

# Das gibt es nur bei Poege!

## Unsere Leidenschaft – Spezialitäten & Wild aus unseren Wäldern

### Wildbouillabaise <sup>K, I</sup>

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

8,90 €

(Rezept vom Junior)



### Mein Sauerfleisch <sup>3, 4, 5, 10, A, D, M</sup>

dazu Remoulade nach Vaters Rezept  
und Bratkartoffeln

18,90 €

### Heute mal nichts „Warmes“?

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

### Hirschbraten „Diana“ <sup>3, 4, 5, A, D, E, G, I</sup>

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

23,90 €

Das Rezept hierzu ist wiederum von unserem Junior!

### Hirschroulade <sup>1, 2, 3, 4, 11, A, D, E, G, I</sup>

#### „Schwiegertochter in spe Melanie“\*

gefüllt mit Backpflaumen, getrockneten Aprikosen  
und Gartenkräutern. Dazu Wirsing-Steinpilz-  
Gemüse und Salzkartoffeln.

24,90 €

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

Hausgemachte Kartoffelklößchen mit Apfelrotkohl &

### Wildrahmgulasch <sup>1, 2, 5, A, D, E, G, I, M</sup>

23,90 €

### Tonkabohnenparfait <sup>L, D, I</sup>

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

9,20 €

(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<sup>1, 2, A, D, I</sup>

**7,90 €**

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

## Feines Ragoût Fin<sup>1, 2, I</sup>

mit Käse überbacken, Zitrone & Toast

**8,90 €**

## Bunte Nudelpfanne<sup>1, 2, 3, I</sup>

mit verschiedenen Pilzen in Sahne &  
mit Käse überbacken

**17,50 €**

## Vegane Maultaschen<sup>1, E</sup>

gefüllt mit Blattspinat, Lauch und Zwiebeln  
auf Salat-Variationen

**17,90 €**

## Gebratenes Lachsfilet<sup>1, 3, 5, 10, 11, A, B, D, I, M, N</sup>

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

**25,90 €**

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

## Ziegelmeisterplatte<sup>2, 3, 5, A, B, D, G, M, I</sup>

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

**29,50 €**

## Das Braumeistersteak<sup>1, 3, 5, 10, 11, I</sup>

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

**21,50 €**

## Rumpsteak<sup>2, 3, 5, 11, A, D, M, I</sup>

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.

**27,50 €**

Die Philosophie unseres  
Hauses, die uns so unzählig  
viele treue Gäste brachte, pfl-  
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“<sup>4, 5, 11, A, C, D, M, I</sup>

*Knackiger Gartensalat zum Sattessen mit Schafskäse, Joghurt- und Kräuterdressing*

**17,50 €**

### Heringsfilets nach Hausfrauen-Art<sup>2, 5, B, D, A, M</sup>

*mit Apfel-Zwiebel-Sahnesoße und Salzkartoffeln*

**16,90 €**

### Schweineschnitzel „Wiener Art“<sup>1, 5, 9, 10, A, D, E, N, M, I</sup>

*mit gebutterten Erbsen, brauner Soße und Salzkartoffeln*

**18,90 €**

### Schweinerückensteak<sup>5, 11, A, D, M, N</sup>

*mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischtem Salat*

**19,50 €**

### 3 zarte Medaillons vom Jungschweinlendchen<sup>A, D, M, N, 5, 11, I</sup>

*auf einer grünen Pfeffersauce, mit Kroketten & einem Salatteller*

**21,90 €**

### Hähnchenbrust „Hawaii“<sup>1, 2, 3, 5, 10, A, D, E, I</sup>

*mit Currysoße, Buttererbsen und Röstlinchen*

**22,90 €**

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.*



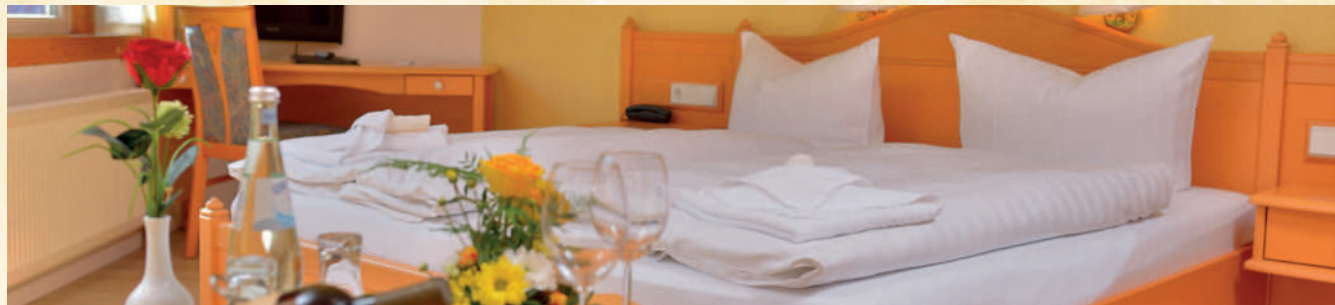
## Jeder, der bei uns schläft...

*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

**7,20 €**

## **Waldpilzsuppe** E, I, 1, 3, 11

*mit Kräuter-Sahnehaube*

**7,90 €**

## **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*

**17,50 €**

## **Vitaminbombe!**

## **Chefsalat** 2, 3, 5, 10, 11, A, C, D, E, I

*Knackige Gartensalate mit Saftschinken,  
gekochtem Ei & Hausdressing*

**17,90 €**

*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

## *Beilagenänderungen*

|                |        |
|----------------|--------|
| Klöße          | 2,00 € |
| Bratkartoffeln | 1,50 € |

## *Extra Portionen*

|                                                    |        |
|----------------------------------------------------|--------|
| Kroketten, Pommes Frites, Röstinchen, Nudeln, Reis | 4,00 € |
| Waldpilze                                          | 6,00 € |
| Klöße                                              | 4,50 € |
| Bratkartoffeln                                     | 4,50 € |
| Erbsen / Rotkohl                                   | 3,50 € |
| Mayonnaise oder Ketchup                            | 0,50 € |
| Hühnerbruststreifen zum Salat                      | 6,00 € |
| Sauce                                              | 3,00 € |
| Spiegelei                                          | 2,00 € |

*Für das Verpacken von Speisen berechnen wir 1,50 €*

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



## Aperitif

|                                                            |       |        |
|------------------------------------------------------------|-------|--------|
| <b>Martini d'Oro</b><br>mit Zitrone und Olive              | 0,1 l | 5,20 € |
| <b>Martini Rosso</b> <sup>1</sup><br>mit Zitrone und Olive | 0,1 l | 5,20 € |
| <b>Martini Bianco</b><br>mit Zitrone und Olive             | 0,1 l | 5,20 € |
| <b>Weißwein, trocken</b> <sup>G</sup>                      | 0,1 l | 5,30 € |
| <b>Sekt</b>                                                | 0,1 l | 5,30 € |
| <b>Aperol-Sprizz</b>                                       | 0,2 l | 7,90 € |
| <b>Lillet-Wildberry</b>                                    | 0,2 l | 7,90 € |
| <b>Lillet-Tonic</b>                                        | 0,2 l | 7,90 € |



## Bierangebot

|                                                                                                    |                |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|
| <b>Veltins Pils</b> <sup>1</sup>                                                                   | 0,3 l          | 3,50 € |
| <b>Veltins Pils</b> <sup>1</sup>                                                                   | 0,4 l          | 4,00 € |
| <b>Veltins Pils</b> <sup>1</sup>                                                                   | 0,5 l          | 5,00 € |
|  <b>VELTINS</b> |                |        |
| <b>Pülleken Helles</b> <sup>1</sup>                                                                | 0,3 l          | 3,50 € |
| <b>Pülleken Helles</b> <sup>1</sup>                                                                | 0,5 l          | 5,50 € |
| <b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sup>1</sup>                                                         | 0,3 l          | 3,50 € |
| <b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sup>1</sup>                                                         | 0,4 l          | 4,50 € |
| <b>Köstritzer Schwarzbier</b> <sup>1</sup>                                                         | 0,5 l          | 5,50 € |
| <b>Grevensteiner Original Landbier</b> <sup>1</sup>                                                | 0,3 l          | 3,50 € |
| <b>Grevensteiner Original Landbier</b> <sup>1</sup>                                                | 0,5 l          | 5,50 € |
| <b>Maisel's Weisse Original</b>                                                                    | 0,5 l          | 5,50 € |
| <b>Vita Malz</b> <sup>1</sup>                                                                      | Flasche 0,33 l | 3,00 € |
| <b>Veltins 0,0% Alkoholfreies Pils</b> <sup>1</sup>                                                | Flasche 0,33 l | 3,80 € |
| <b>Maisel's Weisse Alkoholfrei</b> <sup>1</sup>                                                    | Flasche 0,5 l  | 5,50 € |
| <b>Maisel's Weisse Dunkel</b> <sup>1</sup>                                                         | Flasche 0,5 l  | 5,50 € |
| <b>Alster</b> <sup>1</sup>                                                                         | 0,3 l          | 3,30 € |
| <b>Alster</b> <sup>1</sup>                                                                         | 0,4 l          | 4,00 € |
| <b>Alster</b> <sup>1</sup>                                                                         | 0,5 l          | 5,00 € |

(je zur Hälfte Bier und Zitronenlimonade<sup>2</sup>)

# Alkoholfreie Getränke

## Nektar und Säfte



|                                              |       |        |
|----------------------------------------------|-------|--------|
| Rhabarber                                    | 0,2 l | 3,50 € |
| Apfel                                        | 0,2 l | 3,50 € |
| Orangen                                      | 0,2 l | 3,50 € |
| Multivitamin                                 | 0,2 l | 3,50 € |
| Sauerkirsch                                  | 0,2 l | 3,50 € |
| Bananen                                      | 0,2 l | 3,50 € |
| Tomaten                                      | 0,2 l | 3,50 € |
| Mango                                        | 0,2 l | 3,50 € |
| Coca-Cola <sup>1, 12</sup>                   | 0,2 l | 3,00 € |
| Fanta <sup>1, 2</sup>                        | 0,2 l | 3,00 € |
| Zitronenlimonade/Sprite <sup>2</sup>         | 0,2 l | 3,00 € |
| Schweppes Bitter Lemon <sup>chinhaltig</sup> | 0,2 l | 3,50 € |
| Schweppes Tonic Water <sup>chinhaltig</sup>  | 0,2 l | 3,50 € |
| Schweppes Ginger Ale <sup>chinhaltig</sup>   | 0,2 l | 3,50 € |
| Mineralwasser                                | 0,2 l | 3,00 € |
| Mineralwasser                                | 0,2 l | 6,50 € |
| Spezi <sup>1, 2, 12</sup>                    | 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                                    | 3,00 € |
| Tasse Cappuccino <sup>F</sup>                     | 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 <sup>K</sup> mit Orange | 4,00 € |
| Irish Coffee mit Old Dublin Irish Whisky          | 5,50 € |
| Latte Macchiato <sup>D</sup>                      | 4,00 € |
| Milchkaffee <sup>D</sup>                          | 3,60 € |
| Café Crème <sup>D</sup>                           | 2,80 € |

# Spirituosen

|                                               |     |        |
|-----------------------------------------------|-----|--------|
| Nordhäuser Doppelkorn                         | 38% | 2,40 € |
| Wodka Puschkin                                | 40% | 2,40 € |
| Fernet Branca (Bitter) <sup>1</sup>           | 43% | 2,50 € |
| Underberg <sup>1</sup>                        | 44% | 3,20 € |
| Boonekamp <sup>1</sup>                        | 40% | 2,60 € |
| Jägermeister <sup>1</sup>                     | 35% | 2,80 € |
| Schierker Feuerstein <sup>1</sup>             | 35% | 2,80 € |
| Malteserkreuz Aquavit                         | 40% | 2,80 € |
| Cognac Remy Martin                            | 40% | 4,80 € |
| Ramazotti <sup>1</sup>                        | 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% | 3,30 € |
| Grand Marnier <sup>1</sup>                        | 40% | 4,00 € |
| Gutskirsche <sup>1</sup>                          | 25% | 2,50 € |
| Berentzen Appelkorn <sup>1</sup>                  | 21% | 2,50 € |
| Bailey's Irish Cream                              | 17% | 3,20 € |
| Kümmerling <sup>1</sup>                           | 35% | 2,80 € |
| Saurer Apfel <sup>1</sup>                         | 16% | 2,50 € |
| Feigling <sup>1</sup>                             | 20% | 2,50 € |
| Bacardi- oder Whisky-Cola<br>und alle Mixgetränke | je  | 6,50 € |
| Tequila <sup>1</sup>                              | 38% | 2,50 € |
| Goldkrone                                         | 28% | 2,40 € |
| Ouzo                                              | 37% | 2,40 € |



## Unsere Schoppenweine aus Rheinhessen <sup>G</sup>

### Weißweine

|                                                       |             |               |
|-------------------------------------------------------|-------------|---------------|
| <b>Silvaner</b> <sup>G</sup>                          | trocken     | <b>6,90 €</b> |
| <b>Riesling, Kabinett</b> <sup>G</sup>                | trocken     | <b>6,90 €</b> |
| <b>Müller-Thurgau</b> <sup>G</sup>                    | halbtrocken | <b>6,90 €</b> |
| <b>Muscaris</b> <sup>G</sup>                          | lieblich    | <b>6,90 €</b> |
| <b>Weißburgunder</b> <sup>G</sup> , Baden-Kaiserstuhl | trocken     | <b>6,90 €</b> |
| <b>Weinschorle</b> <sup>G</sup>                       |             | <b>5,90 €</b> |



### Rotweine

|                                                       |                          |               |
|-------------------------------------------------------|--------------------------|---------------|
| <b>Dornfelder</b> <sup>G</sup>                        | trocken oder halbtrocken | <b>6,90 €</b> |
| <b>Portugieser</b> <sup>G</sup>                       | lieblich                 | <b>6,90 €</b> |
| <b>Syrah</b> <sup>G</sup>                             | trocken                  | <b>6,90 €</b> |
| <b>Spätburgunder</b> <sup>G</sup> , Baden-Kaiserstuhl | trocken                  | <b>6,90 €</b> |

## Unsere Rotweine <sup>G</sup>

### Rheinhessen

|                                 |                          |        |                |
|---------------------------------|--------------------------|--------|----------------|
| <b>Dornfelder</b> <sup>G</sup>  | trocken oder halbtrocken | 1,0 l  | <b>29,90 €</b> |
| <b>Portugieser</b> <sup>G</sup> | lieblich                 | 1,0 l  | <b>29,90 €</b> |
| <b>Syrah</b> <sup>G</sup>       | trocken                  | 0,75 l | <b>27,90 €</b> |



### Baden-Kaiserstuhl, Winzergenossenschaft Burkheim

|                                   |         |        |                |
|-----------------------------------|---------|--------|----------------|
| <b>Spätburgunder</b> <sup>G</sup> | trocken | 0,75 l | <b>28,90 €</b> |
|-----------------------------------|---------|--------|----------------|

## Unsere Weißweine <sup>G</sup>

### Rheinhessen

|                                       |             |        |                |
|---------------------------------------|-------------|--------|----------------|
| <b>Müller-Thurgau</b> <sup>G</sup>    | halbtrocken | 1,0 l  | <b>29,90 €</b> |
| <b>Eckards Silvaner</b> <sup>G</sup>  | trocken     | 1,0 l  | <b>29,90 €</b> |
| <b>Riesling Kabinett</b> <sup>G</sup> | trocken     | 1,0 l  | <b>29,90 €</b> |
| <b>Muscaris</b> <sup>G</sup>          | lieblich    | 0,75 l | <b>27,90 €</b> |

### Baden-Kaiserstuhl, Winzergenossenschaft Burkheim

|                                   |         |        |                |
|-----------------------------------|---------|--------|----------------|
| <b>Weißburgunder</b> <sup>G</sup> | trocken | 0,75 l | <b>29,90 €</b> |
|-----------------------------------|---------|--------|----------------|

*Weitere Weinspezialitäten erfragen Sie bitte gern bei der Bedienung!*