

Willkommen in der Weidmannsruh

Eine Sache die uns am Herzen liegt...

Die aktuelle Zeit verlangt viel von uns allen ab. Verständnis, Flexibilität, Verzicht, Nervenstärke und Disziplin sind gefragt. Alles Dinge die unsere fleißigen Waldgeister in Service und Küche täglich mit einer großen Hingabe und Leidenschaft erfüllen, die nicht selbstverständlich ist.

Leider müssen auch wir auf die Situation reagieren und unsere Öffnungszeiten der personellen Situation anpassen. Es ist nicht immer einfach allen Bedürfnissen gerecht zu werden. Wir bemühen uns einen Mittelweg zu finden, um für unsere Gäste im á la carte Bereich genauso da zu sein, wie für die laufenden Veranstaltungen in der Weidmannsruh.

KEINE SCHEU....

Bewirb dich jetzt und werde Teil unseres Teams

Service, Küche oder Ausbildung wir finden das Richtige für jeden

»»» Aus dem Garten etwas Grünfutter

kleines Grünzeug der Saison
mit Joghurtdressing oder
Balsamico Essig und Olivenöl
dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

6,00 €

Sommerlicher Blattsalat mit Feta
mit Joghurtdressing oder
Balsamico Essig und Olivenöl
dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

12,00 €



Wir beziehen unsere
Lebensmittel von
regionalen Lieferanten und
achten auf Nachhaltigkeit.
Wir verarbeiten keine
Geschmacksverstärker oder
andere chemische
Zusatzstoffe in unseren
Speisen....

»»» Vom Topf auf den Löffel

Soljanka „Weidmannsruh“
dazu servieren wir Ihnen frisches Brot

7,00 €

Brennnesselsuppe
+ frisches Baguette

5,50 €

1,50 €



»»» Schweinerei vom Grill

200g Schweineschnitzel „Wiener Art“
dazu Bratkartoffeln und eine Schüssel Grünzeug

18,50 €

Knusprige Schweinshaxe

(über Nacht schonend gegart)
mit deftigem Sauerkraut und Klöße ^(2,3)

18,50 €

Gegrillte BBQ Rippe

(Berliner Schnitt mit Bauchfleisch)
mit Honig – Rauch lackiert dazu Kartoffelchips
und einer Schüssel Grünzeug

19,00 €



Heimisches Wild hat viele
Vorzüge. Es ist ein
Naturprodukt und hat einen
ausgezeichneten Geschmack.
Wild wächst in der natürlichen
Umgebung stressarm auf. Das
Fleisch ist ein ideales
Nahrungsmittel für eine
gesundheitsbewusste
Ernährung probieren Sie es



aus dem Werdauer Wald

Hausgemachte Wildbretsülze

mit Remoulade und Bratkartoffeln

11,50 €

Hirschbraten aus dem Werdauer Wald

mit rahmigen Waldpilzen und Klöße ^(2,3)

19,00 €

»»» Fleischlos glücklich

saftig gegrilltes Seehechtfilet mit Orangenpfeffer

dazu Ofenkartoffel mit Sour Cream und Grünzeug

19,00 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream & Sesamsalz

dazu Grünzeug und Kirsch-vinaigrette

14,00 €

»»» Für den kleinen Hunger

Würzfleisch vom Huhn in der Terrine

Echtes Handwerk mit Käse überbacken und Baguette

6,50 €

Senioren Wildbretsülze

mit Remoulade und Bratkartoffeln

9,80 €

Senioren Schnitzel

mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

16,00 €



»»» Für die Feinschmecker

200g Rumpsteak --medium--

dazu rauchige Kartoffelchips
und eine Schüssel Grünzeug

28,50 €



»»» Kindergerichte

Kloß mit Bratensoße und Rotkohl

6,00 €

Kloß mit Bratensoße

5,50 €

Kinderschnitzel mit Kartoffelchips

8,50 €



»» Eisbecher



Joghurtspezial 6,50 €
Naturjoghurt, Waldbeeren, 1Kugel Joghurteis,
1Kugel Erdbeereis mit Sahnehäubchen

Schwarzwaldmädl 6,50 €
1 Kugel cremiges Vanilleeis und Schokoladeneis
mit Kirschragout und Sahnehäubchen

Schokokuss 6,50 €
1 Kugel Stracciatellaeis und 2 Kugeln Schokoladeneis
mit Sahnehäubchen und Schokosauce

Eiskaffee 4,50 €
mit 1 Kugel Vanilleeis und Sahnehäubchen

Eiszwerg 4,50 €
1 Kugel Vanilleeis und Schokoladeneis
mit Sahnehäubchen und Smartis

Eis nach Wunsch á.1,40 €
Schokolade, Vanille, Joghurt, Stracciatella, Erdbeere

»» Omas Landkuchen & Torten

saftiger Apfelkuchen	3,20 €
leckerer Kirschkuchen	3,20 €
saftiger Blaubeerkuchen	3,20 €
Mohnkuchen	3,20 €
Käse – Sahne – Torte	3,30 €
Eierlikör – Torte	3,30 €



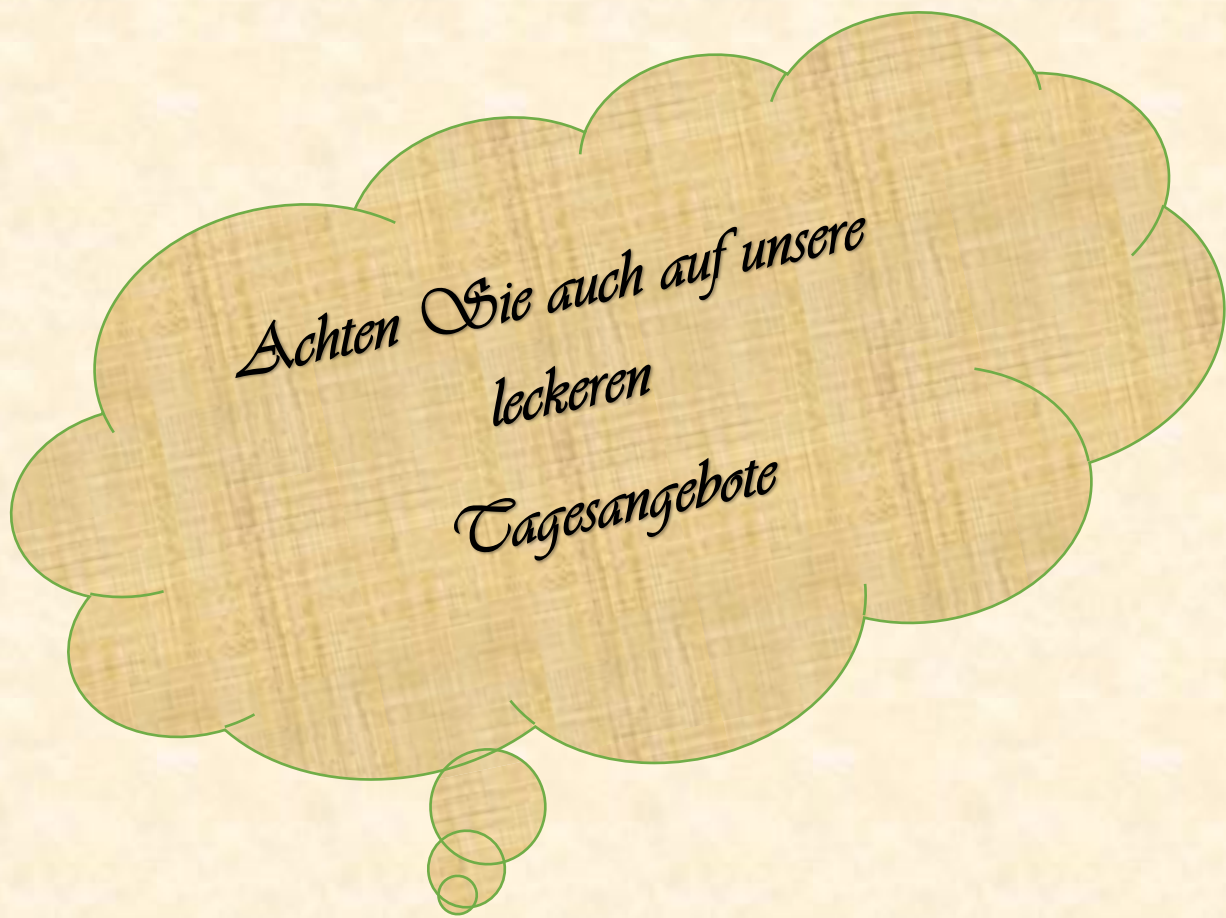
Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergien?

Bitte geben Sie uns in diesem Falle immer eine kurze Information, damit wir in der Küche darauf achten und agieren können. Wählen Sie ein Essen Ihrer Wahl und wir machen es für Sie passend.

Hunde

sind in unserer „Weidmannsruh herzlich willkommen, so lange diese sich wie Jagdhunde benehmen. Das heißt, der Hund sollte unter dem Tisch oder der Bank seinen Platz finden und an der Leine sein.

Wir danken, dass Sie als Hundebesitzer Rücksicht nehmen auf unsere Gäste und die Servierwege damit freihalten.



Wir bitten um telefonische Reservierung

Montag & Dienstag Ruhetag