



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 an über 360 Tagen im Jahr zubereitet werden

ÖFFNUNGSZEITEN GASTSTÄTTE
MONTAG – SONNTAG | 12:00 – 22:00

WARMER KÜCHE DURCHGEHEND VON 12:00 BIS 21:00 UHR
MONTAG & DIENSTAG NUR KLEINE KARTE

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

Mediterraner Bulgur mit Falafel

Bulgur | Falafel | Zitrone

6,90

Gebackener Camembert

125g Camembert paniert | Preiselbeer Gelee | Salat | Sahne | Brot

10,90

Rote Bete Carpaccio

Rote Bete | zwei karamellierte Ziegenkäsetaler | Rucola
Orangen-Honig-Dressing | Baguette

13,90

Suppen

Kartoffel-Creme-Suppe

Nülle's Kartoffeln | Gemüsebrühe | Vegane Sahne | Brot

4,90

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnerbrühe | Fleischklößchen | Eierstich | Juliennegemüse | Nudeln
Brot

5,50

Salate

Salat mit Falafel

Blattsalate | Falafel | Orangen-Honig-Dressing | Sprossen | Brot

klein 6,90

groß 10,90

Gemischter Salat

Blattsalate | Tomate | Gurke | wechselndes Topping
Sprossen | Kräuterdressing | Brot

klein 4,90

groß 8,90

Wahlweise mit: 160g Hähnchenbrust gebraten + 5,90

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



Sep-23



Lieblingsgerichte unserer Gäste!

Rote Bete Carpaccio 	13,90
Rote Bete zwei karamellisierte Ziegenkäsetaler Rucola Orangen-Honig-Dressing Baguette	
Schnitzel „Café del Sol Art“	18,90
240g Schweinerücken paniert Hollandaise-Sambal-Sauce Pommes Frites Salat	
Schnitzel „Jäger Art“	18,90
240g Schweinerücken paniert Champignon-Rahm-Sauce Pommes Frites Salat	
Hähnchenbrust gratiniert	18,90
160g Hähnchenbrust Tomaten-Paprika-Rahm-Sauce Feta Rosmarinkartoffeln Mediterranes Gemüse	
Filet-Topf	18,90
200g Schweinefilet Bratkartoffeln Kaisergemüse Sauce Hollandaise Champignon-Rahm-Sauce	
Geschnetzeltes „Züricher Art“	18,90
Schweinefiletspitzen Champignon-Rahm-Sauce Kartoffel-Rösti-Ecken Salat	
Champignons in Rahm mit Rösti 	15,90
Champignon-Rahm-Sauce Kartoffel-Rösti-Ecken Salat	
Matjes „Hausfrauen Art“	14,90
2 Matjesfilet hausgemachte Hausfrauensauce Salzkartoffeln Salat	

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



Sep-23

Schnitzel

Unsere Schnitzel sind aus dem Schweinerücken und Werden bei uns frittiert.
Wir klopfen unsere Schnitzel täglich frisch und panieren diese mit Semmelbrösel.
Gern können Sie auch Seniorenportionen erhalten. Wir ziehen pauschal € 4,00 pro Gericht ab.

Schnitzel „Wiener Art“ 16,90

240g Schweinerücken paniert | Pommes Frites | Zitrone | Salat

Schnitzel „Café del Sol Art“ 18,90

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

Schnitzel „Jäger Art“ 18,90

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

Schnitzel „Überbacken“ 20,90

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

Schnitzel „Metaxa“ 20,90

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

„Kosta´s“ Schnitzel 20,90

240g Schweinerücken paniert | Tomaten | mittelscharfe Peperoni | Oregano
mit Feta gratiniert | Pommes Frites | Salat

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

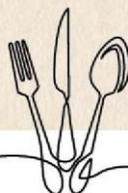
Rosmarinkartoffeln + 1,50

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln + 2,50

Lauwarmer Kartoffelsalat mit Essig, Speck und Zwiebeln + 3,50

Ofenkartoffel mit Sour Creme + 4,50

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



Sep-23

Hauptgerichte

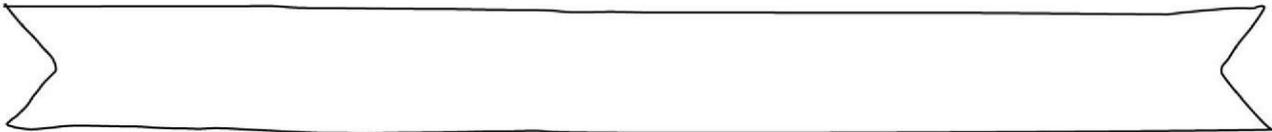
*Diese Gerichte können auch Seniorengerecht zubereitet werden.
Pauschal werden hier € 3,00 vom Endpreis abgezogen.

Rinderleber „Berliner Art“* 200g Rinderleber Äpfel Zwiebeln Bratensauce Kartoffelstampf	16,90
Ossobuco 240g geschmorte Rinderbeinscheibe Eierspätzle geschmortes Gemüse	16,90
Geschnetzeltes „Züricher Art“* Schweinefiletgeschnetzeltes Champignon-Rahm-Sauce Kartoffel-Rösti-Ecken Salat	18,90
Hähnchenbrust gratiniert 160g Hähnchenbrust Tomaten-Paprika-Rahm-Sauce Feta Rosmarinkartoffeln Mediterranes Gemüse	18,90
Filet-Topf* 200g Schweinefilet Bratkartoffeln Kaisergemüse Sauce Hollandaise Champignon-Rahm-Sauce	18,90
Roastbeef kalt aufgeschnitten * Bratkartoffeln Salat Remoulade	18,90
Himmel & Erde* Blutwurst Bratensauce Apfelscheiben Kartoffelstampf	18,90
Holzfäller Nackensteaks * 240g Nackensteaks mariniert Ofenkartoffel mit Sour Creme Salat	18,90
Geschmorte Rinderbäckchen* In eigener Jus Apfelrotkohl Eierspätzle	24,90
Dry Aged Schweinekotelett „Holzfäller Art“ 300g Schweinekotelett gebratene Zwiebeln Pommes Kräuterbutter Salat	25,90

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



Sep-23



Fleischlos lecker

Eierspätzle in Salbeibutter



12,90

Mediterranes Gemüse

Gebackener Blumenkohl



13,90

Salzkartoffeln | Salat | Zitrone

Champignon-Rahm mit Rösti



15,90

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

Aus Poseidons Reich

Matjes „Hausfrauen Art“

14,90

2 Matjesfilet | hausgemachte Hausfrauensauce | Salzkartoffeln | Salat

Fish & Chips

16,90

Seelachsfilet im Bierteig | Pommes Frites | Remoulade | Salat

Schollenfilet „Finkenwerder Art“

18,90

Speck-Zwiebeln | Salzkartoffeln | Salat

Sie haben Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen? Gern reichen wir Ihnen eine Karte mit deklarationspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen. Fragen Sie unser Servicepersonal.

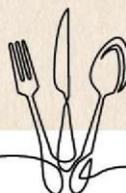
Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. Mit Farbstoff
2. Mit Konservierungsstoffen (konserviert)
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärtzt
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

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



Sep-23

Desserts



Schoko Soufflé^{a,c,g,1,2,9}

6,90

Karamell-Sauce | geeiste Waldbeeren
Sahne

Warmer Apfelstrudel

6,90

Vanillesauce | 1 Kugel Vanilleeis



Germknödel

7,90

Gefüllt mit Pflaumenmus | Vanillesauce

Kartoffelpuffer

4,90

Apfelmus | Vanilleeis | Zimt



**Lassen Sie sich von uns verwöhnen,
Genießen Sie das finale Highlight.
Ein süßes Vergnügen für jeden Geschmack**

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



Sep-23

So lecker essen Sie
nur bei uns

KEVINS TRILOGIE FÜR UNENTSCHLOSSENE

90g Currywurst
mit Curry-Ketchup

120g Schnitzel „Wiener Art“

80g Nackensteak mariniert

Pommes Frites
„Café del Sol“ Sauce
Salat

21,90



Biergarten-Klassiker – in der Gaststube serviert

XL-Currywurst 10,90

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

XL-Currywurst „Bomba“ 30.000 Scoville 12,90

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

XL-Currywurst „Spezial“ 14,90

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

Ofenkartoffel 8,50

250g Ofenkartoffel | Sour Creme | Salat

Wahlweise dazu:

160g gebratene Hähnchenbrust + 6,00

100g Räucherlachs + 7,50

200g Bauernsülze 15,90

Bratkartoffeln | Remoulade | Salat

200g Leberkäse 15,90

Bratkartoffeln | | Senf | Salat

Wahlweise dazu:

1 Speiegelei + 2,00

