

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

GEBEZTES HIRSCHFILET

AUF GELBER BETE

13 €

TAGESSUPPE

8,50 €

REHTELLO TONNATO

14 €

CARPACCIO

VOM KRÄUTERTSAILLING

12 €

Pur
WALDHOTEL RIESEBUSCH
RESTAURANT

HAUPTGÄNGE

HALBE BAUERNENTE

KROKETTEN, ROTKOHL, BRATENJUS

36 €

GÄNSEBRATEN

ROTKOHL, KARTOFFELKLÖBE, BRATENJUS

36 €

WILDGULASCH

KARTOFFELKLÖBE, 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, SCHUPNUDELN, 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 €

MOHNSCHUPNUDELN

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, HEISSER 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 Lebensmittel. Fragen Sie hierzu gerne unser Personal.

