Alten's Ruh

·WALDGASTSTÄTTE·

Herzlich willkommen

Mitten im Grünen ist Zeit für das, was wirklich zählt: gutes Essen, ein freundliches Wort und schöne Stunden miteinander. In unserer Küche verbinden wir traditionelle Klassiker mit saisonalen Spezialitäten. Wir kochen herzhaft, mit Liebe zum Detail und mit Freude daran, Sie zu verwöhnen. Ob nach einem Waldspaziergang, beim gemütlichen Essen mit Freunden oder der Familie – genießen Sie bei uns eine kleine Auszeit vom Alltag.

Gemeinsam genießen. Gemeinsam Gutes tun.

Gastfreundschaft bedeutet für uns auch, Verantwortung zu übernehmen und Menschen zu unterstützen, die Hilfe benötigen.

Mit unserer **Pinktober-Aktion** im Oktober haben wir ein Zeichen im Kampf gegen Brustkrebs gesetzt. Im November widmen wir uns unter dem Motto **„Mann, rede drüber!"** der Männergesundheit und unterstützen mit jedem verkauften Grünkohlgericht die **Helfenden Raben e. V.**

Auch künftig möchten wir mit wohltätigen Aktionen und Veranstaltungen Gutes bewirken. Den Anfang macht im Dezember unser **„Kleiner Winter-Weihnachts-Wald"**, bei dem wir gemeinsam die Weihnachtszeit genießen und für den guten Zweck sammeln.

Denn wir glauben: **Gemeinsam können auch kleine Gesten Großes bewirken.**

Schön, dass Sie bei uns sind!

Herzlichst

Kosta und das Team der Waldgaststätte Alten's Ruh

Mit Herz für unsere Gäste. Mit Herz für unsere Region.

Am Hohen Holz 51 · 31515 Wunstorf

Telefon 05031 969840 · www.altens-ruh.de

SUPPEN

Festtagssuppe 5,90

Hühnerbrühe | Hühnerfleisch | Fleischklößchen | Eierstich
Gemüsestreifen | Brot

Kürbiscremesuppe (vegan) 5,90

Hokkaido-Kürbis | Kürbiskerne | Brot

VORSPEISEN

Rote Bete & Ziegenkäse 8,90

Rote Bete | karamellisierter Ziegenkäse | Blattsalat
karamellisierte Nüsse | Balsamico-Dressing

Gebratene Waldpilze 8,90

Waldpilze | Zwiebeln | Knoblauch | Gartenkräuter
geröstetes Bauernbrot

Gebackener Camembert 7,90

Camembert in knuspriger Panade | Preiselbeeren
Salatbeilage | Dressing | geröstetes Bauernbrot

Wintersalat 6,90

Lollo Bionda | Apfel | Rote Bete | karamellisierte Nüsse
Honig-Senf-Dressing | geröstetes Bauernbrot

SCHNITZEL

Unsere Schnitzel beziehen wir frisch von der Firma Spangenberg in Wunstorf und bereiten sie knusprig frittiert zu.

Jedes Schnitzelgericht auf Wunsch mit 160 g panierte Hähnchenbrust statt Schwein: Aufpreis 2,00 €.

Schnitzel „Wiener Art“* 15,90

240 g panierte Schweineoberschale | Pommes Frites
Beilagen Salat | Zitrone

Schnitzel „Hollandaise“* 18,90

240 g panierte Schweineoberschale | Pommes Frites
Sauce Hollandaise | Beilagen Salat

Schnitzel „Jäger Art“* 18,90

240 g panierte Schweineoberschale | Pommes Frites
Champignon-Rahm-Sauce | Beilagen Salat

Schnitzel „Sambal“* 18,90

240 g panierte Schweineoberschale | Pommes Frites
Hollandaise-Sambal-Oelek-Sauce | Beilagen Salat

Schnitzel „Metaxa“* 19,90

240 g panierte Schweineoberschale | Pommes Frites
Tomaten-Paprika-Sauce | mit Gouda überbacken | Beilagen Salat

Schnitzel „Überbacken“* 19,90

240 g panierte Schweineoberschale | Pommes Frites
Hollandaise | Speckwürfel | mit Gouda überbacken | Beilagen Salat

* Auch als kleinere Seniorenportion erhältlich: 3,00 € Preisnachlass.

HAUPTGERICHTE

Geschnetzeltes „Züricher Art“* 18,90

Schweinefilet | Champignon-Rahm-Sauce | 4 Rösti Taler
Beilagen Salat

Filettopf „Alten’s Ruh“* 18,90

Schweinefiletmedaillons | Champignon-Rahm-Sauce
Bratkartoffeln | Marktgemüse

Hähnchenbrust gratiniert 18,90

Hähnchenbrust | Tomaten-Paprika-Rahm | mit Hirtenkäse gratiniert | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Rinderleber „Berliner Art“* 15,90

Rinderleber | gebratener Apfel | geschmorte Zwiebeln
Kartoffelpüree | Bratenjus

Rinderroulade 23,90

Rinderroulade mit Speck, Gewürzgurke, Zwiebeln und Senf
kräftige Bratenjus | Apfelrotkohl | zwei Kartoffelknödel

Kohlrouladen* 16,90

Zwei herzhafte Kohlrouladen | kräftige Bratenjus | Salzkartoffeln

* Auch als kleinere Seniorenportion erhältlich: 3,00 € Preisnachlass.

BRATENGERICHTE

Rinderbraten* 20,90

240g zarter Braten von der Rinder Semerrolle
kräftige Bratenjus | Apfelrotkohl | zwei Kartoffelknödel

Schweinebraten* 18,90

240g Schweinenackenbraten | kräftige Bratenjus
Rahmwirsing | Salzkartoffeln

Hirschkalbsbraten* 19,90

Hirschkalbsbraten | Bratenjus | Apfelrotkohl
Preiselbeer-Gelée | zwei Kartoffelknödel

Bratenteller „Alten's Ruh“ 23,90

Dreierlei Braten von Rind, Schwein und Hirschkalb
Bratenjus | Apfelrotkohl | zwei Kartoffelknödel | Preiselbeeren

FISCH

Matjes „Hausfrauen Art“* 15,90

Zwei Matjesfilets | Hausfrauensauce mit Apfel und Zwiebeln
Salzkartoffeln | Salatbeilage

Zanderfilet „Müllerin Art“ 18,90

In Butter gebratenes Zanderfilet | Zitrone | Rahmwirsing
Salzkartoffeln

VEGETARISCH & VEGAN

Kartoffel-Wirsing-Pfanne (vegetarisch) 15,90

Salzkartoffeln | Wirsing | Zwiebeln | Gartenkräuter

Gemüsefrikadellen (vegan) 14,90

2 Gemüsefrikadellen | Kartoffelpüree
geschmorte Zwiebeln | vegane Rahmsauce

Pilzragout „Alten's Ruh" (vegan) 15,90

Champignons und Waldpilze in veganer Rahmsauce
Kartoffelrösti | Salatbeilage

Ofenkartoffel mit Waldpilzen (vegan) 14,90

Ofenkartoffel | gebratene Waldpilze | Zwiebeln | Knoblauch
Gartenkräuter | Salatbeilage

Käsespätzle (vegetarisch) 15,90

Spätzle | würziger Käse | Röstzwiebeln | Salatbeilage

DEFTIGE BIERGARTENKÜCHE

XL Currywurst 11,90

180 g Brühwurst | Currysauce | Currypulver | Pommes Frites
Krautsalat

XL Currywurst Sambal 13,90

180 g Brühwurst | Hollandaise-Sambal-Oelek-Sauce
Pommes Frites | Krautsalat

XL Currywurst Spezial 14,90

180 g Brühwurst | Currysauce | Currypulver | Bratkartoffeln
Spiegelei | Krautsalat | Gewürzgurke

Leberkäse 15,90

200 g Fleischkäse | Bratkartoffeln | süßer Senf | Salatbeilage

Wahlweise dazu: Spiegelei 2,00

Ofenkartoffel 8,90

250 g Ofenkartoffel | Sour Creme | Salatbeilage

Ofenkartoffel Bacon 12,50

250 g Ofenkartoffel | Sour Creme | geriebener Gouda
gebratener Speck Röstzwiebeln | Sriracha-Mayo | Salatbeilage

Bauernsülze 15,90

200 g Schweinskopfsülze | Bratkartoffeln | Remoulade | Salatbeilage

Pommes Frites 4,00

200 g Pommes Frites | Ketchup und Mayo

Bratkartoffeln mit Spiegelei 9,90

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln | Spiegelei | Krautsalat
Gewürzgurke