

Willkommen im Hotel Waldfrieden

Unser Haus wurde 1906 – 1908 von Peter Pies erbaut.
Es diente als Postkutschenstation und als Gaststätte für Reisende.

Er hatte eine Praxis im Haus, in der er in seiner Tätigkeit als Knochenflicker die Kranken kurierte.

Seine Tochter Hedwig führte das Haus weiter, baute die ersten Gästezimmer und legte damit den Grundstein für das heutige Hotel Waldfrieden.

Meine Mutter Waltraut und mein Vater Georg übernahmen das Hotel in den sechziger Jahren und führten es bis 2002.

Heute führe ich, Claudia, mit meinem Mann Volker und unserem Sohn Benedikt die Familientradition weiter.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und hoffen, dass Sie uns wieder beehren.

Ihre Familie Heinrich-Schimmelpfennig

Vorspeisen

Suppen

Tomatensuppe vegan	4,50 €
Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch	5,50 €
Tagessuppe	4,50 €

Salate

Kleiner gemischter Salat	4,00 €
Großer Salatteller	
mit gebackenem Weichkäse, Kirschtomaten und Pfefferschoten	11,50 €
mit knusprigen Kartoffeltaschen	11,50 €
mit panierten Putenstreifen	12,50 €
mit gratiniertem Ziegenkäse, Walnüssen, Honig, Apfel mit Vinaigrette	12,50 €

Alle Salate servieren wir mit unserem Hausdressing oder auf Wunsch mit Vinaigrette (vegan).

Menü

Schweineschnitzel mit frischen Champignons in Rahm dazu Pommes Frites und bunter Salat	13,50 €
Putenmedaillons mit Salbeikruste und mediterranem Gemüse dazu Röstis	13,50 €
Putenschnitzel „Italia“ mit Tomate und Mozzarella überbacken dazu Kroketten und bunter Salat	13,50 €
Grillteller Kleines Hüftsteak vom Rind, Schweinerückensteak und Putenmedaillon mit Gorgonzolasauce dazu Röstis und bunter Salat	15,20 €
Gebrautes Lachsfilet dazu Pestonudeln und bunter Salat	15,80 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites an einem Salatbouquet	22,50 €
Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln und Champignons dazu Pommes Frites an einem Salatbouquet	23,00 €

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert

mit Toast und Butter dazu Preiselbeeren

5,50 €

Strammer Max

mit rohem Schinken und zwei Spiegeleiern

8,20 €

Strammer Moritz

mit Käse und zwei Spiegeleiern

8,20 €

Toast „Melba“

mit Schinken, Pfirsich und Käse überbacken dazu Preiselbeeren

8,50 €

Schweinekopfsülze

mit Bratkartoffeln dazu hausgemachte Remoulade

9,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Vier Chicken Nuggets
dazu Pommes Frites

5,30 €

Kleines Schweineschnitzel
dazu Pommes Frites

7,00 €

Portion Pommes Frites

4,00 €

Für unsere Vegetarier

Hausgemachte Käsespätzle
mit buntem Salat

11,20 €

Mediterranes Gemüseragout
mit Frischkäsekartoffeltaschen und Käse überbacken

10,80 €

Mediterranes Gemüseragout (vegan)
dazu Salzkartoffeln mit buntem Salat und Vinaigrette

11,50 €

Eis und Dessertkarte

Kinderbecher

vanille- und Schokoladeneis mit Sahne 2,40 €

Affogato

vanilleeis mit heißem Espresso aufgefüllt 3,00 €

Gemischtes Eis (drei Kugeln)

mit Sahne 3,00 €
jede weitere Kugeln +1,00 €

Eisschokolade

vanilleeis mit Kakao aufgefüllt und Sahne 4,50 €

Schoko-Becher

vanille-, Stracciatella- und Schokoladeneis mit Schokoladensauce
und Sahne 5,60 €

Amarena-Becher

vanille- und Amarenaeis dazu Amarenakirschen und Sahne 5,60 €

Nuss-Genuss

vanille-, Walnuss- und Haselnusseis dazu Nüsse und
Haselnusssauce und Sahne 5,60 €

Eis und Heiß

vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,60 €

Joghurt-Müsli-Becher

Joghurteis, Fruchtsorbet, Naturjoghurt mit Müsli und Honig 5,60 €

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern

vanilleeis und Sahne 5,60 €

