Das gibt es nur bei Poeges!

Unsere Leidenschaft – Spezialitäten & Wild aus unseren Wäldern

Wildbouillabaise [K]

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

REGIONALES PRODUKT

8,90 €

(Rezept vom Junior)

Mein Sauerfleisch [3, 4, 5, 10, A, D, M]

dazu Remoulade nach Vaters Rezept und Bratkartoffeln

17,90 €

Heute mal nichts „Warmes“?

Gerne stellen wir Ihnen eine kalte Platte zusammen. Unser Servicepersonal nimmt Ihre Wünsche gern entgegen.

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]

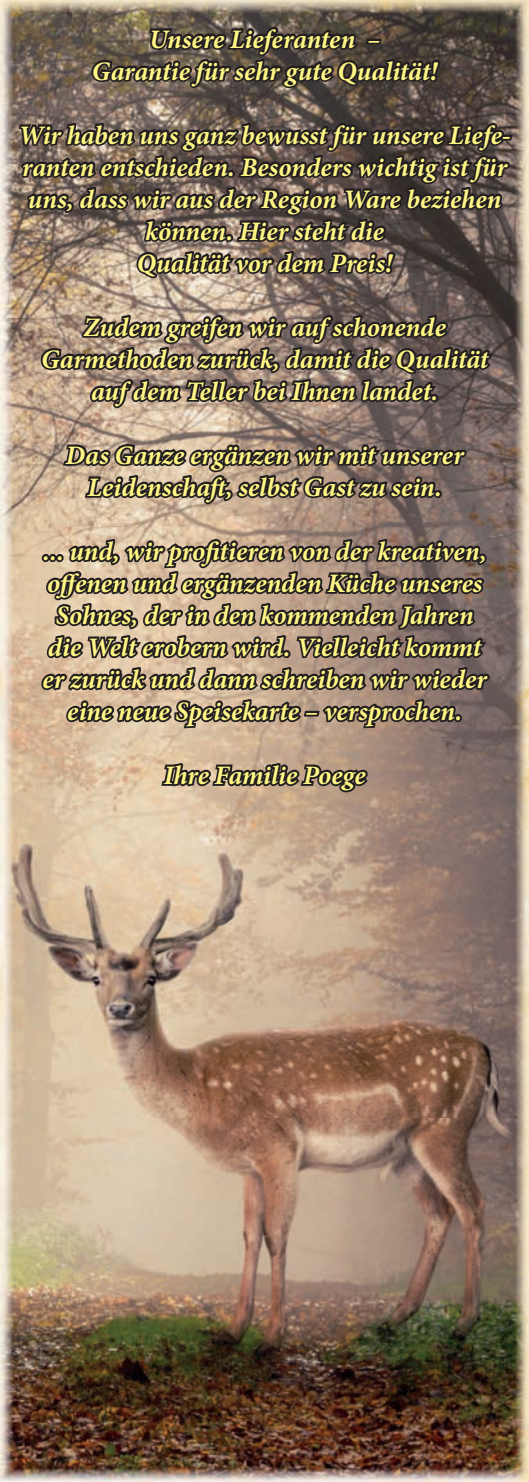
22,90 €

Tonkabohnenparfait [L, D, I]

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

8,90 €

(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

Für das Verpacken von Speisen berechnen wir 1,50 €

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

Die Lieblinge unserer Gäste!

Unsere
Altmärkische Hochzeitssuppe
mit viel Einlage [1, 2, A, D, I]
7,60 €
...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
16,90 €

Vegane Maultaschen [A, I]
gefüllt mit Blattspinat, Lauch und Zwiebeln auf Salat-Variationen
16,90 €

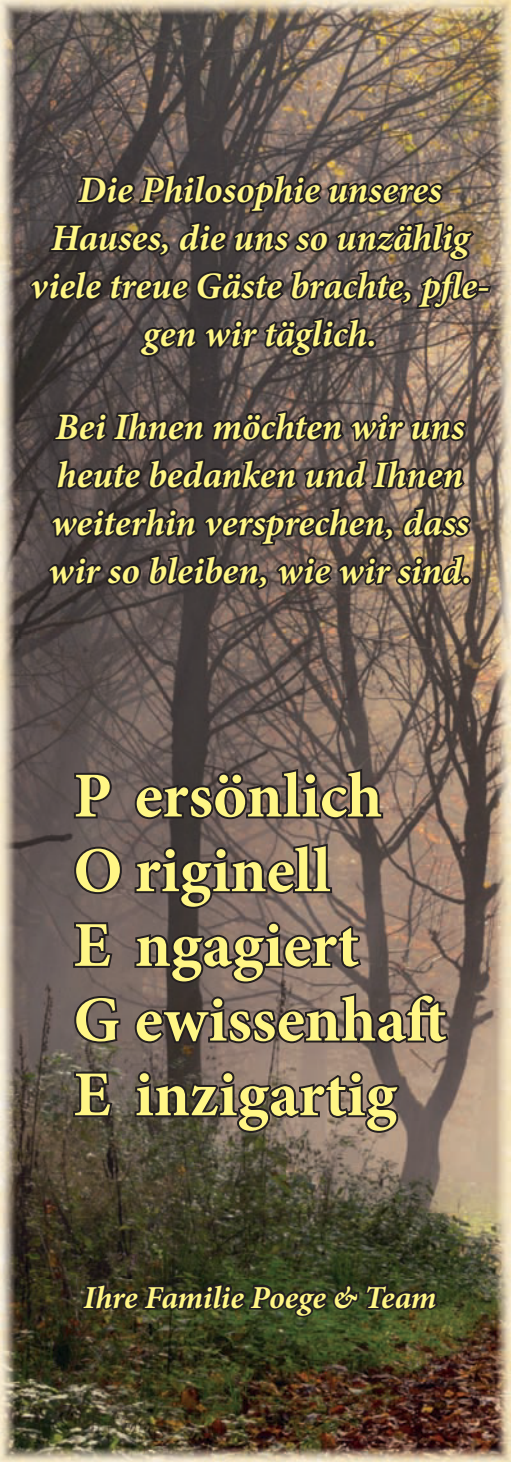
Gebratenes Lachsfilet [1, 3, 5, 10, 11, A, B, D, I, M, N]
auf Blattspinat, Dill-Sahne-Soße und Butterreis & kleinem Salatteller
24,90 €

„Esse ich immer, wenn ich aus dem Wald vom Spazierengehen komme."

Ziegelmeisterplatte [2, 3, 5, A, B, D, G, M]
3 kleine Steaks, jeweils ca. 70–80 Gramm, ein Grillwürstchen, 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 Pfeffersoße & Kartoffelkroketten.
Dazu jeweils ein kleiner Salatteller.
26,90 €



Für das Verpacken von Speisen berechnen wir 1,50 €

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

… 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
17,90 €

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
21,90 €

Für das Verpacken von Speisen berechnen wir 1,50 €

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

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

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
7,20 €

Soljanka [1, 2, 3, 4, 10, M]
7,20 €

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 €

Für das Verpacken von Speisen berechnen wir 1,50 €

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

… 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

Beilagenänderungen

Klöße	**2,00 €**
Bratkartoffeln	**1,50 €**

Extra Portionen

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 €**

Für das Verpacken von Speisen berechnen wir 1,50 €

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

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	**5,20 €**
Martini Rosso [1] mit Zitrone und Olive	0,1 l	**5,20 €**
Martini Bianco mit Zitrone und Olive	0,1 l	**5,20 €**
Weißwein, trocken [G]	0,1 l	**5,30 €**
Sekt	0,1 l	**5,30 €**
Aperol-Sprizz	0,2 l	**7,90 €**
Lillet-Wildberry	0,2 l	**7,90 €**
Lillet-Tonic	0,2 l	**7,90 €**

Bierangebot

König Pilsener

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

(je zur Hälfte Bier und Zitronenlimonade[2])

Alkoholfreie Getränke

Rhabarbersaft	0,2 l	3,30 €
Apfelsaft	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 [chininhaltig]	0,2 l	3,50 €
Schweppes Tonic Water [chininhaltig]	0,2 l	3,50 €
Schweppes Ginger Ale [chininhaltig]	0,2 l	3,50 €
Mineralwasser	0,25 l	3,00 €
Mineralwasser	0,75 l	6,30 €
Spezi [1, 2, 12]	0,2 l	3,00 €
Saftschorle	0,2 l	3,30 €

Warme Getränke

Tasse Kaffee, komplett	2,80 €
Pott Kaffee, komplett	4,00 €
Kännchen Kaffee, komplett	4,80 €
Glas Tee, verschiedene Sorten	3,50 €
Pott Kakao	3,00 €
Glas Heiße Zitrone, frisch gepresst	3,50 €
Tasse Espresso	2,80 €
Tasse Cappuccino [F]	3,20 €
Tasse koffeinfreier Kaffee, komplett	2,80 €
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]	4,00 €
Milchkaffee [D]	3,60 €
Café Crème [D]	2,80 €

Spirituosen

Nordhäuser Doppelkorn	38%	2,40 €
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 €
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 Zwetschgenwasser, Williamsbirne oder Himbeere	40%	3,50 €

Grappa Chianti	40%	3,30 €
Grand Marnier [1]	40%	4,00 €
Gutskirsche [1]	25%	2,50 €
Berentzen Appelkorn [1]	21%	2,50 €
Bailey's Irish Cream	17%	3,20 €
Kümmerling [1]	35%	2,80 €
Saurer Apfel [1]	16%	2,50 €
Feigling [1]	20%	2,50 €
Bacardi- oder Whisky-Cola und alle Mixgetränke	je	6,50 €
Tequila [1]	38%	2,50 €
Goldkrone	28%	2,40 €
Ouzo	37%	2,40 €

Unsere Schoppenweine aus Rheinhessen [G]

Weißweine

Silvaner [G]	trocken	**6,90 €**
Riesling, Kabinett [G]	trocken	**6,90 €**
Müller-Thurgau [G]	halbtrocken	**6,90 €**
Muscaris [G]	lieblich	**6,90 €**
Weißburgunder [G], **Baden-Kaiserstuhl**	trocken	**6,90 €**
Weinschorle [G]		**5,90 €**

Rotweine

Dornfelder [G]	trocken oder halbtrocken	**6,90 €**
Portugieser [G]	lieblich	**6,90 €**
Syrah [G]	trocken	**6,90 €**
Spätburgunder [G], **Baden-Kaiserstuhl**	trocken	**6,90 €**

Unsere Rotweine [G]

Rheinhessen

Dornfelder [G]	trocken oder halbtrocken	1,0 l	**29,90 €**
Portugieser [G]	lieblich	1,0 l	**29,90 €**
Syrah [G]	trocken	0,75 l	**27,90 €**

Baden-Kaiserstuhl, Winzergenossenschaft Burkheim

Spätburgunder [G]	trocken	0,75 l	**28,90 €**

Unsere Weißweine [G]

Rheinhessen

Müller-Thurgau [G]	halbtrocken	1,0 l	**29,90 €**
Eckards Silvaner [G]	trocken	1,0 l	**29,90 €**
Riesling Kabinett [G]	trocken	1,0 l	**29,90 €**
Muscaris [G]	lieblich	0,75 l	**27,90 €**

Baden-Kaiserstuhl, Winzergenossenschaft Burkheim

Weißburgunder [G]	trocken	0,75 l	**29,90 €**

Weitere Weinspezialitäten erfragen Sie bitte gern bei der Bedienung!