



Alten's Ruh

• WALDGASTSTÄTTE •

Speisen und Getränke

Willkommen in unserer Waldgaststätte!
Lassen Sie sich von unserer vielfältigen Speisekarte verführen
und genießen Sie köstliche Gerichte, die von unserem
talentierten Küchenteam zubereitet werden

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



Vorspeisen · Suppen · Salate

Vorspeisen

Bougiourdi  8,90
würzig-pikanter griechischer Auflauf
Feta | Paprika | Kirschtomaten | Chili | Brot

Rote Bete Carpaccio  11,90
Rote Bete | zwei karamellierte Ziegenkäsetaler | Rucola | Himbeerdressing

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe 5,50
Hühnerbrühe | Markklöße | Eierstich | JulienneGemüse | Nudeln | Brot

Kevin's Zwiebelsuppe  4,90
Hühnerbrühe | Zwiebeln | Brot

Salate

Spinatsalat mit Falafel  klein 7,90
Babypinac | Falafel | Himbeerdressing | Brot groß 10,90

Paprikasalat mit Basilikum-Panna-Cotta  8,90
Paprika | Kirschtomaten | Olivenöl | Brot



Weinempfehlung:

Edition Terroir Sauvignon Blanc trocken
Deutschland, Pfalz, QbA, BY CLAUD JACOB
Exotische Fruchtnoten von Mango und Maracuja
feine Würze
0,75 ltr 29,90

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



Jan-23



Lieblingsgerichte unserer Gäste!

Rote Bete Carpaccio



Rote Bete | zwei karamellisierte Ziegenkäsetaler | Rucola | Himbeerdressing

11,90

Schnitzel „Jäger Art“

240g Schweinerücken paniert | Champignon-Rahm-Sauce

Pommes Frites | Salat

17,90

Schnitzel „Metaxa“

240g Schweinerücken paniert | Gouda | Tomaten-Paprika-Rahm-Sauce

Pommes Frites | Salat

18,90

Hähnchenbrust gratiniert

160g Hähnchenbrust | Tomaten-Paprika-Rahm-Sauce | Feta

Rosmarinkartoffeln | Mediterranes Gemüse

16,90

Filet-Topf

200g Schweinefilet | Bratkartoffeln | Kaisergemüse | Sauce Hollandaise

Champignon-Rahm-Sauce

17,90

Geschnetzeltes „Züricher Art“

Schweinefiletspitzen | Champignon-Rahm-Sauce

Kartoffel-Rösti-Ecken | Salat

17,90

Madras-Curry mit Risi Bisi



Tofu | Vegane Sahne | Curry | Reis | Ananas | Erbsen

14,90

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

Speck-Zwiebeln | Salzkartoffeln | Salat

17,90

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



Jan-23

Schnitzel

Unsere Schnitzel sind aus dem Schweinerücken und 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“ 15,90

240g Schweinerücken paniert | Pommes Frites | Zitrone | Salat

Schnitzel „Jäger Art“ 17,90

240g Schweinerücken paniert | Champignon-Rahm-Sauce
Pommes Frites | Salat

Schnitzel „Überbacken“ 18,90

240g Schweinerücken paniert | Gouda | Speck | Sauce Hollandaise
Pommes Frites | Salat

Schnitzel „Metaxa“ 18,90

240g Schweinerücken paniert | Gouda | Tomaten-Paprika-Rahm-Sauce
Pommes Frites | Salat

Schnitzel „Café del Sol Art“ 16,90

240g Schweinerücken paniert | Hollandaise-Sambal-Sauce
Pommes Frites | Salat

**Möchten Sie keine Pommes als Beilage? Kein Problem! Gegen einen
Aufpreis haben Sie die Wahl aus verschiedenen alternativen
Sättigungsbeilagen:**

Rosmarinkartoffeln + 1,50

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + 2,50

Ofenkartoffel mit Sour Creme + 3,50



Hauptgerichte

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

Leber „Berliner Art“* 14,90

160g Rinderleber | Bratensauce | Äpfel | Zwiebeln | Kartoffelstampf

Steaks im Pfännchen überbacken* 14,90

240g Schweinelachssteaks | Tomaten-Paprika-Rahm-Sauce | Gouda
Pommes Frites | Salat

Hähnchenbrust gratiniert 16,90

160g Hähnchenbrust | Tomaten-Paprika-Rahm-Sauce | Feta
Rosmarinkartoffeln | Mediterranes Gemüse

Filet-Topf* 17,90

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

Geschnetzeltes „Züricher Art“* 17,90

Schweinefiletspitzen | Champignon-Rahm-Sauce
Kartoffel-Rösti-Ecken | Salat

Dry Aged Schweinekotelett „Holzfäller Art“ 19,90

300g Schweinekotelett | Zwiebeln | Pommes Frites
Salat | Kräuterbutter

5 Lammkotelets in Kräuterkruste* 22,90

Herzoginkartoffeln | Prinzessbohnen mit Speck | Kräuterbutter

Sirloin Steak 22,90

250g argentinisches Rinderhüftsteak | Wedges | Sour Creme
Salat



Jan-23

Hauptgerichte

Fleischlos lecker

Champignon-Rahm auf Rösti



Champignon-Rahm-Sauce | Kartoffel-Rösti-Ecken | Salat

13,90

Madras-Curry mit Risi Bisi



Tofu | Vegane Sahne | Curry | Reis | Ananas | Erbsen

14,90

Aus Poseidons Reich

Matjes „Hausfrauen Art“

2 Matjesfilet | hausgemachte Hausfrauensauce | Salzkartoffeln | Salat

13,90

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

Speck-Zwiebeln | Salzkartoffeln | Salat

17,90

Victoriaseebarsch

Auf der Haut gebraten | Rosmarinkartoffeln | Mediterranes Gemüse

17,90

Fragen Sie gerne nach unserer Dessertkarte

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit



Biergarten-Klassiker

XL-Currywurst 9,90

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

XL-Currywurst „Bomba“ 30.000 Scoville 10,90

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

XL-Currywurst „Spezial“ 12,90

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 12,90

Bratkartoffeln | | Senf | Salat

Wahlweise dazu:

1 Speigelei + 2,00

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



Jan-23



Getränkekarte

Biere vom Fass

	0,3 ltr	0,5 ltr
Fürstenberg Pils	3,00	4,20
Alster Fürstenberg mit Sinalco Zitrone	3,00	4,20
Paulaner Münchner Hell	3,20	4,50
Paulaner Münchner Dunkel	3,20	4,50
Paulaner Hefeweizen Naturtrüb	3,20	4,50
Paulaner Zwickl	3,20	4,50
Altbierbowle Münchner Dunkel & Cocktailfrüchte	3,50	4,90

Biere aus der Flasche

	0,33 ltr	0,5 ltr
Paulaner		4,50
Hefeweizen alkoholfrei 0,0% Vol.		
Hefeweizen alkoholfrei Zitrone 0,0% Vol.		
Hefeweizen Dunkel, Weizen Kristall		
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei	3,50	
Hacker Pschorr Münchner Hell	3,50	
Berliner Kindl Weisse Himbeere oder Waldmeister	4,00	

Sekt, Prosecco & Spritziges

	0,1 ltr	0,2 ltr	0,75 ltr
Prosecco Valmarone Frizzante DOC	3,00	4,50	19,90
Sekt Geldermann Classique Sec			29,90
Apfel Secco Duprès Selection alkoholfrei			24,90

Sprizz

	5,90
Prosecco, 5cl Aperitivo 15%Vol., Wasser, Orange	

Lillet Wild Berry

	6,50
Thomas Henry Wild Berry, 5cl Lillet Blanc 17%Vol., Waldfrüchte	

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

Jan-23





Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

	0,25 ltr	0,75 ltr
Auburg Quelle Gourmet Sprudel oder Naturell	2,20	4,90

	0,3 ltr	0,33 ltr	0,5 ltr
Sinalco	2,80	-----	3,90

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

Granini Fruchtsäfte	3,00	-----	4,20
---------------------	------	-------	------

Apfelsaft, Orangensaft

Aus der Flasche

	0,2 ltr	0,33 ltr	0,5 ltr
Thomas Henry	3,50	-----	-----

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wildberry

Paulaner Spezi		3,50	
----------------	--	------	--

Granini Schorle		3,50	
-----------------	--	------	--

Apfel, Maracuja, Rhabarber

Richard's Sun Iced Tea		3,50	
------------------------	--	------	--

Pomegranat, Wassermelone & Pineapple, Peach, Lemon

Paulaner Weizen Alkoholfrei 0,0% Vol.			4,50
---------------------------------------	--	--	------

Kaffee, Tee & Co.

	0,1 ltr	0,2 ltr	1,0 ltr
Filterkaffee	2,20	2,80	9,90

Kaffeespezialitäten

Café Crema			2,50
------------	--	--	------

Espresso			2,20
----------	--	--	------

Espresso Doppio			3,90
-----------------	--	--	------

Cappuccino			2,80
------------	--	--	------

XL-Cappuccino			4,80
---------------	--	--	------

Latte Macchiato			3,90
-----------------	--	--	------

Milchkaffee			4,80
-------------	--	--	------

Heiße Schokolade mit Milch			3,90
----------------------------	--	--	------

Tee

Schwarz, Kräuter, Grün, Früchte			Tasse 2,50
---------------------------------	--	--	---------------

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



Jan-23



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 und 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 und Liköre		2cl
Amaretto di Sarrono	28% Vol.	3,00
Baileys	17 % Vol.	3,00
Cointreau	40% Vol.	3,00
Sambuca	40% Vol.	3,00
Averna	32% Vol.	3,00
Bacardi	37,5% Vol.	3,20
Havanna 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

Jan-23





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 und 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.	4,90
Alte Kirsche	41% Vol.	4,90
Alte Wald-Himbeere	41% Vol.	4,90
Alte Haus-Zwetschke	41% Vol.	4,90

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



Liebe Gäste ...

...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 Konservierungstoff (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 Getriebe
- 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 daraud gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und darauds 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

