

Waldschänke

Zwickaus Traditionslokal am Stadtwald

Unsere Küchenchefin empfiehlt:

Geschmorte irische Ochsenbäckchen mit hausgemachten Wickelklößen und roten Portweinzwiebeln 16.⁹⁰



Gebratenes vom Federvieh:

Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse grantiniert, dazu gefüllte Kartoffeltaschen 13.⁹⁰ (*)

Fettuccine in Chili-Ingwer-Butter, mit Rucola, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan 10.⁹⁰ (*)

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 13.⁹⁰ (*)
oder gebratenen Garnelen 14.⁹⁰ (*)

Vegetarisches = Nehmen Sie es leicht:

Eine Ofenkartoffel mit sour creme, dazu ein kleiner frischer Salat 9.⁹⁰

Aus Topf und Pfanne = Nostalgie neu entdecken:

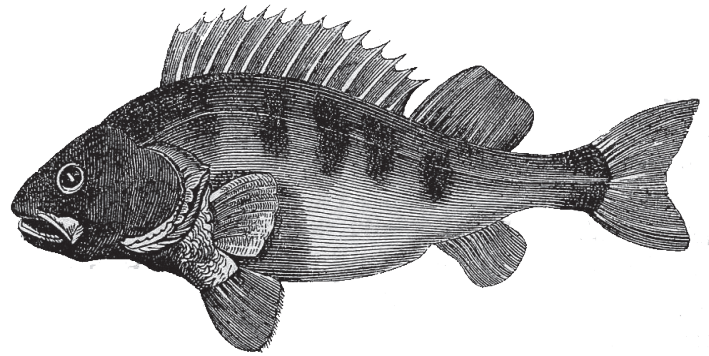
Roulade vom Rind mit selbstgemachtem Apfelrotkraut und Kartoffelklößen 14.⁹⁰

Sächsischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut und hausgemachten Wickelklößen 13.⁹⁰ (*)

Weil gutes Essen nicht aus der Mode kommt:

Rostbrätel aus dem Schweinenacken mit Bratkartoffeln und Zwiebelringen 12.⁹⁰

Hausgemachte Eisbeinsülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 11.⁹⁰ (*)



Fisch = Aus Fluss und Meer:

Fangfrische Cunersdorfer Forelle "Müllerin Art" mit Gemüse und Salzkartoffeln 15.⁹⁰

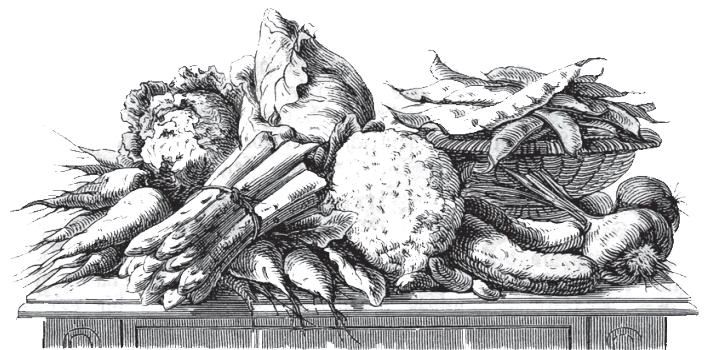
NEU: Gebratenes Zanderfilet auf frischem Gemüse mit Salzkartoffeln 14.⁹⁰

Waldschänken Klassiker = Tradition mit Geschmack:

Waldschänken Hubertus-Schnitzel in Meerrettich-Senf-Panade mit Bratkartoffeln und einer Portion frischem Gurkensalat 14.⁹⁰

Schnitzel „Wiener Art“, wahlweise mit Champignons oder einer Portion Gemüse, dazu Pommes frites 12.⁹⁰ (*)

Schnitzel „Wiener Art“ mit einer Portion Spargel, dazu Sauce hollandaise und Salzkartoffeln 15.⁹⁰ (*)



Die Seele der Zwickauer
Waldschänke spiegelt sich in
ihren Töpfen und Pfannen