



Alten's Ruh

• WALDGASTSTÄTTE •

ÖFFNUNGSZEITEN GASTSTÄTTE

MONTAG & DIENSTAG | GESCHLOSSEN

MITTWOCH – SONNTAG | 12:00 – 22:00

WARMER KÜCHE DURCHGEHEND VON 12:00 BIS 20:00 UHR

Waldgaststätte Alten's Ruh

Inh. Konstantinos Ioannidis

Am Hohen Holz 51 | 31515 Wunstorf

Tel.: 05031 969840

E-Mail: info@altens-ruh.de

www.altens-ruh.de

USt.-ID: DE320853934

Folgen Sie uns auch auf



Eine Speisekarte mit gekennzeichneten Zusatzstoffen und deklarationspflichtigen Allergenen, befindet sich direkt am Eingang. Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind, oder Bedenken haben, damit wir Sie rechtzeitig beraten und entsprechend angepasste Speisen- und Getränkeangebote unterbreiten können.

Vorspeisen, Suppen und Salate

VORSPEISEN

Mezedes  6,90

Zaziki | Schafskäsecreme | Auberginencreme | Kalamata-Oliven | Baguette
Gern können Sie die einzelne Komponente auch einzeln für € 3,00 pro Portion bestellen

Rote Bete Carpaccio  10,90

Rote Bete | karamellierter Ziegenkäse | Rucola | Himbeerdressing

SUPPEN

Niedersächsische Hochzeitssuppe 5,50

Hühnerbrühe | Markklöße | Eierstich | JulienneGemüse | Nudeln | Brot

Mediterrane Tomatensuppe  4,90

Tomaten | Zucchini | Auberginen | Paprika | Zwiebeln | Brot

SALATE

Wildkräuter mit Haloumi  9,90

Wildkräutersalat | gebratener Haloumi | karamellierte Nüsse | Himbeerdressing | Brot

Spinatsalat mit Falafel  5,90

Babyspinat | Falafel | Himbeerdressing | Brot

klein

groß 8,90

Gemischter Salat  3,90

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Sprossen

klein

groß 5,50

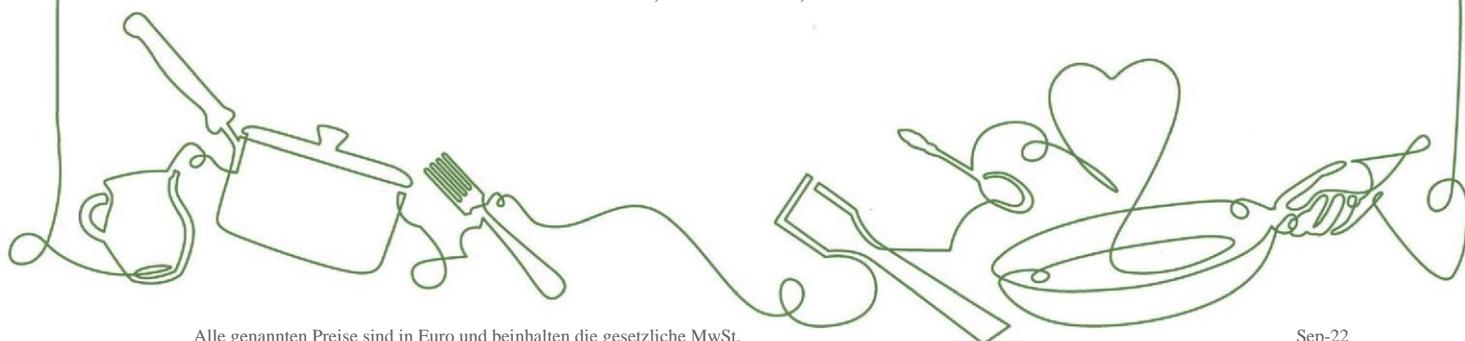
Weinempfehlung

Edition Terroir Sauvignon Blanc trocken

Deutschland, Pfalz, QbA, BY CLAUDIUS

Exotische Fruchtnoten von Mango und Maracuja, feine Würze

0,75 ltr 29,90



Zwischendurch

XL-Currywurst **8,50**

180g Bockwurst frittiert | Currysauce | Currypulver | Pommes Frites | Krautsalat

XL-Currywurst „Bomba“ 30.000 Scoville **9,90**

180g Bockwurst frittiert | Currysauce mit Siriacha | Pommes Frites | Krautsalat | Röstzwiebeln

XL-Currywurst „Spezial“ **11,50**

180g Bockwurst frittiert | Currysauce | Currypulver | Bratkartoffeln
Spiegelei | Krautsalat

Ofenkartoffel **7,50**

250g Ofenkartoffel | Sour Creme | Salat

Wahlweise dazu

160g gebratene Hähnchenbrust **4,50**

100g Räucherlachs **6,00**

200g Bauernsülze **12,90**

Bratkartoffeln | Remoulade | Salat

200g Leberkäse **10,90**

Bratkartoffeln | | Senf | Salat

Wahlweise dazu

1 Speigelei **2,00**

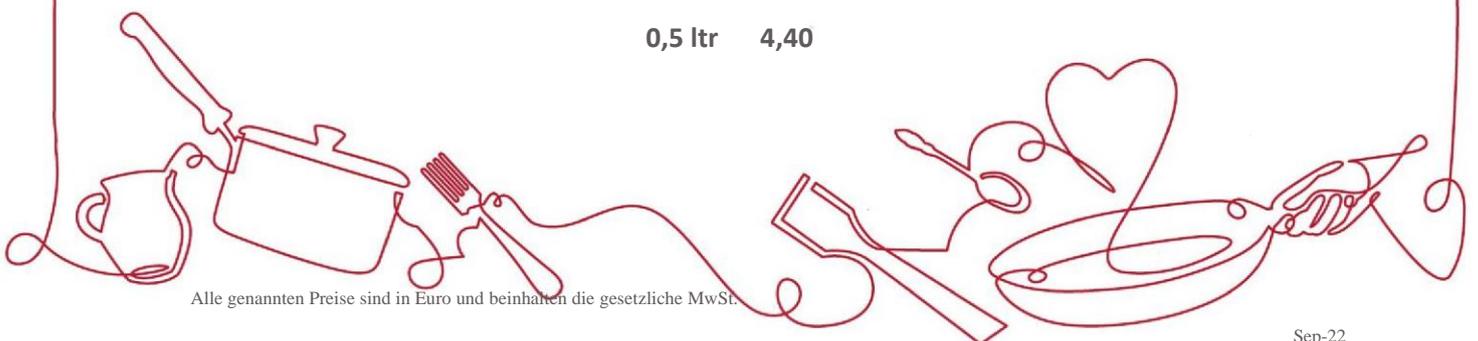
BIEREMPFEHLUNG

PAULANER MÜNCHNER HELL

Klassiker in München und bayerisches Grundnahrungsmittel schlechthin. Klar und hellgolden im Glas hochperlend, von hell-weißem Schaum gekrönt, wird es am liebsten traditionell unter Kastanien getrunken. Ein ausgesprochen süffiges Bier: mild, elegant-malzig, mit einer leichten Süße. Und einem leisen „Servus“ vom Hopfen im Nachhall.

0,3 ltr 3,20

0,5 ltr 4,40



Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.

Schnitzel

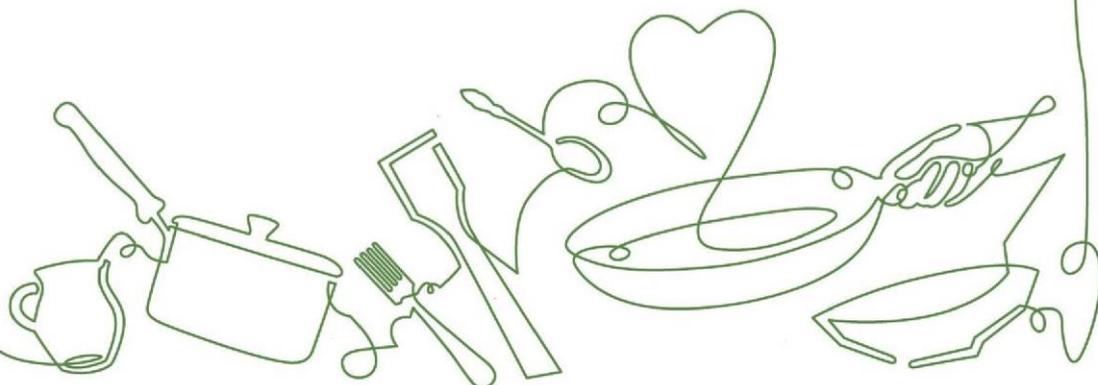
*Unsere Schnitzel werden frittiert. Wir klopfen unsere Schnitzel selbst und panieren diese mit Semmelbrösel von „Ihr Brotkorb“ aus Wunstorf. Gern können Sie auch **Seniorenportionen** erhalten. Wir ziehen pauschal € 4,00 pro Gericht ab.*

Schnitzel „Wiener Art“	13,90
200g Schweinelachse paniert Pommes Frites Zitrone Salat	
Schnitzel „Jäger Art“	15,90
200g Schweinelachse paniert Champignon-Rahm-Sauce Pommes Frites Salat	
Schnitzel „Überbacken“	15,90
200g Schweinelachse paniert Gouda Speck Sauce Hollandaise Pommes Frites Salat	
Schnitzel „Metaxa“	15,90
200g Schweinelachse paniert Gouda Metaxa-Sauce Pommes Frites Salat	
Hähnchen-Schnitzel „Süß-Chili“	14,90
160g Hähnchebrust Cornflakes-Panade Pommes Frites Süß-Chili-Sauce Salat	

Ihre Feier im Alten´s Ruh

Sie planen eine stilvolle Hochzeitsfete, den 50. Geburtstag oder eine Tauffeier? Bei uns sind Sie in besten Händen. Gern unterstützen wir Sie bei der Umsetzung Ihrer Veranstaltung. Vertrauen Sie unserer langjährigen Erfahrung im Bereich Gastronomie und Hotellerie, denn neben der gemütlichen Atmosphäre und der großartigen Umgebung gestalten wir Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage



Hauptgerichte

**Diese Gerichte können auch Seniorengerecht zubereitet werden.
Pauschal werden hier € 3,00 vom Endpreis abgezogen.*

Leber „Berliner Art“* **13,90**

160g Rinderleber | Bratensauce | Äpfel | Zwiebeln | Kartoffelstampf

Steaks im Pfännchen überbacken **14,90**

200g Schweinelachssteaks | Metaxa Sauce | Gouda | Pommes Frites
Salat

Hähnchenbrust gratiniert **16,90**

160g Hähnchenbrust | Metaxa Sauce | Feta | Rosmarinkartoffeln
Mediterranes Gemüse

Filet-Topf* **16,90**

200g Schweinefilet | Bratkartoffeln | Kaisergemüse | Sauce Hollandaise
Champignon-Rahm-Sauce

Geschnetzeltes „Züricher Art“* **16,90**

Kalbsgeschnetzeltes | Champignon-Rahm-Sauce | Kartoffelrösti
Salat

Suvlaki* **14,90**

3 Fleisch-Spieße vom Schwein | Pommes Frites | Zaziki | Salat

Dry Aged Schweinekotelett „Holzfäller Art“ **18,90**

300g Schweinekoteletts | Zwiebeln | Pommes Frites | Salat | Kräuterbutter

ENTE SATT ESSEN

ab dem 15.10.2022 | nur mit Reservierung und 3-tägigem Vorlauf

„Ente nach Art des Hauses“, serviert mit Enten-Jus, hausgemachtem
Rotkohl, Kartoffelklößen und gebackenen Apfelringen.

Als Abschluss servieren wir Ihnen einen Kräuterschnaps

28,90 pro Person

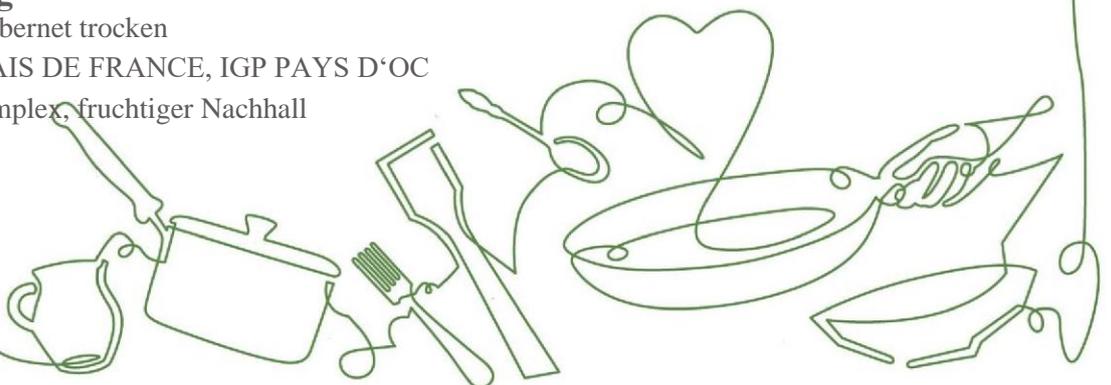
Weinempfehlung

Entrecôte Merlot Cabernet trocken

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE, IGP PAYS D'OC

Vollmundig und komplex, fruchtiger Nachhall

0,75 ltr 26,90



Hauptgerichte & Dessert

FLEISCHLOS LECKER

Champignon-Rahm auf Rösti

Champignon-Rahm-Sauce | Kartoffelrösti | Salat



11,90

Kartoffel-Gemüse-Pfanne

Mediterranes Gemüse | Tomatensauce | Salat



12,90

Pasta mit Haloumi

Bandnudeln | Haloumi | Mediterranes Gemüse | Tomatensauce



14,90

FISCH

Matjes „Hausfrauen Art“

2 Matjesfilet | Hausfrauensauce | Salzkartoffeln | Salat

12,90

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

Speck-Zwiebeln | Salzkartoffeln | Salat

15,90

Kabeljaufilet

Honig-Dijon-Senf-Sauce | Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

18,90

DESSERT

Coupe Denmark Vanille-Eis mit Schokoladensauce & Sahne

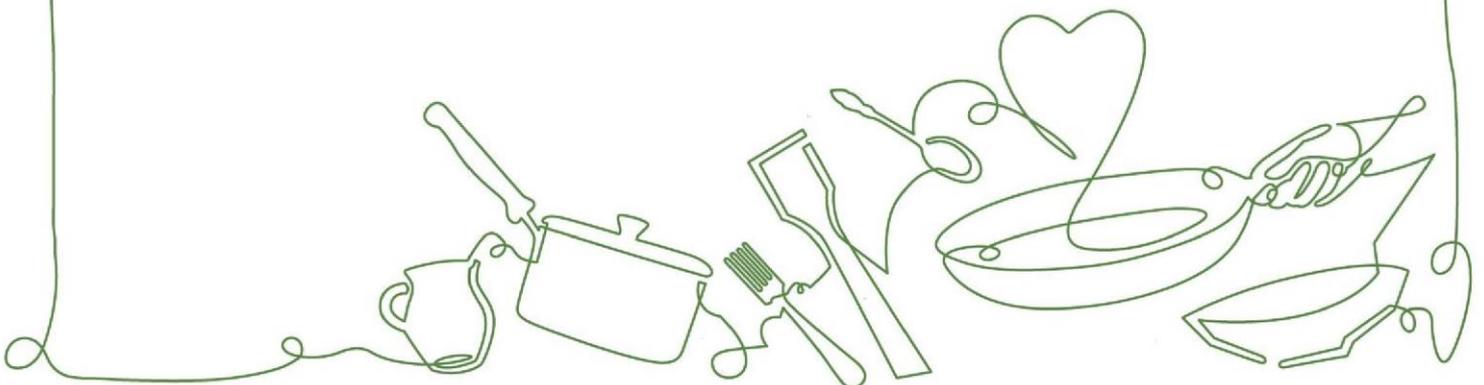
4,90

Vanille-Eis mit Kürbiskernöl und Pistazien-Hache

6,90

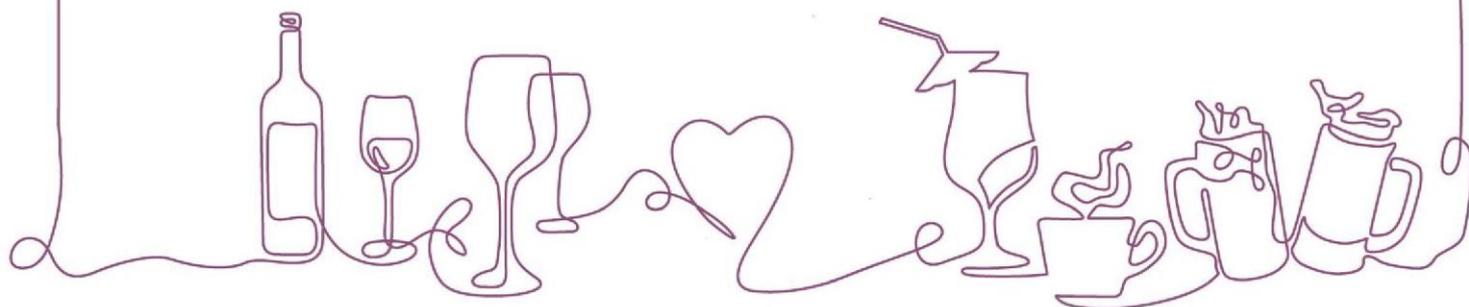
Apfel-Crumble hausgemacht mit Vanille-Eis

7,90



Weinkarte

WEISS	0,2 ltr	0,75 ltr
Thomas Rath Grauburgunder trocken Deutschland, Rheinhessen, QbA Frisch und fruchtig, leicht blumig.	4,20	
Thomas Rath Riesling trocken Deutschland, Rheinhessen, QbA Fruchtbetont, spritzig und saftig mit einem Hauch von Süße	4,50	
Edition Terroir Sauvignon Blanc trocken Deutschland, Pfalz, QbA, BY CLAUDIUS JACOB Exotische Fruchtnoten von Mango und Maracuja, feine Würze		29,90
Penfolds, Chardonnay trocken Australien, Koonunga Hill fruchtiges Bouquet von Steinobst und saftig frischen Nektarinen		39,90
Weißwein Schorle 0,1l Grauburgunder & 0,1l Mineralwasser	3,90	
ROSÉ	0,2 ltr	0,75 ltr
Thomas Rath Portugieser Weißherbst lieblich Deutschland, Rheinhessen, QbA Frisch und fruchtig	4,50	
ROT	0,2 ltr	0,75 ltr
Thomas Rath Dornfelder trocken Deutschland, Rheinhessen, QbA Rote Beeren und reife Kirschen	4,50	
Entrecôte Merlot Cabernet trocken LES GRANDS CHAIS DE FRANCE, IGP PAYS D'OC Vollmundig und komplex, fruchtiger Nachhall		26,90
Casillero Del Diablo Cab. Sauvignon trocken Chile Valle Central gA, Noten von Kirsche, Schwarzer Johannisbeere, dunkler Pflaume und einem Hauch gerösteter Eiche		39,90



Getränkekarte

BIERE VOM FASS

Fürstenberg Pils

Alster Fürstenberg & Sinalco Zitrone

Paulaner Naturtrübes Alter

Paulaner Münchner Hell

Paulaner Münchner Dunkel

Paulaner Hefeweizen

Paulaner Zwickl

Altbierbowle Münchner Dunkel & Fruchtcocktail

0,3 ltr 0,5 ltr

3,00 4,20

3,00 4,20

3,00 4,20

3,20 4,40

3,20 4,40

3,20 4,40

3,20 4,40

3,60 4,60

BIERE AUS DER FLASCHE

0,33 ltr 0,5 ltr

Paulaner

Hefeweizen alkoholfrei, Hefeweizen alkoholfrei Zitrone
Hefeweizen Dunkel, Weizen Kristall

4,40

Paulaner Münchner Hell alkoholfrei

3,00

Hacker Pschorr Münchner Hell

3,50

Berliner Kindl Weisse Himbeere oder Waldmeister

4,00

SECCO & CO

0,1 ltr 0,75 ltr

Prosecco Valmarone Frizzante DOC

3,50 24,90

Sekt Geldermann Classique Sec

29,90

Apfel Secco Duprès Selection alkoholfrei

3,90 25,90

Aperol Spritz 0,2l

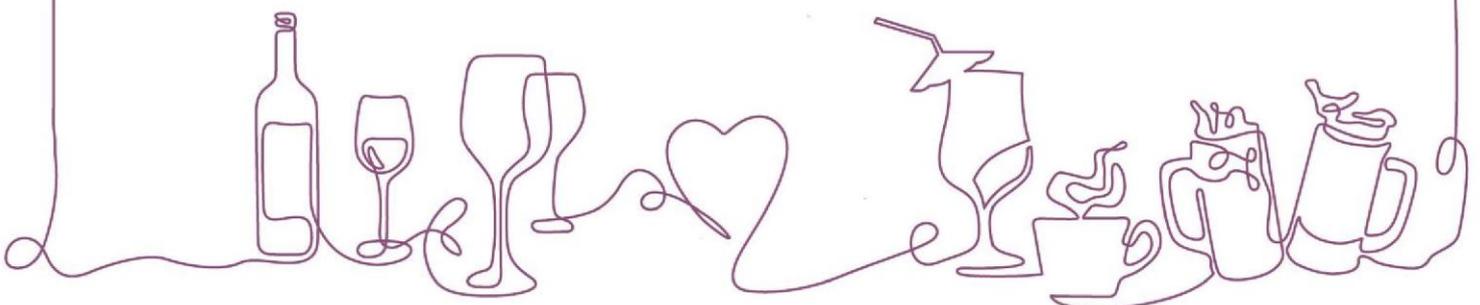
Prosecco, 2cl Aperol 15%Vol., Wasser, Orange

5,90

Lillet Wild Berry 0,2l

Thomas Henry Wild Berry, 2cl Lillet Blanc 17%Vol., Waldfrüchte

6,50



Getränkekarte

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,3 ltr 0,5 ltr

Sinalco

Cola, Cola Zero, Orange, Zitrone, Spezi, Apfelschorle

2,80 3,80

Richard's Sun Iced Tea

Pomegranat, Watermelon & Pineapple, Peach, Lemon

3,50

Thomas Henry

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wildberry

3,50

Paulaner Spezi

3,50

SÄFTE & SCHORLEN

0,3 ltr 0,5 ltr

Granini

Orangensaft, Apfelsaft

3,00 4,20

Granini Schorle

Apfel, Maracuja, Rhabarber

3,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN & TEE

Filterkaffee

Tasse 0,1l

2,00

Becher 0,2l

2,60

Kanne 1,0l

9,90

Café Crema

2,40

Espresso

2,00

Espresso Doppio

3,20

Cappuccino

2,60

XL-Cappuccino

4,50

Latte Macchiato

3,90

Milchkaffee

3,90

Heiße Schokolade mit Milch

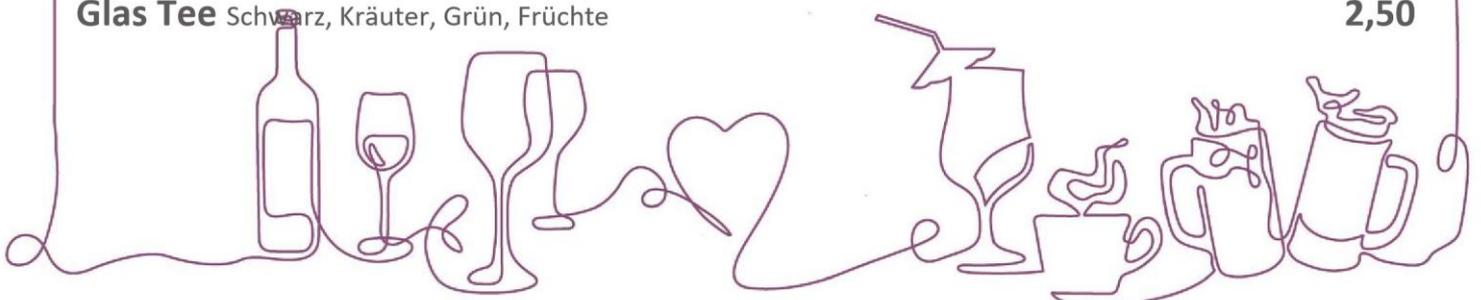
3,50

Schokoccino heiße Schokolade & Espresso

4,50

Glas Tee Schwarz, Kräuter, Grün, Früchte

2,50



Getränkekarte

APERITIVS

5cl

Martini Bianco Rosso	15% Vol.	3,50
Sherry Medium Dry Secco	15% Vol.	3,50
Campari	25% Vol.	3,90
Aperol	15% Vol.	3,90

AQUAVIT & KLARE

2cl

Malteser Aquavit	40% Vol.	3,00
Linie Aquavit	41,5% Vol.	3,00
Jubiläums Aquavit	42 % Vol.	3,00
Fürst Bismarck Weizenkorn	38% Vol.	3,00
Wodka Moskovskaya	40% Vol.	3,20
Wodka Absolut	40% Vol.	3,50
Grappa Chardonnay	40% Vol.	3,00
Bommerlunder	38% Vol.	3,00

SPIRITUOSEN & LIKÖRE

2cl

Amaretto di Sarrono	28% Vol	3,00
Baileys	17 % Vol.	3,00
Cointreau	40% Vol.	3,00
Eierlikör	20% Vol.	2,50
Sambuca	40% Vol.	3,00
Averna	32% Vol.	3,00
Bacardi	37,5% Vol.	3,20
Havana Club 3y.	40% Vol.	3,50
Ramazotti	35% Vol.	3,00
Jägermeister	35% Vol.	3,00
Kümmerling	35% Vol.	3,00
Moorbock	35% Vol.	3,00
Underberg	44% Vol.	3,00
Fernet Branca, Menta	40% Vol.	3,00

Getränkekarte

OUZO & TSIPOURO

2cl

Hausmarke	38% Vol	2,50
Pilavas Nectar	38% Vol.	3,00
Plomari	38% Vol.	3,00
Tsipouro griechischer Tresterbrand ohne Anis	40% Vol.	3,50

WEINBRAND & WHISKEY

2cl

Asbach Uralt	38% Vol.	3,00
Mariacron	38% Vol.	3,00
Osborne Veterano	36% Vol.	3,00
Southern Comfort	40% Vol.	3,00
Johnny Walker Red Label	40% Vol.	3,50
Jim Beam	40% Vol.	3,50
Jack Daniels	40% Vol.	3,50

OBSTBRÄNDE

2cl

Steinbeisser Alpenschnaps		
Obstler	38% Vol.	3,20
Williamsbirne	35% Vol.	3,20
Marille	35% Vol.	3,20

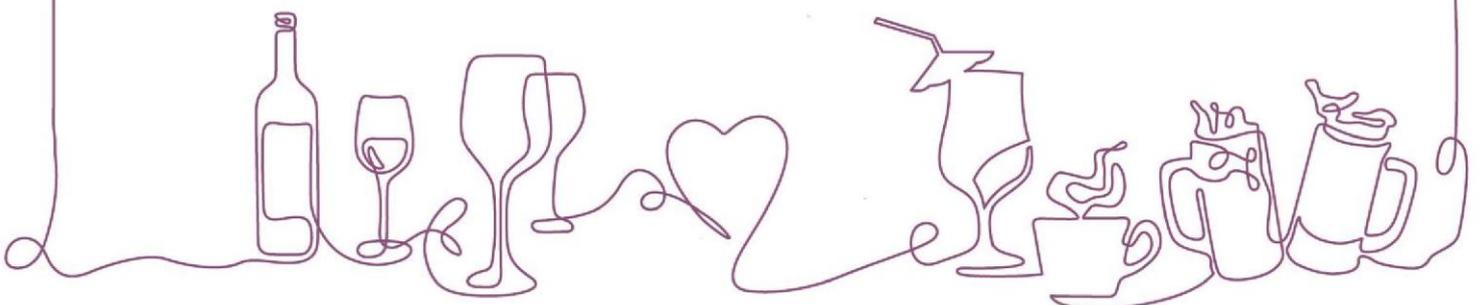
Prinz Alte Sorten

Alte Williams-Christbirne	41% Vol.	4,50
Alte Kirsche	41% Vol.	4,50
Alte Wald-Himbeere	41% Vol.	4,50
Alte Haus-Zwetschke	41% Vol.	4,50

LONGDRINKS

5cl Shot + Mischgetränk

6,50



Liebe Gäste ...

...wir halten jederzeit eine Speisekarte mit gekennzeichneten Zusatzstoffen und Allergenen für Sie bereit. Sprechen Sie uns an!

...wir sind verpflichtet unsere Speisen und Getränke zu kennzeichnen, sofern sie mit Zusatzstoffen oder Allergenen versetzt sind.
Zur besseren Unterscheidung haben wir die Zusatzstoffe mit einer Zahl und die Allergene mit einem Buchstaben versehen.

Bitte teilen Sie uns vorab mit, ob Sie von einer Lebensmittelallergie betroffen sind, oder Bedenken haben, damit wir Sie rechtzeitig beraten und entsprechend angepasste Speisen- und Getränkeangebote unterbreiten können.

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoff (konserviert)
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Mit Phosphat
9. Mit Süßungsmittel(n), enthält Phenylalaninquelle
10. Koffeinhaltig
11. Chininhaltig
12. Mit Taurin
13. Mit Säuerungsmitteln

Deklarationspflichtige Allergene

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere und daraus gewonnen Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnen Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Schwefeldioxid und Sulfite
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

