

## MITTAGSTISCH

*Unser Mittagstisch ist auf  
www.vulkan-waldfrieden.de  
zu finden. Montag bis Freitag  
von 12:00 bis 14:00 Uhr.*



# WALDFRIEDEN

RESTAURANT AM LAACHER SEE

Das komplette Waldfrieden Küchenteam ist eng mit unserer Heimat verwurzelt, es ist uns daher ein persönliches Bedürfnis möglichst viele Zutaten für unsere frische Küche direkt aus der Region zu beziehen.

Um unsere Ansprüche zu stützen haben wir uns erfolgreich als Eifelgastgeber der Regionalmarke Eifel qualifiziert und lassen unser Engagement auch extern überprüfen.

Follow us on



# GUTEN APPETIT!

*Unsere Küche hat täglich  
von 11:00 bis 21:00 Uhr  
für Sie geöffnet.*

*BBQ-Termine:  
Jeden Freitag im Juli + August.  
Bei schlechtem Wetter im  
Restaurant. Immer von 17:00 bis  
21:00 Uhr. 22,90 € pro Person.*

*Familienbrunch:  
Jeden 1. Sonntag im Monat  
für 22,90 € p.P.  
inkl. Begrüßungssekt*

*Hochzeit, Geburtstag, Taufe?  
Wir planen und führen Ihre  
Familienfeier für Sie durch.*

*Weihnachtsfeier oder eine  
berufliche Tagung?  
Wir stellen Ihnen gern ein indi-  
viduelles Angebot zusammen.*

*Fragen, Feedback,  
Reservierungen und Co.  
dürfen Sie hier loswerden:  
02636/80960  
hilger@vulkan-waldfrieden.de*

ALLERGENE a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier  
d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/Milchzucker (Laktose)  
h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid/Schwefeldioxid m) Lupine

# SPEISEN

## SUPPEN & BROTE

**Kartoffel-Selleriesuppe** <sup>a, g, i</sup>  
mit Backerbsen und Hanföl **5,90 €**

**Kleiner Rindfleischentopf**  
mit Gemüse, Kartoffeln und Rindfleisch-Einlage **6,90 €**

**Roastbeef Stulle** <sup>a, c, g</sup> // rustikales  
Landbrot, Mayodip, Salat, geräuchertes  
Roastbeef, Kapern und Kirschtomaten  
**9,90 €**

**Lachs Stulle** <sup>a, c, d, g, j</sup> // geröstetes  
Weißbrot, Schmand, Salat, Gurken,  
gebeizter Lachs **8,90 €**

*Unser hauseigenes Dunkelbier  
verleiht dem Lachs ein unverwechselbares Malzaroma.*

## FLAMMKUCHEN

**Elsässer** <sup>a, g, i</sup> // Crème Fraîche,  
Speckwürfel, Frühlingslauch **9,50 €**

**Greek** <sup>a, g, i</sup> // Crème Fraîche, Oliven,  
Feta, rote Zwiebeln, Paprika **9,90 €**

**Kürbis** <sup>a, g, i</sup> // Crème Fraîche, Ziegenkäse,  
Kürbismarmelade, Kürbiskerne **11,90 €**

**Deluxe** <sup>a, d, g, i</sup> // Crème Fraîche, Blattspinat,  
Kirschtomaten, gebeizter Lachs **12,90 €**

## BLATTSALATE

Alle Salate servieren wir mit Tomaten,  
Gurken, Paprika, Mais, Karotten,  
Croutons sowie Sonnenblumen- und  
Kürbiskernen.

*Dressing? Du hast die Qual  
der Wahl: Balsamicodressing <sup>g, i, j</sup>  
oder Joghurtdressing <sup>e, k, l</sup>*

**Beilagensalat** <sup>a, g, i, j</sup> **3,90 €**

**Erde und Weide** <sup>g</sup> // Rote Beete,  
Ziegenkäse, Walnüsse **14,90 €**

**Federvieh** <sup>a, g, i</sup> // gebratene Hähnchenbruststreifen,  
Chiasamen **16,90 €**

**Rindvieh** <sup>a, g, i, j</sup> // kross gebratene  
Roastbeefstreifen **17,90 €**

**Salmon** <sup>a, d, g, i, j</sup> // auf der Haut  
gebratener Lachs **17,90 €**



## FÜR UNSERE KLEINEN VIP'S

**Rumpelstilzchen** <sup>a, c, g, i</sup> // Butter-spätzle,  
braune Sauce **4,50 €**

**Piraten-Teller** <sup>g, h</sup> // Hähnchenbrust,  
mit Bohnen und Pommes **4,50 €**

**Ferkelchen** <sup>a, c, g</sup> // Schweine-schnitzel mit Pommes **5,50 €**

*Du magst keine Kräuter?  
Dann sag es besser Mama oder  
Papa, denn unsere Köche  
lieben es überall Kräuter  
drauf zu streuen.*



**Alle hervorgehobenen  
Gerichte sind EIFEL-  
zertifiziert.**

ALLERGENE a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier  
 d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch/Milchzucker (Laktose)  
 h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesam l) Sulfid/Schwefeldioxid m) Lupine

# SPEISEN

## HAUPTGÄNGE

**Schweineschnitzel Wiener Art** <sup>a, c, g, i, j</sup>  
 mit Pommes und Gurkensalat **12,90 €**

**Rahmschnitzel** <sup>a, c, g, i, j</sup>  
 mit Champignonrahmsauce, Pommes  
 und Beilagensalat **14,90 €**

**Veggie-Burger** <sup>a, c, g</sup>  
 mit gegrilltem Ziegenkäse, Pflücksalat,  
 Sauerrahm, Kürbis-Dip, Pommes  
 und Coleslaw **12,90 €**

**Chicken-Burger** <sup>a, c, g</sup>  
 mit gebratener Hähnchenbrust, Pflück-  
 salat, Sauerrahm, BBQ-Sauce, Pommes  
 und Coleslaw **15,90 €**

**Beef-Burger** <sup>a, c, g</sup>  
 mit saftigem Rindfleisch, Gouda, Röst-  
 zwiebeln, Pflücksalat, Sauerrahm, BBQ-  
 Sauce, Pommes und Coleslaw **15,90 €**


**Cordon Bleu** <sup>a, g, i, k</sup> mit Gouda und  
 Schinkenfüllung, Butterspätzle und  
 Speckbohnen **19,90 €**

**Gegrilltes Rumpsteak** <sup>a, g, i</sup>  
 mit Kräuterbutter, Pommes und  
 Speckbohnen **22,90 €**

**Lachs** <sup>a, d, g, i, j</sup> // gebraten in Zitronen-  
 butter, mit Rosmarinkartoffeln und  
 Beilagensalat **18,90 €**

**Laacher Silberfelchen** <sup>a, d, g, i, j</sup> // in  
 Butter gebraten, mit Kräuterbutter,  
 Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat  
**19,90 €**

*Mehrmals wöchentlich werden  
 wir von der Klosterfischerei mit  
 fangfrischen Felchen beliefert.  
 Wenn wieder Schonzeit für den  
 Felchenbestand im Laacher  
 See ist, werden wir uns bemühen  
 Eifeler Bachforellen zu servieren.*

 **Alle hervorgehobenen  
 Gerichte sind EIFEL-  
 zertifiziert.**



## WILDKARTE

**Spinat-Kartoffelklöße** <sup>b, c, g, i</sup> // mit Rahm-  
 champignons & Rote Bete-Chips **17,90 €**

**Geschmorte Gänsekeule** <sup>a, d, j</sup> // mit  
 Kartoffelklößen & Apfelrotkohl **18,90 €**

**Geschmorte Kaninchenkeule** <sup>a, d, j</sup> // mit  
 Kartoffelklößen & Speckbohnen **19,90 €**

**Wildgulasch aus eigener Jagd** <sup>a, d, h, j</sup>  
 // mit Preiselbeeren, Weißweinbirne  
 und Butterspätzle **21,90 €**

**Hubertusplatte aus eigener Jagd  
 (ab 2 Personen)** <sup>a, d, h, j</sup> // rosa  
 gebratener Hirschrücken mit  
 Champignonrahm, Speckbohnen,  
 Rotkohl, Rotweinsauce und  
 Kartoffelklößen **59,80 €**

*Nach bewährter Familientradition lieben wir es, das beste  
 Wild aus unseren regionalen Wäldern frisch auf Ihren  
 Teller zu bringen – ob Reh, Hirsch oder Wildschwein.  
 Genießen Sie unsere Wildspezialitäten aus eigener Jagd!*

## DESSERT & EIS

**Eiskaffee** <sup>c, e, f, g, h</sup> // Kaffee mit  
 Vanilleeis und Sahne **3,90 €**

**Eisschokolade** <sup>c, e, f, g, h</sup> // Kakao  
 mit Vanilleeis und Sahne **3,90 €**

**Creme Bruleé** <sup>c, g</sup> // mit Vanille  
 und Rosmarin aromatisiert **4,90 €**

**Warmer Rotweinkuchen** <sup>a, c, g</sup>  
 mit Vanilleeis und Kirschen **5,90 €**

**Waffel** <sup>a, c, e, g, h</sup> **4,00 €**  
 mit heißen Kirschen **+ 2,00 €**  
 mit Vanilleeis **+ 1,00 €**  
 mit Sahne **+ 0,70 €**

**Stück Kuchen** <sup>a, c, g, h</sup>  
 täglich wechselnde Auswahl **3,00 €**