

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

**HERZLICH WILLKOMMEN  
IM RESTAURANT**

# Pur

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

## KLEINIGKEITEN

### TAGESSUPPE

7,50 €

### „PUR“ BOWL

FRISCHER BABYLEAF-SALAT, GURKEN,  
TOMATEN, PAPRIKA, NUßBROT

12,50 €

### DAZU WAHLWEISE MIT

ZIEGENKÄSE, HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN  
ODER GEBRATENE PFIFFERLINGE

5 € PRO PORTION

### RIESEBUSCH-STULLE

KRUSTENBROT, RÜHREI UND PFIFFERLINGE

14,50 €

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

## HAUPTGANG

### **SCHNITZEL „WIENER ART“**

PFIFFERLINGSRAHMSAUCE, BRATKARTOFFELN  
24 €

### **LAMMKOTELETT**

BOHNEN, BRATKARTOFFELN, BRATENJUS  
25 €

### **FISCH IM GANZEN GEBRATEN**

NACH TAGESANGEBOT  
28 €

### **FRISCHE PASTA**

RAHMPIFFERLINGE, PARMESAN  
24 €

### **HÄHNCHENBRUSTFILET**

MIT KNOBLAUCH-APRIKOSEN GLASIERT, CURRY-  
SPITZKOHL UND KRÄUTER-GNOCCHI  
24 €

### **ENTRECÔTE**

BRATKARTOFFELN, ZWIEBEL-PFIFFERLINGS-  
GEMÜSE  
32 €

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

## BISTRO-KARTE

### FLAMMKUCHEN „CLASSIC“

SPECK, ZWIEBELN, CRÈME FRAÎCHE

13 €

ZUZÜGLICH PFIFFERLINGEN

+3,50€

### FLAMMKUCHEN „VEGGIE“

13 €

### „PUR“ BURGER

SAFTIGES RIND, GEWÜRZGURKEN, TOMATE,  
SALAT, ZWIEBELN, POMMES

16,50 €

### PIZZA

NACH TAGESANGEBOT

14 €

### 2 BAGUETTE-STANGEN

SALAMI ODER HÄHNCHEN-KEBAP

12 €

### CURRYWURST

POMMES-FRITES, CURRYSAUCE

14 €

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH  
RESTAURANT

## DESSERTS

### SCHNEEWITTCHEN DESSERT IM GLAS

7 €

### BROMBEER-MOUSSE

7 €

### PANCAKES

HEIDELBEEREN, AHORNSIRUP

8 €

### D'ESPRESSO

2 SÜSSE KLEINIGKEITEN, 1 TASSE ESPRESSO

8,50 €

### RIESEBUSCH'S WÖLKCHEN

LIQUOR 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 setzen wir in den letzten Jahren in vielen Bestandteilen auf biologische und regionale Produkte.**

**So war es nur logisch, unser Sortiment immer weiter darauf aufzubauen.**

**Ihre Nadine Lemm und Team**

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