SPEISEKARTE

SUPPEN, RUSTIKALES & VITAMINE

Kartoffel-Lauchcremesuppe [4,6] — **9,00 €**
(vegetarisch / cremig) • als Vorspeisensuppe 7,00 €

Wurstsalat „bayrische Art“ [7] — **9,90 €**
(mit Gewürzgurken, Zwiebeln und feiner Wurst)

Brotzeitbrett [1,4,7] — **16,90 €**
(mit geräuchertem Schinken, Harzer Käse, Meerrettich, Schmalz und Butter)

Gemischter Salat der Saison [4,7] — **11,90 €**
(mit Joghurtdressing oder Vinaigrette)

Gemischter Salat der Saison [4,7] — **15,90 €**
(mit italienischem Hartkäse, Kernen und Vinaigrette)

…Zu diesen Gerichten reichen wir unser hausgebackenes Brot.

BEILAGEN SALATE

Kleiner gemischter Beilagen Salat der Saison [4,7] — **6,90 €**
mit Joghurtdressing

Hausgemachter Krautsalat [7] — **5,90 €**
mit Kümmel

HARZER BODEFORELLEN AUS ALTENBRAK

2 geräucherte Forellenfilets [1,3,4] — **17,90 €**
mit Sahnemeerrettich und hausgebackenem Brot • (1 Filet minus 2,50 €)

2 geräucherte Forellenfilets [3,4] — **20,90 €**
mit Sahnemeerrettich und Bratkartoffeln • (1 Filet minus 2,50 €)

2 frische Forellenfilets [3,4] — **26,90 €**
in Zitronenbutter gegart, mit kleinem Salat und Salzkartoffeln
Unsere Spezialität! Nicht in Verbindung mit GenussPunkte.

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

3 Harzer Käseknödel auf Waldpilzrahmsauce [1,2,4] — **15,90 €**
(Semmelknödel mit Harzer Käse / Harzer Roller)

Knödeltriologie mit ital. Hartkäse und Nussbutter [1,2,4] — **14,90 €**
(je 1 Harzkäse-, Spinat- und Rote-Bete-Knödel)

3 vegane Spinatknödel [1,4] **(VEGAN)** — **15,90 €**
an Krautsalat

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. MwSt.
1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Eier; 3 Fisch; 4 Milch; 5 Schalenfrüchte; 6 Sellerie; 7 Senf

HERZHAFT, WILD UND REGIONALE GERICHTE

Currywurst mit Brot[1] **12,50 €**
auf hausgemachter Tomaten-Currysauce

Currywurst mit Bratkartoffeln **14,50 €**
auf hausgemachter Tomaten-Currysauce

Wildcurrywurst vom Harzer Hirschen mit Brot[1] **16,50 €**
auf hausgemachter Tomaten-Currysauce

Wildcurrywurst vom Harzer Hirschen mit Bratkartoffeln **18,50 €**
auf hausgemachter Tomaten-Currysauce

Harzer Landsülze mit Bratkartoffeln[2,7] **17,90 €**
auf hausgemachter Remoulade

HERKUNFT & QUALITÄT:

- **Wurst- und Fleischwaren:** Regional von der Fleischerei Lambertz.
- **Forellen:** Stets frisch vom Züchter Zordel aus Altenbrak.

EXTRAS

Portion hausgebackenes Brot[1] **2,90 €**

Portion Butter[4] **1,00 €**

Portion Sahnemeerrettich[4] **2,50 €**

Portion Waldpilzsauce[4] **3,50 €**

FÜR UNSERE VIERBEINIGEN GÄSTE 🐾

Selbstgebackene Hundekekse[1,2,4] (mit Käse, ohne Fleischzusatz) **1,00 €**

GUT ZU WISSEN:

- **Kleinere Portionen:** (ausgenommen frische Forelle) 2,50 € Abzug vom regulären Preis.
- **Umbestellungen:** Bei Beilagen Änderungen wird ein Aufschlag von 1,50 € berechnet.
- **Sie möchten sich ein Gericht teilen?** Sehr gerne! Für den zusätzlichen Eindeck- und Serviceaufwand erlauben wir uns, 3,00€ zu berechnen.
- **Räuberteller** für Kinder sind gratis.
- **Zubereitung:** Alle Speisen werden à la Minute zubereitet (bei starkem Gästeaufkommen kann es daher etwas länger dauern).

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. MwSt.

1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Eier; 3 Fisch; 4 Milch; 5 Schalenfrüchte; 6 Sellerie; 7 Senf

KUCHEN & DESSERTS

Handwerk statt Masse: Wir backen morgens in kleinen Mengen frisch für Sie (wenn weg, dann weg). Da wir unser Angebot an die Wochentage und den Trubel im Café anpassen, ist unter der Woche und in der Nebensaison manchmal weniger da als am Wochenende. So stellen wir Qualität vor Quantität und vermeiden, dass am Ende des Tages Lebensmittel weggeworfen werden.

HAUSGEBACKENE KUCHEN & DESSERTS

Warmer Schokokuchen[1] — Vegan — **4,60 €**

Warmer Schokokuchen[1,4] **6,50 €**
Serviert mit einer Kugel feinem Vanilleeis.

Hexentorte[2,4,5] — Glutenfrei — **5,60 €**
Eierlikörsahnetorte nach „Forellenteichs Art“.

Teufelstorte[2,4,5] — Glutenfrei — **5,60 €**
Himbeerlikörsahnetorte nach „Forellenteichs Art“.

Buchweizenkuchen „Tiroler Art“[2,4] — Glutenfrei — **4,90 €**
Mit saftig eingebackenen Preiselbeeren.

Blechkuchen[1,2,4] **4,60 €**
Frisch gebacken in wechselnden, saisonalen Variationen.

Gebackener Käsekuchen[1,2,4] **4,60 €**
Der klassische Genuss, goldbraun gebacken.

Harzer Baumkuchentorte[1,2,4] — Unsere Spezialität — **7,50 €**
Der König unter den Kuchen! Ein echtes Meisterwerk, dessen aufwendige Herstellung von Hand rund zwei Stunden Zeit in Anspruch nimmt. Schicht für Schicht gebacken, gefüllt mit einer samtigen Waldbeer-Mascarponecreme und edel umhüllt von feinstem Marzipan und Schokolade.

SÜSSE KLEINIGKEITEN & WARME DESSERTS

Warmer Apfelstrudel[1] — Vegan — **6,90 €**

Warmer Apfelstrudel[1,2,4] **8,50 €**
Mit frischer Sahne und feiner Vanillesauce.

Windbeutel „Spezial“[1,2,4] **9,90 €**
Gefüllt mit frischer Sahne, hausgemachter roter Grütze und einer Kugel Vanilleeis.

Windbeutel[1,2,4] **5,90 €**
Klassisch gefüllt mit einer großen Portion frischer Sahne.

Portion frische Konditoren-Sahne[4] **1,00 €**

Sie möchten sich ein Stück Kuchen teilen? Sehr gerne! Für das zusätzliche Gedeck und den Service berechnen wir 1,00 €.
Digitale Kuchenvitrine — mehr Platz zum Genießen: Weil wir den Platz im Café lieber für unsere Gäste nutzen, verzichten wir auf eine Kuchenvitrine. Schauen Sie sich gerne unsere Leckereien einfach auf Instagram @waldcafe_forellenteich, unter dem Highlight Kuchen/Torten an, oder fragen Sie unser Team.

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. MwSt.
1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Eier; 3 Fisch; 4 Milch; 5 Schalenfrüchte; 6 Sellerie; 7 Senf
Waldcafé Forellenteich • Forellenteich 1 • 38700 Braunlage

EISBECHER & DESSERTS

EISBECHER & KALTE KREATIONEN

Joghurteisbecher [1] **8,90 €**
Drei Kugeln erfrischendes Joghurteis mit hausgemachter roter Grütze und frischer Sahne.

Schokoeisbecher [1,2] **8,90 €**
Zwei Kugeln Schokoladeneis und eine Kugel Vanilleeis, mit feiner Schokosauce und Sahne.

Schwedeneisbecher [1,2,4] **9,90 €**
Drei Kugeln Vanilleeis auf fruchtigem Apfelmus, abgerundet mit Eierlikör und Sahne.

Mandel-Karamellbecher [1,2,4,5] **8,90 €**
Drei Kugeln Vanilleeis mit knackigen Mandelsplittern, Karamellsauce und Sahne.

Eissorten und Extras nach Wunsch

- 1 Kugel Eis nach Wahl (Vanille, Erdbeere, Schoko, Joghurt) **2,00 €**
- Sahne **1,00 €**
- Bunte Streusel **0,80 €**
- Sauce **1,00 €**
- Umbestellung / Änderung eines Eisbechers **1,00 €**

WARME DESSERTS & SÜSSSPEISEN

Hausgemachter Kaiserschmarrn [1,2,4] – Nach Südtiroler Originalrezept **16,90 €**
Frisch für Sie angerührt, in der Pfanne goldbraun gebacken und traditionell gerupft. Verfeinert mit edlen Rumrosinen und serviert mit fruchtigem Apfelmus. Garantiert kein Biskuitboden!

o Als Kinderportion **12,90 €**

Bitte beachten Sie: Bei hohem Gästeaufkommen können wir dieses Gericht zwischen 12:00 und 14:30 Uhr leider nicht anbieten.

Milchreis „Klassisch“ [4] **6,90 €**
Cremig gekocht, serviert mit Zimt und Zucker.

2 leckere Pfannkuchen [1,2,4] (nur von Dezember bis Ende Februar) **7,90 €**
Mit Zimt und Zucker.

Extra Portion Apfelmus **1,50 €**

EISGETRÄNKE (saisonbedingt)

Eiskaffee [1,2,4] **6,90 €**
Ungesüßter kalter Kaffee mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnehaube.

Eisschokolade [1,2,4] **6,90 €**
Feiner kalter Kakao mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnehaube.

Eismango [1,2,4] **6,90 €**
Fruchtiger Mangosaft mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnehaube.

Eisjohann [1,2,4] **6,90 €**
Herber Johannisbeersaft mit einer Kugel Vanilleeis und Sahnehaube.

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. MwSt.
1 Glutenhaltiges Getreide; 2 Eier; 3 Fisch; 4 Milch; 5 Schalenfrüchte; 6 Sellerie; 7 Senf