

# Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IM  
RESTAURANT

# Pur

**Pur**  
**WALDHOTEL RIESEBUSCH**  
RESTAURANT

## **KLEINIGKEITEN**

### **„PUR“ BOWL**

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

12,50 €

### **DAZU WAHLWEISE MIT**

GERÄUCHERTER ZIEGENKÄSE,  
KRÄUTERSAITLINGE ODER RÄUCHERLACHS

6 € PRO PORTION

### **GEBEIZTES HIRSCHFILET**

AUF GELBER BETE

13 €

### **TAGESSUPPE**

8,50 €

### **REHTELLO TONNATO**

14 €

### **CARPACCIO**

VOM KRÄUTRITSAILING

12 €

Pur

WALDHOTEL RIESEBUSCH

RESTAURANT

# HAUPTGÄNGE

## HALBE BAUERNENTE

KROKETTEN, ROTKOHL, BRATENJUS

36 €

## GÄNSEBRATEN

ROTKOHL, KARTOFFELKLÖßE, BRATENJUS

36 €

## WILDGULASCH

KARTOFFELKLÖßE, SCHMAND, PREISELBEEREN

31 €

## GRÜNKOHL

KASSELER, KOHLWURST, BACKE,  
RÖSTKARTOFFELN

27 €

Satt 32 €

# Pur

## WALDHOTEL RIESEBUSCH

### RESTAURANT

#### **ZANDERFILET**

RAHMSAUERKRAUT, PETERSILIEN-KARTOFFEL-STAMPF,  
BLUTWURST, BEURRE BLANC

34 €

#### **WILDSCHWEIN-SCHNITZEL**

HASELNUß-PANNADE, PETERSILIEN-  
KARTOFFEL-STAMPF, PREISELBEEREN,  
GURKENSALAT

32 €

#### **SPITZKOHL**

IN CURRYRAHM, SCHUPFNUDELN, GEBRATENE  
KRÄUTERSAITLINGE

26 €

Liebe Gäste, sollten unsere Portionen zu groß für  
Ihren Hunger sein, bekommen Sie gerne ein  
Päckchen „to go“ von uns. Dafür nutzen wir  
Mehrwegboxen, die Sie zuhause weiterbenutzen  
können. Dafür berechnen wir € 3,50 pro Box oder  
Sie bringen uns die Boxen zurück.  
Sagen Sie uns einfach Bescheid.

**Pur**  
**WALDHOTEL RIESEBUSCH**  
RESTAURANT

# DESSERT

## MOUSSEVARIATION

10,50 €

## KAISERSCHMARRN

APFELMUS ODER PREISELBEEREN

14,50 €

## MOHNSCHUPFNUDELN

AUF PFLAUMENKOMPOTT, ZIMTEIS

15,50 €

## D'ESPRESSO

2 SÜSSE KLEINIGKEITEN, 1 TASSE ESPRESSO

9,50 €

## KAFFEE RIESEBUSCH

KAFFEE CREMA, KAFFEELIKÖR, SÜSSE  
KLEINIGKEITEN

11,50 €

## RIESEBUSCHS WÖLKCHEN

LICOR 43, HEISSE MILCHSCHAUM,  
SCHOKOLADENRASPELN

6,50 €

# 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 Lebensmitteln. Fragen Sie hierzu gerne unser Personal.



