

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

**HERZLICH WILLKOMMEN  
IM RESTAURANT**

# Pur

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

## VORSPEISEN

### TAGESSUPPE

6 €

### „PUR“ BOWL

FRISCHER SALAT

10,50 €

### DAZU WAHLWEISE MIT

ZIEGENKÄSE ODER RÄUCHERLACHS

5 € PRO PORTION

### HERBSTLICHE FALAFEL BOWL

BABY LEAF SALAT, GURKEN, KAROTTEN, TAHINI-  
JOGHURT-DIP, BROT

15,50 €

### RIESEBUSCH-BRETT

MIXED-PICKLES, OBAZDA, WEIßWURST,  
SCHINKEN, FLEISCHPFANZLER, SCHNITTLAUCH-  
BUTTER, BREZEN, SÜßER SENF

18,00 €

### KNUSPER-WEIßWURST

SALAT, SÜßER SENF

8,50 €

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

## HAUPTGANG

### ENTRE-CÔTE

BRATKARTOFFELN, SALAT

28 €

### LAMMBRATEN

BOHNEN, KARTOFFELSTAMPF

24,50 €

### GANZE DORADE

FRISCHER SALAT

23,00 €

### SCHOLLE „FINKENWERDER“

BRATKARTOFFELN

24,00 €

### FRISCHE PASTA

PIFFERLINGSRAHM, SPPECK, PARMESAN

23 €

### SCHNITZEL „WIENER ART“

BRATKARTOFFELN, PFIFFERLINGSRAHM

23 €

SIE ESSEN LIEBER FLEISCH- UND FISCHLOS?  
STELLEN SIE SICH GERNE IHR GERICHT AUS DEN BEILAGEN  
ZUSAMMEN ODER WENDEN SIE SICH AN UNSER TEAM

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

## BISTROKARTE

### FLAMMKUCHEN „CLASSIC“

SPECK, ZWIEBELN, CRÈME FRÂICHE

11,50 €

### PIZZA

MARGHERITA, SALAMI, SCHINKEN, DIAVOLA,  
THUNFISCH

12,00 €

### RIESEBUSCHSTULLE

KRUSTENBROT, KATEN-SCHINKEN, SPIEGELEI,  
GEWÜRZGURKE

12,50 €

### BACKFISCH

RAHMWIRSING, KARTOFFELSTAMPF

16,00 €

### CURRYWURST

POMMES-FRITES, CURRYSAUCE

13,50 €

### LEBERKÄSE

BRATKARTOFFELN, SPIEGELEI

15,50 €

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

## DESSERTS

### STACHELBEER-CRUMBLE

VANILLEEIS

8,50 €

### GRIES

KIRSCHEN

6,50 €

### D'ESPRESSO

2 SÜSSE KLEINIGKEITEN, 1 TASSE ESPRESSO

8 €

### RIESEBUSCH'S WÖLKCHEN

LIQOUR 43, HEISSER MILCHSCHAUM,  
SCHOKOLADENRASPELN

5,50 €

# Pur

## WALDHOTEL RIESEBUSCH

### RESTAURANT

FÜR MEHR GLÜCKSELIGKEIT

### **BIO. REGIONAL. SAISONAL.**

FÜR UNS STEHEN HOCHWERTIGE ZUTATEN SCHON IMMER IM  
KERN UNSERER ARBEIT.

DESWEGEN SETZTEN WIR IN DEN LETZTEN  
JAHREN IN VIELEN BESTANDTEILEN AUF BIOLOGISCHE UND  
REGIONALE PRODUKTE.

SO WAR ES NUR LOGISCH, UNSER SORTIMENT  
IMMER WEITER DARAUFGAUFZUBAUEN.

WIR SIND NUN GLÜCKLICH, AB SOFORT AUSSCHLIESSLICH  
REGIONALE PRODUKTE VERWENDEN ZU KÖNNEN.  
DAS TUT NICHT NUR DIR GUT, DAS TUT UNS ALLEN GUT!

**NADINE LEMM + TEAM**

Liebe Gäste, seit Dezember 2014 gilt die sogenannte Allergen- und Unverträglichkeiten Kennzeichnung in Speisekarten sowie die Anteile der Zusatzstoffe in Lebensmitteln. Dies können Sie gerne aus unserer Musterspeisekarte entnehmen.