



## *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.*

*2018 wurde mit Erweiterung der Waldhalle für bis zu 240  
Plätze, mitten in der Natur viel Platz für Feierlichkeiten aller  
Art geschaffen. Mitten im Planitz-Wald, ein Fleck der  
Erholung, Entspannung und einfach mal Genießen.*

*Zu Feiertagen und anderen ausgewählten Terminen überraschen  
wir Sie mit besonderen Angeboten. Aktuelle Termine finden Sie  
auch in unserem Veranstaltungskalender im Internet:  
[www.forsthaus-waidmannsheil.de](http://www.forsthaus-waidmannsheil.de)*

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

*Ihre Familie Rauchhaupt*



## Vorspeisen und Suppen

<i>Kleine, bunte Salatschüssel frisch vom Markt</i> <small>10,7</small>		4,50 €
<i>Große, bunte Salatschüssel frisch vom Markt</i>		6,90 €
<i>Extras bei großen Salat</i>		
<i>Mit Schafskäse</i> <small>3,5</small>		+2,50 €
<i>Mit Hähnchenbruststreifen</i>		+3,00 €
<i>Mit Roastbeef Scheiben</i>		+4,00 €
<i>Mit Garnelen</i> <small>9</small>		+3,50 €
<i>Geflügelwürzfleisch</i> <i>mit Käse überbacken und Brot</i> <small>10</small>		5,80 €
<i>Antipasti Teller mit Brot</i> <small>2,3,4,10</small>		6,50 €
<i>Kalte Rinderzunge mit Baguette und Meerrettich</i> <small>2,3,4,10</small>		6,50 €
<i>Kesselgulasch mit Brot</i> <small>2,3,4,10</small>	<i>klein</i>	5,50 €
	<i>groß</i>	7,50 €



## Wildspezialitäten

*Pikante Wildsülze mit würziger Remoulade,  
gezupftem Salat & Beilage nach Wahl* 12,50 €  
2,3,7

*Geschmortes Rehshäufele aus den heimischen Wäldern, ein  
schönes Stück aus der Schulter, besonders schmackhaft an  
Rotweinsöße, Rotkohl und Beilage nach Wahl* 19,90 €  
7

*Zarter Wildgulasch mit Rotkohl  
& Beilage nach Wahl* 16,80 €  
2,3,4,10

*Deftiger Hirschroulade mit Rotkohl  
& Beilage nach Wahl* 18,60 €  
7

*Forsthof Haxe vom Wildschwein mit Speckbohnen  
& Beilage nach Wahl* 16,50 €  
7,10

*3 Medaillons vom Wildschwein an Speckbohnen  
& Beilage nach Wahl* 18,50 €  
7



## *Aus Topf und Pfanne*

*Hausgemachtes Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Salat & Beilage nach Wahl* 13,80 €

2,5

*Hausgemachter Sauerbraten mit Rotkohl  
& Beilage nach Wahl* 16,80 €

2,3,5,11

*½ Ente an Grillgemüse  
& Beilagen nach Wahl* 16,50 €

3,7,10

*Frische Kalbsleber mit angebratenen Apfelzwiebeln  
& Beilage nach Wahl* 14,30 €

7,10

*220g frisches Argentinisches Rumpsteak an  
Speckbohnen, Kräuterbutter  
& Beilagen nach Wahl* 18,90 €

2,3,4,10

*„Forsthofschnitzel“ gefüllt mit Wildleberwurst  
Zwiebel und Senf, dazu reichen wir Speckrosenkohl  
& Beilagen nach Wahl* 15,80 €



## *Fischgericht*

*Ganze Forelle „Müllerin“ (grätenfrei) mit Salat  
& Beilage nach Wahl* 15,70 €  
3,7,10

*Zanderfilet mit mediterranen Grillgemüse  
& Beilage nach Wahl* 16,90 €  
3,7,10

*Doraden Filet mit mediterranen Grillgemüse  
& Beilagen nach Wahl* 16,50 €  
3,7,10

*Als Beilagen können Sie folgendes wählen*

*Pommes Frites*

*Kroketten*

*Kartoffeln*

*Bratkartoffeln aus der Pfanne*

*Frische Rosmarinkartoffeln*

*Hausgemachte Serviettenknödel*



## Vegetarisch

<i>In Butter geschwenkte Ravioli mit Steinpilz-Ricotta- Füllung auf einem Rucolabett mit Parmesanspänen</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Pilzrahmgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel</i>	<i>12,90€</i>
<i>Blumenkohl-Käse-Medaillons mit mediterranen Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	<i>10,80 €</i>
<i>½ Zucchini gefüllt mit Reis, Käse mit Gemüse &amp; Rosmarinkartoffeln</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Schupfnudel Pfanne mit Sauerkraut oder Käse</i>	<i>10,80 €</i>



## *Für die Kinder*

### *„Ich will nichts!“*

*Kinderschnitzel mit Pommes*

*3,10*

*5,50 €*

### *„Ich hab keinen Hunger!“*

*Hähnchenbrust mit Kartoffeln und Gemüse*

*10*

*6,50 €*

### *„Ich weiß nicht“*

*3 Fischstäbchen mit Spinat und Kartoffeln*

*1,3,10*

*4,80 €*

### *„Irgendwas“*

*Chicken Nuggets auf gegrilltem Gemüse & Pommes*

*10*

*4,80 €*

### *„Das gleiche wie gestern“*

*Pommes Rot/Weiß*

*3,50 €*

*Gern reichen wir Ihnen auch den Räuberteller und Besteck und Ihr Kind isst bei Ihnen mit.*

*Liebe Gäste, bitte haben Sie Verständnis, das wir diese Gerichte nur für Kinder bereithalten. Gern können Sie aus der Speisekarte halbe Portionen bestellen.*



## Süßes

<b>„Apfelstrudel“</b> <sup>1,3,7,10</sup> Mit einer Kugel Eis, Vanillesoße & Schlagsahne <sup>3,10</sup>	6,80 €
<b>Kindereisbecher</b> mit 2 Kugeln Eis und bunten Streuseln <sup>1,3,10</sup>	3,60 €
<b>Heiß auf Eis</b> 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>3,10</sup>	6,50 €
<b>Schwedenbecher</b> Vanilleeis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne <sup>3,10</sup>	6,80 €
<b>3 Kartoffelpuffer</b> mit Apfelmus <sup>10</sup>	7,50 €
<b>4 Quarktaler</b> mit Früchten <sup>3,10</sup>	6,50 €
<b>Gemischtes Eis</b> 3 Kugeln nach Wahl mit Sahne	4,80 €





## *Kaffee und Kuchen*

<i>Pott Kaffee</i>	3,90 €
<i>Tasse Kaffee</i>	2,70 €
<i>Pott Milchkaffee</i>	3,90 €
<i>Cappuccino</i>	3,30 €
<i>Latte Macchiato</i>	3,90 €
<i>Espresso</i>	2,10 €
<i>Pott Kakao mit Sahne</i>	3,60 €
<i>Pott Tee nach Wahl</i>	2,90 €
<i>Bio Darjeeling, Bio Grüntee Passionsfrucht &amp; Mango</i> <i>Bio Minze, Bio Kräutertee Ayurveda</i> <i>Bio Kräuter-Früchtetee Kamille &amp; Orange</i>	
<i>Glühwein</i>	3,00 €
<i>Stück Kuchen nach Angebot mit/ohne Sahne <sup>3,7</sup></i>	3,50 €



## Bier

<i>Ur-Krostitzer Pils</i>	0,5l	3,90€
	0,3l	2,80€
<i>Eibauer Schwarzbier</i>	0,5l	3,90€
	0,3l	2,80€
<i>Zwickel im Steinkrug</i>	0,5l	4,20€
<i>Hefeweizen</i>	0,5l	3,90€
<i>Diesel</i> <sup>8</sup>	0,5l	3,90€
	0,3l	2,80€
<i>Radler</i> <sup>7,10</sup>	0,5l	3,90€
	0,3l	2,80€
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	0,33l	3,20€
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,5l	3,90€
<i>Försterblut</i> ( <i>Pils mit Holundersirup und Kirschsafft</i> )	0,5l	3,90€
	0,3l	2,80€



## Alkoholfreie Getränke

<i>Cola</i> <sup>7,8,10</sup>	0,3l	2,90 €
<i>Cola light</i> <sup>7, 8, 10</sup>	0,5l	3,50 €
<i>Fanta, Sprite</i> <sup>1,7</sup>		
<i>Rote Brause</i>		
<i>Mineralwasser</i>		
<i>Sprudel, medium, still</i>	0,3l	2,50 €
	0,5l	3,50 €
<i>Lichtenauer Tonic</i> <sup>7, 9, 10</sup>	0,3l	3,20 €
<i>Ginger Ale</i> <sup>1, 7</sup>	0,5l	3,90 €
<i>Säfte</i>		
<i>Orange, Apfel, Kirsch, Banane,</i>	0,3l	2,80 €
<i>Johannisbeere, Kiwi</i> <sup>7,10</sup>	0,5l	3,90 €



## *Des Treibers Ende*

<i>Goldkrone (Weinbrand)</i>	28 %	2cl	2,20€
<i>Wilthener Nr. 1 XO über 8 Jahre gelagert</i>	36 %	2cl	2,80€
<i>Nordhäuser Kirsch</i>	16 %	2cl	2,20€
<i>Nordhäuser Korn</i>	38 %	2cl	2,20€
<i>Hubertus Gold (Kräuter)<sub>1</sub></i>	30 %	2cl	2,20€
<i>Wodka Gorbatschow</i>	37,5%	2cl	2,20€
<i>Johannisbeerlikör</i>	16 %	2cl	2,20€
<i>Ballantine´s</i>	40 %	2cl	2,80€
<i>Williams Christ</i>	40 %	2cl	2,50€
<i>Ramazotti</i>	30 %	2cl	2,20€



## *Mixgetränke*

<i>Rum- Cola</i>	<i>0,3l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Whiskey- Cola</i>	<i>0,3l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>“Long Horn” Tonic</i> <i>Leipziger Gin serviert mit Tonic</i>	<i>0,3l</i>	<i>7,60 €</i>
<i>Aperol- Spritz</i> <i>Prosecco, Aperol und Soda Wasser</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Hugo</i> <i>Prosecco, Holundersirup, Soda Wasser</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,50 €</i>



## *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 fragen Sie unser Personal nach unserer Allergenen Liste*

*1-Farbstoff 2-gepöckelt 3- Konservierungsstoffe 4 -Geschmacksverstärker  
5- geschwefelt 6 - geschwärzt 7-Süßungsmittel 8-Koffein 9-Chinin  
10- Zitronensäure*