

★★★
SUPERIOR

Waldhotel & Restaurant „Alte Ziegelei“



Inh. Familie Poege
39340 Haldensleben
Klausort 1-3

Tel. 0 39 04/4 32 29 · Fax 0 39 04/4 04 21
info@waldhotel-alteziegelei.de
www.waldhotel-alteziegelei.de



Moderne Deutsche Küche

Öffnungszeiten:
Montag ab 17.00 Uhr
Dienstag bis Sonntag ab 11.00 Uhr

Unser Team – unser Alles!

Sandy

immer mit einem Lächeln für Sie im Service bereit. Liebt ihre Katze „Mäuschen“ über alles!

Eberhard

unser Hausmeister und Hans Dampf in allen Gassen. Es gibt nichts, was er nicht selbst reparieren kann!

Dominic

unser „Herrscher über Töpfe & Pfannen“. Er liebt es, wenn man ihn in Ruhe lässt. Dann wird er zum 300 PS-Hochleistungsmotor!

Nicole

ist unsere Küchenchefin. Sie wird zum Tier, wenn es ruhig im Haus ist. Sie ist die Erfinderin der Arbeit. Sie kennt keine 90% – immer auf Volldampf!



Unsere Zimmerfeen Katrin und Stefanie

sorgen sich um die Sauberkeit in den Zimmern. Selbst spielen sie Geige und gehen zweimal wöchentlich in die Gymnastik!

Der Chef

Vollblut-Gastronom & -Gastgeber. Der unzerstörbare Motor des Unternehmens und Liebhaber schneller Autos!

Die Chefin

Leidenschaftliche Kräuterhexe, die gute Seele des Restaurants, immer ruhig, aber innerlich so angespannt wie eine Dynamitstange!

Das gibt es nur bei Poege!

Unsere Leidenschaft – Spezialitäten & Wild aus unseren Wäldern

Wildbouillabaise^K

Kräftige braune Wildsuppe mit viel Wildfleisch-
einlage, Wildkräuterkräckern. Mit Portwein leicht
abgestimmt.

8,50 €

(Rezept vom Junior)



Mein Sauerfleisch^{3, 4, 5, 10, A, D, M}

dazu Remoulade nach Vaters Rezept
und Bratkartoffeln

17,80 €

Bördeländer Käseplatte^{1, 3, 5}

mit Käsespezialitäten aus der Käserei Vahldorf
im Bördekreis

Hiesiger Käse von Ziege und Kuh,
dazu Brot, Butter, Gürkchen, Trauben
(Dafür fährt mein Stammgast Wolfgang „Wolle“ Petreck
2 x im Monat 90 km zu mir!)

18,90 €

(Danke Wolle!)

Hirschbraten „Diana“^{3, 4, 5, A, D, E, G, I}

Klassischer geht es nicht! Mit Waldpilzen, Apfelrot-
kohl, Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten

22,90 €

Das Rezept hierzu ist wiederum von unserem Junior!

Hirschroulade^{1, 2, 3, 4, 11, A, D, E, G, I}

„Schwiegertochter in spe Melanie“^{*}
gefüllt mit Backpflaumen, getrockneten Aprikosen
und Gartenkräutern. Dazu Wirsing-Steinpilz-
Gemüse und Salzkartoffeln.

23,90 €

(* sie war wohl die Inspiration von diesem Gericht;
wir haben sie übrigens nie kennengelernt)

Hausgemachte Kartoffelklößchen mit Apfelrotkohl &

Wildrahmgulasch^{1, 2, 5, A, D, E, G, I, M}

20,90 €

Tonkabohnenparfait^{1, D, I}

(Tonka ist eine männliche Frucht, Samen des
Schmetterlingsblütengewächses, serviert auf
marinierten Preiselbeeren und Garnitur)

8,50 €

(Rezept vom Junior)

Unsere Lieferanten –
Garantie für sehr gute Qualität!

Wir haben uns ganz bewusst für unsere Liefe-
ranten entschieden. Besonders wichtig ist für
uns, dass wir aus der Region Ware beziehen
können. Hier steht die
Qualität vor dem Preis!

Zudem greifen wir auf schonende
Garmethoden zurück, damit die Qualität
auf dem Teller bei Ihnen landet.

Das Ganze ergänzen wir mit unserer
Leidenschaft, selbst Gast zu sein.

... und, wir profitieren von der kreativen,
offenen und ergänzenden Küche unseres
Sohnes, der in den kommenden Jahren
die Welt erobern wird. Vielleicht kommt
er zurück und dann schreiben wir wieder
eine neue Speisekarte – versprochen.

Ihre Familie Poege



Die Lieblinge unserer Gäste!

Unsere Altmärkische Hochzeitssuppe

mit viel Einlage ^{1, 2, A, D, I}

7,20 €

...apropos Hochzeit: In unseren Räumlichkeiten
können bis zu 120 Personen feiern!

Feines Ragoût Fin ^{1, 2}

mit Käse überbacken, Zitrone & Toast

8,50 €

Bunte Nudelpfanne ^{1, 2, 3}

mit verschiedenen Pilzen in Sahne &
mit Käse überbacken

16,70 €

Vegane Maultaschen ^{A, 1}

gefüllt mit Blattspinat, Lauch und Zwiebeln
auf Salat-Variationen

16,70 €

Gebratenes Lachsfilet ^{1, 3, 5, 10, 11, A, B, D, I, M, N}

auf Blattspinat, Dill-Sahne-Soße und Butterreis &
kleinem Salatteller

23,90 €

„Esse ich immer, wenn ich aus dem Wald
vom Spaziergehen komme.“

Ziegelmeisterplatte ^{2, 3, 5, A, B, D, G, M}

3 kleine Steaks, jeweils ca. 70–80 Gramm, ein Grill-
würstchen, Grillspeck. Dazu gebratene Zwiebelringe,
Bratkartoffeln mit Spiegelei & Waldpilzen

28,90 €

Das Braumeistersteak ^{1, 3, 5, 10, 11}

Paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit Käse,
Saftschinken & Gewürzgurke. Dazu Kräuterbutter,
Pommes Frites und ein kleiner Salatteller.

20,90 €

Rumpsteak ^{2, 3, 5, 11, A, D, M}

mind. 200 Gramm Rohgewicht
Bestes argentinisches Angus, herrlich abgehangen und
butterzart. Englisch, Medium oder Durch?
Mit Zwiebeln, Kräuterbutter & Bratkartoffeln oder mit
grüner Pfeffersauce & Kartoffelkroketten.
Dazu jeweils ein kleiner Salatteller.

26,90 €

Die Philosophie unseres
Hauses, die uns so unzählig
viele treue Gäste brachte, pfle-
gen wir täglich.

Bei Ihnen möchten wir uns
heute bedanken und Ihnen
weiterhin versprechen, dass
wir so bleiben, wie wir sind.

P ersönlich
O riginell
E ngagiert
G ewissenhaft
E inzigartig

Ihre Familie Poege & Team

... einen haben wir noch!

Salatteller „Marktfrau Bärbel“ 4, 5, 11, A, C, D, M

Knackiger Gartensalat zum Sattessen mit Schafskäse, Joghurt- und Kräuterdressing

16,90 €

Heringsfilets nach Hausfrauen-Art 2, 5, B, D, A, M

mit Apfel-Zwiebel-Sahnesoße und Salzkartoffeln

15,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 1, 5, 9, 10, A, D, E, N, M

mit gebutterten Erbsen, brauner Soße und Salzkartoffeln

16,90 €

Schweinerückensteak 5, 11, A, D, M, N

mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat

18,90 €

3 zarte Medaillons vom Jungschweinlendchen A, D, M, N, 5, 11

auf einer grünen Pfeffersauce, mit Kroketten & einem Salatteller

21,90 €

Hähnchenbrust „Hawaii“ 1, 2, 3, 5, 10, A, D, E, I

mit Currysoße, Buttererbsen und Röstinchen

20,90 €

Ihre Familienfeier...

ist bei uns in sehr guten Händen. Nicht nur der Wintergarten oder das Restaurant, sondern auch unser Saal sind tolle Räumlichkeiten für Ihre Feier bis zu 120 Personen.



Jeder, der bei uns schläft...

genießt die Nähe zum Wald. Bei uns werden Sie vom Specht geweckt. Die 25 Zimmer sind im 3 Sterne Plus Komfort. Der kleine Wellnessbereich mit Sauna und Pool sorgt für eine kleine Auszeit von allen Strapazen. Auch Massagen von unserer bezaubernden Physiotherapeutin Yvonne sind nach vorheriger Reservierung möglich. Gegen eine geringe Gebühr holt Sie der hauseigene Shuttle-Service von zu Hause ab und bringt Sie auch wieder zurück.

Wir sorgen an fast 24 Stunden täglich dafür, dass Sie oder Ihre Gäste sich fast wie Zuhause fühlen. Dafür stehen wir als Familie Poege!

... und wenn es etwas Außergewöhnliches sein soll, bitte sprechen Sie uns an!

Ihre Familie Poege



Salate, Suppen und kleine Speisen

Kleiner gartenfrischer und knackiger

Salatteller

mit Hausdressing ^{5, 11, A, C, D, E}

6,90 €

Waldpilzsuppe ^{E, I, 1, 3, 11}

mit Kräuter-Sahnehaube

6,90 €

Soljanka ^{1, 2, 3, 4, 10, M}

6,90 €

Kleines Rumpsteak ^{1, 3, 4, 11, G, D, E, I}

*100g, Gutsherren-Art auf Toast mit
Rahmwaldpilzen & mit Käse überbacken*

16,90 €

Vitaminbombe!

Chefsalat ^{2, 3, 5, 10, 11, A, C, D, F}

*Knackige Gartensalate mit Saftschinken,
gekochtem Ei & Hausdressing*

17,50 €

*Vor dem Aussterben gerettet –
ein Klassiker!*

Toast Hawaii ^{1, 2, 3, 10, A, D, G, I}

*Toast, Ananasscheibe,
Schinken & Käse –
alles in den Ofen!*

14,90 €

Kraftbrot „Strammer Max“ ^{3, 5, A, D, G, I}

mit rohem Schinken und 2 Spiegeleiern

14,90 €

*In der Sommerzeit stammen
ein Großteil der Kräuter aus
meinem Kräutergarten.*

*Hier pflanze ich Schnittlauch,
Petersilie, Rosmarin, Curry-
kraut, Knoblauch, Thymian,
Majoran, Estragon, Salbei,
Basilikum, Minze, Zitronen-
melisse und vieles mehr an.*



Ihre Claudia Poege

... immer die richtige Geschenkidee –
unser Speisengutschein!

*** SUPERIOR
Waldhotel & Restaurant
„Alte Ziegelei“
Speisegutschein

über EUR/Verzehr Nr.

Datum Unterschrift/Stempel

39340 Haldensleben · Klausort 1–3 · Telefon 0 39 04/4 32 29 · Mo. ab 17 Uhr · Di. bis So. ab 11 Uhr

<i>Beilagenänderungen</i>	
Klöße	2,00 €
Bratkartoffeln	1,50 €
<i>Extra Portionen</i>	
Kroketten, Pommes Frites, Röstinchen, Nudeln, Reis	3,00 €
Waldpilze	5,50 €
Klöße	4,00 €
Bratkartoffeln	4,00 €
Erbsen / Rotkohl	3,00 €
Mayonnaise oder Ketchup	0,50 €
Hühnerbruststreifen zum Salat	5,50 €
Sauce	3,00 €

Von einigen Gerichten bieten wir auch – für jeweils 1,50 € weniger – kleinere Portionen an.

<i>Für unsere kleinen Gäste</i>	
Kleines Schnitzel 1, 5, 9, 10, A, D, I, E, M, N	8,90 €
<i>mit Erbsen, Salzkartoffeln und Soße</i>	
Hähnchensnacks 1, 3, 5, 10, 11, A, D, M	7,90 €
<i>mit Pommes Frites und Ketchup</i>	
Eierkuchen 1, 2, 3, 10, A, D, I	7,90 €
<i>mit Apfelmus</i>	
3 Fischstäbchen 1, 3, 10, 11, A, D, M	7,90 €
<i>mit Pommes Frites und Ketchup</i>	



Das Waldhotel im Überblick

4 Appartements
2 Einzelzimmer
17 Doppelzimmer
2 Mehrbettzimmer

Speiserestaurant mit
Hotelbetrieb
Tagungsraum
Whirlpool und Sauna
Restaurant bis 50 Plätze

Wintergarten 35 Plätze
Saal bis 100 Personen
Vereinszimmer bis 20 Personen
Biergarten mit ca. 300 Plätzen

Aperitif

Martini d'Oro mit Zitrone und Olive	0,1 l	4,90 €
Martini Rosso ¹ mit Zitrone und Olive	0,1 l	4,90 €
Martini Bianco mit Zitrone und Olive	0,1 l	4,90 €
Weißwein, trocken ^G	0,1 l	5,30 €
Sekt	0,1 l	5,30 €
Aperol-Sprizz	0,2 l	6,90 €
Lillet-Wildberry	0,2 l	6,90 €
Lillet-Tonic	0,2 l	6,90 €



Bierangebot



König Pilsener ¹	0,3 l	3,30 €
König Pilsener ¹	0,4 l	4,00 €
König Pilsener ¹	0,5 l	5,00 €
TH. KÖNIG-Zwickl ¹	0,3 l	3,50 €
TH. KÖNIG-Zwickl ¹	0,5 l	5,50 €
Köstritzer Schwarzbier ¹	0,3 l	3,50 €
Köstritzer Schwarzbier ¹	0,4 l	4,50 €
Köstritzer Schwarzbier ¹	0,5 l	5,50 €
Benediktiner Hell ¹	0,3 l	3,50 €
Benediktiner Hell ¹	0,5 l	5,50 €
Radeberger Pilsener ¹	Flasche 0,33 l	3,50 €
Alkoholfreies Bier ¹	Flasche 0,33 l	3,60 €
Weizenbier ¹ , dunkel oder hefetrüb und alkoholfrei	0,5 l	5,50 €
Vita Malz ¹	Flasche 0,33 l	3,00 €
Alster ¹	0,3 l	3,30 €
Alster ¹	0,4 l	4,00 €
Alster ¹	0,5 l	5,00 €

(je zur Hälfte Bier und Zitronenlimonade²)

Alkoholfreie Getränke

Rhabarbersaft		0,2 l	3,30 €
Apfelsaft	FRUCHTSÄFTE	0,2 l	3,30 €
Orangensaft		0,2 l	3,30 €
Multivitaminsaft		0,2 l	3,30 €
Sauerkirschsaft		0,2 l	3,30 €
Bananensaft		0,2 l	3,30 €
Tomatensaft		0,2 l	3,30 €
Mangosaft		0,2 l	3,30 €
Coca-Cola ^{1, 12}		0,2 l	3,00 €
Fanta ^{1, 2}		0,2 l	3,00 €
Zitronenlimonade/Sprite ²		0,2 l	3,00 €
Schweppes Bitter Lemon ^{chinhaltig}		0,2 l	3,30 €
Schweppes Tonic Water ^{chinhaltig}		0,2 l	3,30 €
Schweppes Ginger Ale ^{chinhaltig}		0,2 l	3,30 €
Mineralwasser		0,25 l	3,00 €
Mineralwasser		0,75 l	6,30 €
Spezi ^{1, 2, 12}		0,2 l	3,00 €
Apfelschorle		0,2 l	3,30 €

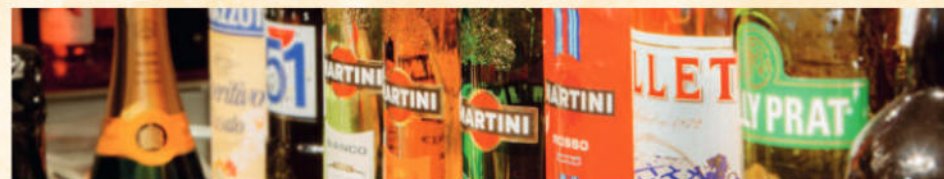
Warme Getränke

Tasse Kaffee, komplett	2,60 €
Pott Kaffee, komplett	3,80 €
Kännchen Kaffee, komplett	4,80 €
Glas Tee, verschiedene Sorten	3,00 €
Pott Kakao	3,00 €
Glas Heiße Zitrone, frisch gepresst	3,50 €
Tasse Espresso	2,80 €
Tasse Cappuccino ^F	3,00 €
Tasse koffeinfreier Kaffee, komplett	2,60 €
Kännchen koffeinfreier Kaffee, komplett	4,80 €
Glas Grog aus 4 cl Rum	4,50 €
Glas Glühwein aus Rotwein ^K mit Orange	4,00 €
Irish Coffee mit Old Dublin Irish Whisky	5,50 €
Latte Macchiato ^D	3,80 €
Milchkaffee ^D	3,20 €
Café Crème ^D	2,60 €

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	38%	2,40 €
Fürst Bismarck	38%	2,50 €
Wodka Puschkin	40%	2,40 €
Fernet Branca (Bitter) ¹	43%	2,50 €
Underberg ¹	44%	3,20 €
Boonekamp ¹	40%	2,60 €
Jägermeister ¹	35%	2,80 €
Schierker Feuerstein ¹	35%	2,80 €
Malteserkreuz Aquavit	40%	2,80 €
Malteserkreuz Aquavit	41,5%	3,00 €
Cognac Remy Martin	40%	4,80 €
Ramazzotti ¹	30%	3,00 €
Mariacron oder Jacobi 1880 je	36%	2,60 €
Asbach-Uralt	38%	2,70 €
Johnnie Walker – Old Scotch Whisky	40%	3,50 €
Jack Daniel's – Tennessee Whiskey	43%	3,50 €
Jim Beam – Bourbon Whiskey	40%	3,50 €
Canadian Club – Canadian Whisky	40%	4,00 €
Schladerer Kirschwasser	40%	3,50 €
Zwetschgenwasser, Williamsbirne oder Himbeere		

Grappa Chianti	40%	3,00 €
Grand Marnier ¹	40%	3,80 €
Gutskirsche ¹	25%	2,20 €
Berentzen Appelkorn ¹	21%	2,20 €
Bailey's Irish Cream	17%	3,20 €
Kümmerling ¹	35%	2,80 €
Saurer Apfel ¹	16%	2,20 €
Feigling ¹	20%	2,40 €
Bacardi- oder Whisky-Cola und alle Mixgetränke	je	6,20 €
Tequila ¹	38%	2,50 €
Goldkrone	28%	2,40 €
Ouzo	37%	2,40 €



Unsere Schoppenweine aus Rheinhessen ^G

Weißweine

Silvaner ^G	trocken	6,60 €
Riesling, Kabinett ^G	trocken	6,60 €
Müller-Thurgau ^G	trocken oder halbtrocken	6,60 €
Morio-Muskat-Kabinett ^G	lieblich	6,60 €
Weißburgunder ^G , Baden-Kaiserstuhl	trocken	6,60 €
Weinschorle ^G		5,60 €



Rotweine

Dornfelder ^G	trocken oder halbtrocken	6,60 €
Portugieser ^G	lieblich	6,60 €
Syrah ^G	trocken	6,60 €
Spätburgunder ^G , Baden-Kaiserstuhl	trocken	6,60 €

Unsere Rotweine ^G

Rheinhessen

Dornfelder ^G	trocken oder halbtrocken	1,0 l	27,90 €
Portugieser ^G	lieblich	1,0 l	27,90 €
Syrah ^G	trocken	0,75 l	25,90 €



Baden-Kaiserstuhl, Winzergenossenschaft Burkheim

Spätburgunder ^G	trocken	0,75 l	26,90 €
----------------------------	---------	--------	---------

Unsere Weißweine ^G

Rheinhessen

Müller-Thurgau ^G	halbtrocken	1,0 l	27,90 €
Eckards Silvaner ^G	trocken	1,0 l	27,90 €
Riesling Kabinett ^G	trocken	1,0 l	27,90 €
Morio-Musikat Kabinett ^G	lieblich	0,75 l	25,90 €

Baden-Kaiserstuhl, Winzergenossenschaft Burkheim

Weißburgunder ^G	trocken	0,75 l	27,90 €
----------------------------	---------	--------	---------

Weitere Weinspezialitäten erfragen Sie bitte gern bei der Bedienung!

Zusatzstoffe und Allergene

Zusatzstoffe in Speisen und Getränken

Fische (außer Extraangabe) und Shrimps sind tiefgefroren.

Salami	1, 2, 3, 10
Pfifferlinge	2
Spargel	2
Oliven	9
Margarine	1
Gouda	1, 3
Coca-Cola	1, 12
Coca-Cola Light	1, 10, 12
Fanta	1, 2
Sprite	2
Bitter Lemon und Tonic Water	chininhaltig

- 1 Farbstoff
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Konservierungsstoff
- 4 Benzoesäure
- 5 Natriumnitrit
- 9 geschwärzt
- 10 Süßungsmittel (Phenylalaninquellen)
- 11 Pflanzliche Öle
- 12 koffeinhaltig

Allergenangaben in Speisen

- A Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Schwefeldioxid und Sulfite
- H Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Glutenthaltiges Getreide
 - Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Roggen sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - Gerste sowie draus hergestellte Erzeugnisse
 - Hafer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- K Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schalenfrüchte
 - Mandeln (*Amygdalus communis* L.) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Haselnüsse (*Corylus avellana*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Walnüsse (*Juglans regia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Pecannüsse (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Paranüsse (*Bertholletia excelsa*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Pistazien (*Pistacia vera*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse