



WILDPARK
HOTEL ★ ★ ★ ★
BAD MARIENBERG

Speisekarte

– Kurzfristige Änderungen vorbehalten –



Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

We will gladly provide the documentation about the allergens contained in the food upon request. Please contact our service staff.

Unsere Aperitif-Empfehlung

Our aperitif suggestion



Probieren Sie unsere Aperitifs:

... die echten Klassiker:

| | |
|--------------------------|--------|
| <i>Lillet Wild Berry</i> | € 7,50 |
| <i>Aperol Spritz</i> | € 7,50 |
| <i>Hugo</i> | € 7,50 |
| <i>Gin Tonic</i> | € 7,50 |

... oder alkoholfrei:

| | |
|---|--------|
| <i>Fruchtiger Granatapfel-Drink mit Minze</i> | € 4,90 |
|---|--------|

Winterzeit im Wildpark Hotel

Winter in the Wildpark Hotel

Pilze à la Creme mit Semmelklößen und Salat vom Buffet € 18,50

Mushrooms à la crème with bread dumplings and salad from the buffet

Hirschragout mit Preiselbeeren, Butterspätzle und Rotkohl € 21,00

Venison stew with cranberries, buttered spaetzle and red cabbage

Glasierte Gänsekeule mit Beifuß-Orangensoße, Kartoffelklößen und Rotkohl € 25,50

Glazed leg of goose with mugwort and orange sauce, potato dumplings and red cabbage

Überbackene Käsespätzle mit Zwiebelstreifen, Salat vom Buffet € 15,00

Gratinated cheese spaetzle with onion strips, salad from the buffet

Vorspeisen

Starters

**Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet mit
Kartoffelrösti, Sahnemeerrettich, Salat und
Baguette** € 15,30

*Smoked salmon and trout fillet with potato rösti, creamed
horseradish, salad and baguette*

**Scheiben vom geräucherten Hirschschinken an
hausgemachtem Selleriesalat, Baguette und Butter** € 14,50

*Slices of smoked venison ham with homemade celery salad,
baguette and butter*

Suppen

Soups

Tagessuppe € 5,50
Soup of the day

Vegane Tomaten-Gemüsesuppe € 5,50
Vegan tomato and vegetable soup

Rinderkraftbrühe mit Einlage € 6,10
Beef broth with garnish

Vegane und vegetarische Gerichte

Vegan and vegetarian dishes

**Vegane Kartoffel-Gemüsepfanne mit veganem Dip
und veganem Salat vom Buffet** € 15,00
*Vegan potato- vegetable pan with vegan dip and vegan salad
from the buffet (vegan)*

Pastagericht des Tages mit Salat vom Buffet € 15,80
Pasta dish of the day with salad from the buffet

Salate

Salads

Beilagensalat vom Buffet mit Baguette und Butter € 6,50
Mixed salad with dip and baguette

Großer gemischter Salatteller mit Kräuterquark und Baguette € 13,00
Colorful big salad dish with curd cheese with herbs and baguette

mit gebratenen Champignons € 16,40
with fried mushrooms

mit gebratenen Geflügelbruststreifen € 18,50
with fried pieces from chicken breast

Rustikales

Rustic

Gemischtes Aufschnittbrett mit Brot, Butter* und einem Westerwälder Kümmel € 15,80
Rustic speciality
Assortment of mixed cold cuts, bread, butter and a Westerwälder Kümmel

Käsebrett mit zwei Sorten Schnitt- und zwei Weichkäsen, Weintrauben und Brot und Butter € 14,00
Cheese board with two types of semi-hard and two soft cheeses, grapes, bread and butter

* Das Aufschnittbrett und Käsebrett kann Spuren von Konservierungsstoffen enthalten

* The cold meat board and cheese board may contain traces of preservatives

Hauptgerichte

Main dishes

Zweierlei gedämpfte Fischfilets auf gemischtem Reis mit Rießlingsoße und Salat vom Buffet € 20,50

Two kinds of steamed fish fillets on mixed rice and salad from the buffet

Geflügelbruststreifen mit Pilzrahmsoße im Reisrand und Salat vom Buffet € 17,50

Poultry breast strips with mushroom sauce, rice and salad from the buffet

Scheiben von der Wildschweinkeule in Preiselbeerrahmsoße, Schupfnudeln und Rosenkohl € 19,90

Slices of wild boar leg in cranberry cream sauce, potato noodles and Brussels sprouts

Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmwirsing und Butterkartoffeln € 19,50

Medallions of pork fillet on creamed savoy cabbage and buttered potatoes

Argentinisches Rumpsteak mit Pfeffersoße oder Kräuterbutter mit frittierten Kartoffelstäbchen und Salat vom Buffet € 26,60

Argentinian rump steak with pepper sauce or herb butter with deep-fried potato sticks and salad from the buffet

Alle Gerichte können auch gerne als Kinderportion oder Seniorenteller bestellt werden

Für die Kleinen

For the little ones

Chicken Nuggets Natur gebraten mit Pommes frites und Salatgarnitur

Fried natural chicken nuggets with French fries and salad garnish

Kleine Portion

Small portion

€ 7,70

Große Portion

Large portion

€10,50

Tagessuppe in der Kaffeetasse

Soup of the day in a coffee cup

€ 2,50

Portion Butterspätzle mit Soße

Portion of butter spaetzle with sauce

€ 5,50

Dessert

Dessert

Gemischtes Eis*

pro Kugel

Mixed ice cream – per scoop

€ 1,45

Schlagsahne

Whipped cream

€ 0,55

Tagessdessert

Dessert of the day

€ 5,00

Lauwarmer Kabinett pudding mit Rumrosinen und Vanillesoße

Warm cabinet pudding with rum raisins and vanilla sauce

€ 8,90

Käseteller mit zwei Hart-und zwei Weichkäsen und Trauben

Cheese plate with two hard and two soft cheeses and grapes

€ 9,40

*- Erdbeereis kann Spuren von Konservierungsstoffen enthalten

- Vanilleeis kann Spuren von Farbstoff enthalten

*- Strawberry ice cream may contain traces of preservatives

- Vanilla ice cream may contain traces of coloring