



*Ich wünsche
Dir nun eine Zeit
voll Ruhe und Besinnlichkeit.
Ich wünsche Dir mit dem Gedicht
ein ruhiges Fest mit Kerzenlicht.
Ich wünsche Dir die Weihnachtstage
voller Liebe - ohne Klage.*

Anette Pfeiffer-Klärle

Gänsekonzerte

dazu Klöße „Thüringer Art“ oder Salzkartoffeln
mit Apfelrotkohl, Rahmwirsing oder Rosenkohl

17,90 €

Gänsebrust

an Apfelrotkohl, Rahmwirsing oder Rosenkohl
dazu Klöße „Thüringer Art“ oder Salzkartoffeln

17,50 €

Gänsefiletspitzen

an Rahmwirsing mit Salzkartoffeln

18,50 €

Weihnachtsbaum-Dessert

dunkles und helles Schokoladenmousse
auf dunklem Biskuit, abgerundet mit
einer zarten Schokoladenglasur an Sahnetupfer
Schokoladiger Biskuit trifft auf leckere Creme



4,50 €



Hochzeitsuppe

Gänsebrust oder Gänsekonzerte

mit Apfelrotkohl, Rahmwirsing oder Rosenkohl
dazu Klöße „Thüringer Art“ oder Salzkartoffeln

Zimtstern

Vanilleeis ummantelt Apfelsorbet mit Zimt
bestäubt und einem Sahnetupfer

Pro Person

24,50 €

Weihnachtszeit im Restaurant 
Zur Waldeule
Merry Christmas
HAPPY NEW YEAR!

Bald ist sie da die Weihnachtszeit,
ich frage dich, bist du bereit?
Lass los den Stress und auch die Sorgen
und freue´ dich wie ein Kind auf Morgen.

Das was die Menschen heute brauchen,
gibt´ s nirgendwo zu kaufen.
Gesundheit, Liebe, Hoffnung, Zuversicht,
das gibt´ s in den Geschäften nicht.

Ganz einfach mal an andere denken -
oder auch mal ein Lächeln schenken.
Ein liebevolles Herz, ein offenes Ohr,
bringt in dem Anderen ein Strahlen hervor.

Erfreue´ dich auch an kleinen Dingen,
es wird dir sicherlich gelingen.
Denn alles was dich glücklich macht,
bringt der Zauber der Heiligen Nacht!

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch
für all unsere Gäste, Geschäftspartner & Freunde
wünschen Sylvio & Nancy Neubert
und das Team der Waldgule

Autor: J. Gerding

Für Suppen-Kenner

Hochzeitssuppe

klare Geflügelbrühe mit Wurzelgemüseeinlage,
Eierstich und Geflügelfleischeinlage

4,90 €

Davor, danach

& zwischendurch

Bruschetta (5 Stück)

mit fein geschnittenen Tomaten, Zwiebeln und
Kapern und Knoblauch auf
hausgebackenen Pizzabrötchen an Balsamico-Creme

5,10 €

Carpaccio von der geräucherten Entenbrust

fein geschnittene geräucherte Entenbrust
mit Feldsalat, Orangenfilets und Apfelspalten an
einer Honig-Senf-Vinaigrette

12,90 €

Tomate – Mozzarella

fein geschnittene Tomatenscheiben und
zarte Mozzarellascheiben abwechselnd gelegt
an Balsamico Creme mit frischem Basilikum

4,20 €

Salat „Wellness“

knackige Blattsalate, Tomate und Gurke,
abgerundet mit einer warmen, fruchtigen
Currysoße mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

9,20 €

Extrawünsche erfüllen wir Ihnen gern und berechnen sie mit
einem Zuschlag von 1,50 €.

Vegetarisch und/oder vegan

Gemüsepfanne a la Waldeule

mit frischen Cocktailtomaten, Brokkoli, Süßkartoffelstreifen, Blumenkohl, Möhrchen und knackigen Kohlrabistreifen, angeschwenkt in nussaromatischem Rukola-Pesto

13,60 €



mit Parmesan

14,80 €



Aus den Seen und Meeren...



und ein gutes neues Jahr!

Wildlachsfilet

naturell gebraten

an Schmorgurkengemüse dazu Salzkartoffeln

15,90 €

Angenehmer Begleiter zum Fisch ist unser frischer, fruchtbetonter Wein mit Noten von Ananas und Banane mit bekömmlicher Säure. Er erstrahlt in einem grüngelb und duftet nach reifer Ananas.

Gosch Fisch Wein

Rivaner trocken

0,2 l

5,40 €

Extrawünsche erfüllen wir Ihnen gern und berechnen sie mit einem Zuschlag von 1,50 €.



Waldeulen -Spezialitäten

Das Eulen-Nest

Wachteleier, Mozzarellaabällchen, Champignons, Blumenkohl & Möhren geschwenkt in nussaromatischen Rukola-Pesto, knusprig gebratene Hähnchenbruststreifen, alles auf Salat gebettet und im handgeflochtenen Teignest serviert

14,20 €



Hähnchenbrustfilet „Peanut“

gebratenes Hähnchenbrustfilet an Erdnussbuttersoße mit einer knackigen Gemüsevariation aus Blumenkohl, Brokkoli und Möhren dazu goldgelbe Herzoginkartoffeln

15,90 €

Schweinemedajillons unter einer Kastanienkruste

an Scotch-Whisky-Rahmsoße mit Speckbohnen dazu goldgelbe Herzoginkartoffeln

17,50 €



Zu unseren Eulen-Spezialitäten empfehlen wir Ihnen unseren enorm charmanten Rosé „Schmetterlinge im Bauch“, feinherb mit einem sehr schönen Süße-Säure-Spiel und viel Frucht. Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase von Cassis, Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen, zarte Würznoten und florale Noten.

Schmetterlinge im Bauch

feinherb

0,2 l

4,80 €

QbA Weingut Kiefer

Extrawünsche erfüllen wir Ihnen gern und berechnen sie mit einem Zuschlag von 1,50 €.

*Das Essen
soll zuerst das Auge erfreuen
dann den Magen.
(Johann Wolfgang von Goethe)*

Hausgemachte Klassiker?

Rinderhüftsteak 200g (Rohgewicht) 19,90 €
auf Speckbohnen dazu goldgelb
ausgebackene Herzoginkartoffeln

gern auch 300g (Rohgewicht) 23,90 €

Knusprig gebratenes Schweineschnitzel
an Rahmchampignons dazu Pommes frites 13,90 €



*Frohe Weihnachten
und ein gutes neues Jahr!*

Jetzt wird's Wild

Wildschweinschnitzel
auf Rahmchampignons mit goldgelb ausgebackenen
Herzoginkartoffeln 15,60 €

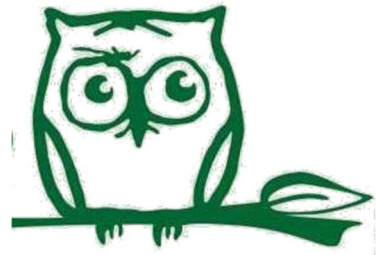
Wildgulasch
an Apfelrotkohl nach Omas Art
dazu Klöße „Thüringer Art“ 14,90 €

Korrespondierend zu unseren Wildgerichten empfehlen wir Ihnen unseren kaminroten „Ich & Du“ trocken mit hellroten Reflexen. Seine Nase ist sehr vielschichtig und duftet nach Erdbeere und Himbeere, ein wenig Brioche, frischem Gras und Leder.

Ich & Du trocken 0,2l 5,30 €
Villa Hochdörffer

Extrawünsche erfüllen wir Ihnen gern und berechnen sie mit einem Zuschlag von 1,50 €.

Etwas Süßes geht immer...



Quila's Waldeulen Becher

2 Kugeln Vanilleeis mit Heißen Waldbeeren
und Sahne

5,80 €

Krokant-Becher

1 Kugel Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis,
Haselnusskrokant, Karamellsoße und Sahne

5,60 €

Schweden-Becher

2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis,
Eierlikör, Apfelmus und Sahne

6,10 €

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis, Schokoladensoße
und Sahne

5,90 €

Hausgemachtes Tiramisu-Parfait (halbgefroren)

in Espresso getränkter Biskuit unter einer
Mascarponecreme-Decke an Amarettolikör
mit Kakaopulver bestäubt

5,60 €

Hausgemachte Zitronencreme

mit einem Sahnetupfer

4,40 €

Zimtstern

Vanilleeis ummantelt Apfelsorbet mit Zimt
bestäubt und Sahnetupfer

4,20 €

Espresso

einfach / doppelt

2,20 € / 3,90 €