



# Speisekarte

BRAUNSCHWEIG

WALDSCHÄNKE

Waldschänke Geitelde

Außer Haus Karte



*Bestellen Sie Ihr Lieblingsgericht  
einfach telefonisch und holen es  
bei uns ab.*

*Öffnungstage der Waldschänke:*

*Mo. / Mi. / Do. / Fr. 14 Uhr- 20 Uhr*

*Sa. / So. 11 Uhr- 20 Uhr*

*Di. Ruhetag (außer an Feiertagen)*

***Tel. 05300/933119***

***Das Team der Waldschänke  
freut sich auf Sie.***

## Suppe, Salat & Vorspeien

<i>Feines Waldpilzcremesüppchen mit Sahnehaube</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hausgemachte Gulaschsuppe mit Schmand</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Bunt gemischter Salatteller mit Dressing</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Graved Lachs an 2 Röstis mit Honig- Senf- Sauce, Salatbeilage</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Fetakäse auf Apfelfringen gratiniert, mit Balsamico, dazu Baguette</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet, frischem Parmesan, Balsamicoglace, dazu ofenfrisches Baguette</i>	<i>10,50 €</i>
<i>„Fitnesssteller“, großer bunter Salat mit frischem Obst, Sonnenblumenkernen, Hähnchenbruststreifen, dazu ofenfrisches Baguette</i>	<i>10,50 €</i>

*Angaben über Zusatz- und Inhaltsstoffe können sie auf der letzten Seite einsehen.*

## Zartes vom Federvieh

Sahnegeschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
mit Pilzen, Broccoli und Kartoffelkroketten 13,50 €

Hähnchenbrustfilet in Käse- Ei- Hülle auf  
grünen Bandnudeln mit Sauce Bernaise und  
Salatbeilage 13,50 €

## Gerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Zitrone, einem  
Salatteller und Pommes 11,50 €

Schnitzel mit Paprikasauce, dazu Salat und  
Pommes 12,50 €

Schnitzel mit Waldpilzsauce (1), gemischter  
Salat und Bratkartoffeln 13,50 €

Cordon bleu mit Kochschinken (2,6,7) und  
Käse gefüllt auf Rahmerbsen,  
dazu Kroketten 13,50 €

Nackensteak mit gebratenen Zwiebeln und  
Champignons, Kräuterbutter, Kartoffel-  
spalten und Dip 13,50 €

Bauernspieß, Schweinefiletmedaillons mit  
Zwiebeln, Speck, auf Paprikasauce, dazu  
Krautsalat und Pommes 16,50 €

Angaben über Zusatz- und Inhaltsstoffe können sie auf der letzten Seite einsehen.

## Aus den Tiefen der Meere

3 Matjesfilets nach „Hausfrauen Art“ an Salatbeilage, dazu Bratkartoffeln 10,50 €

Großer hausgemachter Rösti mit Lachs-Rose, 4 Garnelen, dazu Honig-Senf, an Salatgarnitur 17,50 €

Duo von Zander- und Lachsfilet auf Bandnudeln mit Gemüsejuliennes und Kräutersahnesauce 19,50 €

Bandnudeln mit 8 gebratenen Knoblauchgarnelen dazu einen Salatteller 18,50 €

## Kalb

Toast „Waldschänke“, Kalbsschnitzel mit Kochschinken, Tomaten, Oliven und Sauce Hollandaise überbacken, an Salatgarnitur 13,50 €

Kalbsschnitzel mit geschmorten Zwiebeln, dazu Pommes und einen gemischten Salat 16,50 €

## Herzhaftes und Rustikales

<i>Strammer Max, gebuttertes Vollkornbrot mit Holsteiner Katenschinken und 3 Spiegeleiern belegt</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Bauernfrühstück mit Gewürzgurke</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Hausgemachtes Sauerfleisch vom Schweine- nacken mit feiner Remouladensauce dazu Bratkartoffeln</i>	<i>10,50 €</i>

## Fleischlos

<i>Camembert gebacken, mit Wildpreiselbeeren, Toast und Salatbeilage</i>	<i>8,50 €</i>
<i>Gemüsebratlinge an Sahnesauce mit Kroketten</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Gemüsemaultaschen in Waldpilzsahnesauce mit gemischtem Salat</i>	<i>11,50 €</i>



## Herbstkarte

### Herbststeller

Leberkäs, Krustenbraten,  
Stück Haxe, 2 Nürnberger  
auf Sauerkraut mit  
Semmelknödel

15,50 €

### Suppe & Vorspeise

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und Sahne

4,50 €

Gebäckene Kürbisspalten mit Dip

5,50 €

### Traditionelles aus unserer Küche

Hausgemachte Käseknöpfe mit Allgäuer Bergkäse  
und Röstzwiebeln, dazu Salat

10,50 €

Leberkäs mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln an Salat

10,50 €

Hausgemachte Haxensülze<sup>(6)</sup> mit Remouladensauce<sup>(1,2,3,7)</sup>,  
krossen Bratkartoffeln und Salatbeilage

10,50 €

Krosse Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Semmelknödeln

13,50 €

Krustenbraten an Pfifferlingsauce mit Rotkohl und  
Semmelknödeln

14,50 €



### Süßer Schmankerl

Kürbiskern-Krokantbecher mit Vanilleeis und Sahne

5,50 €

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne

5,50 €