneten Menüs bzw. Komponenten.