

Hotel Waldschloß

Das Hotel und Restaurant Waldschloß hat eine bewegte Geschichte hinter sich.

Nachdem es ca. 1860 gebaut wurde, diente es zunächst als Schule und Kirche von Fohlenplacken.

Nach dem Umzug in die „Neue“ Schule und Kirche, dem heutigen Glockenturmhaus, wurde es als Gemeinde- und Mietshaus genutzt. 1966 wurde das Haus von der Familie Hoose erstmals als Pension „Waldschloß“ eröffnet.

1972 und 1980 erfolgte dann der Um- und Ausbau zum Hotel-Restaurant durch die ehemalige Besitzerin, Frau Ilse Noack.

Seit einiger Zeit nun ist der Besitz in neue Hände übergegangen. Frau Fuchs und Ihr Team erhalten die langjährige Tradition und verwöhnen Ihre Gäste stets mit neuen Köstlichkeiten in weiterhin familiärer Atmosphäre.



Sehr geehrte Gäste,
Bitte haben Sie ein wenig Geduld, denn wir bereiten jedes Gericht frisch und nur für Sie.

Der Ärger über eine etwas längere Wartezeit vergeht schneller als der Ärger über ein Gericht, das nicht geschmeckt hat.

Mittagskarte

Vorsuppen

RINDERKRAFTBRÜHE

3,50 €

Eine Kraftbrühe mit Eierstich und feinen Gemüsestreifen.

APFEL-SELLERIE-CREMESUPPE

3,50 €

Die Spezialität unseres Chefkochs ... lassen Sie sich angenehm verführen

Unser Heimatgericht

„smecket hübsch dar Schlunschenkaul!“

SOLLINGER HACKFLEISCH-KRAUTPFANNE

7,90 €

Hackfleisch, Zwiebeln, Weißkohl aus dem Solling, abgerundet mit einem Löffel Schmand, ein wenig Kümmel und Knoblauch, dazu echte Sollinger Kartoffelklümpe

Mittagskarte

Für den kleinen Hunger

KNOBLAUCHCHAMPIGNONS	5,60 €
<i>Gebratene Champignons an Knoblauch-Zitronen-Öl - dazu reichen wir unser Hausbrot</i>	
WILDSCHWEINBRATWURST	5,90 €
<i>Nur für uns von der Fleischerei Wiegmann handge- fertigte Wildschweinbratwurst, dazu Röstkartoffeln</i>	
JUNGSCHWEINBRATEN ODER KLEINES SCHNITZEL	6,40 €
<i>Schweinebraten vom Jungschwein in Rahm oder ein kleines Schnitzel, dazu Kartoffelkroketten und Ge- müse</i>	
KLEINER SALATTELLER	3,50 €
<i>Bitte bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Sa- latbuffet.</i>	
GROBER SALATTELLER	5,00 €
<i>Bitte bedienen Sie sich an unserem reichhaltigen Sa- latbuffet.</i>	

Mittagskarte

Gaumenfreuden

SCHNITZEL „JÄGER ART“ ODER „PAPRIKA ART“ 10,50 €

Ein Schnitzel vom Schwein in knuspriger Panade mit Rahmchampignons oder Rahmpaprika, Pommes Frites und Salat vom Buffet.

HOLZFÄLLERSTEAK NACH SOLLINGER ART 17,90 €

Deftiges Rumpsteak wie gewachsen (ca. 250g) mit Fettrand, dazu gedünstete Zwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat vom Buffet.

SOLLINGER HIRSCH- ODER WILD-SCHWEINBRATEN 15,70 €

Je nach Jagdglück und -zeit mit Waldpilzen, Birne mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kroketten

FORELLENFILETS 12,50 €

Von einer Forelle aus Sollinger Quellwasser, an frischen Kräutern gebraten, dazu die leckere Anabell aus Sievershausen und Salat vom Buffet

FANGFRISCHE FORELLE (BLAU ODER MÜLLERIN ART) 12,80 €

*Aus dem Sollingbach im Ganzen
Gebraten mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, Petersilienkartoffeln und Salat vom Buffet*

Auf Wunsch für Sie am Tisch filetiert!

Getränke

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola</i> ^{1,9} , <i>Cola Light</i> ^{1,2,9,11,12} , <i>Fanta</i> ^{1,2,3} <i>Sprite</i> ¹	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Bad Driburger Mineralwasser</i>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Creydt Apfelsaft (naturtrüb)</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Creydt Orangensaft</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Creydt Roter Traubensaft</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Apfelschorle</i>	0,2 l	1,80 €
	0,4 l	3,50 €
<i>Tomatensaft</i>	0,2 l	2,10 €
<i>Bitter Lemon</i> ¹²	0,2 l	2,10 €

1. mit Farbstoff - 2. mit Konservierungsstoff - 3. mit Antioxidationsmittel - 4. mit Geschmacksverstärker - 5. geschwefelt - 6. geschwärzt - 7. mit Phosphat - 8. mit Milcheiweiß - 9. koffeinhaltig - 10. chininhaltig - 11. mit Süßungsmittel - 12. enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)

Getränke

Warme Getränke

<i>Tasse Kaffee 9</i>		1,70 €
<i>Kännchen Kaffee 9</i>		3,40 €
<i>Tasse Kaffee - entkoffeiniert</i>		1,70 €
<i>Kännchen Kaffee - entkoffeiniert</i>		3,40 €
<i>Glas Tee</i>		2,00 €
<i>Tasse Schokolade mit Sahne</i>		2,30 €
<i>Grog vom Rum</i>	4 cl	2,80 €
<i>Glühwein</i>		2,50 €

Getränke

Biere vom Fass und Flaschenbiere

<i>Hasseröder Premium Pils</i>	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,70 €
<i>Meierhof dunkel</i>	0,3 l	2,20 €
	0,5 l	3,20 €
<i>Löwenbräu Original (oder im Oktober das Oktoberfestbier)</i>	0,5 l	3,40 €
<i>Franziskaner Hefe Weißbier</i>	0,5 l	3,40 €
<i>(hell, dunkel oder alkoholfrei)</i>		
<i>Franziskaner Hefe Weißbier ROYAL</i>	0,5 l	3,90 €
<i>(der ultimative Gaumenschmauß aus München)</i>		
<i>Becks Blue (alkoholfrei)</i>	0,33 l	2,20 €
<i>Diebels Alt</i>	0,33 l	2,20 €

Getränke

Spirituosen

<i>Wesertropfen</i>	2 cl	2,00 €
<i>Fürst Bismark</i>	2 cl	1,80 €
<i>Wodka</i>	2 cl	2,00 €
<i>Bommerlunder</i>	2 cl	2,00 €
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	2,00 €
<i>Jubiläumsaquavit</i>	2 cl	2,30 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	2,30 €
<i>Obstbrand (Apfel oder Birne)</i>	2 cl	2,20 €
<i>Fernet Branca, Fernet Menta</i>	2 cl	2,00 €
<i>Underberg</i>	2 cl	2,00 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,00 €
<i>Kümmerring</i>	2 cl	1,80 €
<i>Ramazotti</i>	2 cl	2,20 €

Getränke

Weinbrand, Cognac, Whiskey

<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	2,00 €
<i>Cognac Hennessy V.S.O.P.</i>	2 cl	3,00 €
<i>Remy Martin V.S.O.P.</i>	2 cl	3,00 €
<i>Jim Beam (Bourbon Whiskey)</i>	2 cl	3,00 €
<i>Dimple (Scotch Whiskey)</i>	2 cl	4,00 €

Die besondere Empfehlung

Edle Geister von der Weserberglandbrennerei in Reileifzen

Zwetschgenbrand, Himbeergeist,

<i>Apfelbrand oder Reneclaudenbrand</i>	2 cl	4,20 €
<i>Marillengeist aus dem Eichenfaß</i>	2 cl	4,80 €

Unsere Lieferanten

Sehr geehrte Gäste,

Unsere Lieferantenliste halten wir für wichtiger als unsere Speisekarte! Warum? Weil Sie dort erkennen können, dass die große Mehrzahl unserer Produkte aus unserer Region stammt. Wir versuchen die heimischen Händler und Hersteller zu unterstützen, weil es die Region fördert und die Umwelt schont.

Unser Rind- und Schweinefleisch kommt von Bauern aus der Umgebung und wird von der Eilers GmbH aus Holzminden geliefert. Dieser Betrieb ist mit dem QS Gütesiegel ausgezeichnet.

Jeden Oktober bekommen wir für Sie einen Auerochsen vom Naturpark Solling-Vogler geliefert. Eine besondere Spezialität im Herbst.

Ebenso unser Wildfleisch kommt hier aus dem Solling. Das Forstamt Neuhaus, sowie einige Privatjäger beliefern uns je nach Jagdglück.

Wurstwaren werden von der Schlachterei Jünemann in Holzminden und Wiegmann aus Golmbach geliefert.

Die guten Forellen kommen nicht mit dem Tankwagen aus dem Schwarzwald, sondern aus Eschershausen bei Uslar von der Familie Hartmann, oder vom Forellenhof Lauenberg.

Geflügel liefert der Geflügelhof Mikus in Beverungen-Drenke.

Kartoffeln (die leckere Anabell) sowie Salate und Kohlsorten kommen aus Sievershausen vom Gemüsehof Paulat.

Brot und Brötchen werden von der Bäckerei Heinemeier aus Silberborn geliefert.

Haben Sie vielleicht schon unseren leckeren naturtrüben Apfelsaft probiert? Dieser ist von der Firma Creydt aus Dassel und wird aus regionalen Äpfeln gekeltert.

Ebenso unser guter Wesergeist, ein leckeres Kräuterschnäpschen aus der Region.

Sie sehen, man kann die Wege kurz halten, auch wenn es manchmal ein paar Cent oder Euro mehr kostet.

Zusatzstoffliste

Sehr geehrte Gäste,

Einige unserer Lebensmittel sind enthalten kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe, die Sie dieser Liste entnehmen können.

Für einen besseren Überblick haben wir diese Zusatzstoffe mit Nummern versehen und teilen Ihnen im folgenden die Stoffe und zugehörigen Gerichte mit:

- 01.) - mit Farbstoff
- 02.) - mit Konservierungsstoff
- 03.) - mit Antioxidationsmittel
- 04.) - mit Geschmacksverstärker
- 05.) - geschwefelt
- 06.) - geschwärzt
- 07.) - mit Phosphat
- 08.) - mit Milcheiweiß
- 09.) - koffeinhaltig
- 10.) - chininhaltig
- 11.) - mit Süßungsmittel
- 12.) - enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam)

Grillteller Waldschloß - 1, 2, 3

Belegte Brote mit rohem oder gekochtem Schinken - 2, 3

Belegte Brote mit Käse - 1

Die Zusatzstoffe in den Getränken entnehmen Sie bitte direkt der Getränkekarte.