



„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“

Winston Churchill

*Speisen &
Getränke*



Ramona Mrotzek
Inhaberin
Tel. 0174 955 2340
ramona-mrotzek@t-online.de

Sportbaude Waldeck
Emil-Riedel-Str. 52
09484 Kurort Oberwiesenthal

Tel. 037348 - 8496
Fax 037348 - 23496

www.sportbaude-waldeck.de

Getränke

Biere - frisch gezapft vom Faß

Wernesgrüner Pilsener	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,50 €
Fichtelberg Pilsener	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,50 €
Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,30 €
	0,5 l	3,20 €
Diesel / Gespritztes	0,3 l	2,20 €
	0,4 l	2,50 €

aus der Flasche

Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,30 €
Köstritzer Edelpils	0,5 l	2,80 €
Jever Fun Alkoholfrei	0,5 l	3,00 €
Paulaner Alkoholfrei	0,5 l	3,00 €



*„Alles ist aus dem Wasser entsprungen!
Alles wird durch das Wasser erhalten!“*

Johann Wolfgang von Goethe

Kaffee & Co.

Tasse Kaffee	2,00 €
Pott Kaffee	3,00 €
Milchkaffee	2,60 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	1,80 €
doppelter Espresso	3,00 €
Latte Macchiato	3,00 €

Heißgetränke

Heiße Schokolade mit Amaretto oder Rum	2,00 € 3,50 €
Heiße Zitrone	1,50 €
Glühwein	2,00 €
Jagertee	2,80 €
Grog	2,80 €
Tee mit Rum	3,00 €

Tee - Spezialitäten

Früchte	1,50 €
Pfefferminze	1,50 €
Kräutertee	1,50 €
Grüner Tee	1,50 €
Ceylon Tee	1,50 €
Assam Tee	1,50 €



Das kleine Fichtelchen der
Vereinigten Skischule
Oberwiesenthal wünscht euch
einen guten Appetit!



Für unsere kleinen „Hüttenzwerge“

kleiner warmer „Durstlöscher“

„Rodelwasser“

Himbeersirup mit heißem Wasser,
Zitrone & süßer Überraschung 1,80 €

„Hüttenpunsch“ mit Laugenbrezel

Kinderglühwein 1,80 €

Bauchfüller

„Rot-Weiß“

Portion Pommes frites
mit Ketchup & Mayonnaise 2,50 €

„Zwergen-Bürger“

mit grüner Gurke, roter Tomate, Salatblatt,
Gewürzsoße & goldbraun gebackenen
Hüttenpommes 4,90 €

„Hausgemachter Kartoffelpuffer“

mit Apfelkompott, Zucker & Zimt 4,50 €

3 Hefeklöße

mit heißen Kirschen & Vanillesauce 3,50 €

Spirelli

mit Wurstragout 2, 3 & Reibekäse 3,90 €

Süße Versuchungen für jung & alt

Zuckerbrezel 1,50 €

Pfannkuchen 1,50 €

Schoko Donut 1,50 €

Ofenwarmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis, Vanillesauce &
geschlagener Sahne 3,90 €

Schokobecher

3 Kugeln cremiges Schokoladeneis mit Eierlikör,
geschlagener Sahne & Schokoladensoße 4,50 €



Weine aus Franken

Weißwein

Kellereischoppen

Feinfuchtig,

mit einem Hauch von Pfeffer

0,25 l

2,90 €

Silvaner trocken

2010er Sommeräuser Ölspiel

Mineralisch, knackig,

frisch mit kräftigem Geschmack

0,75 Bb.

12,50 €

Rotwein

2009er Dornfelder halbtrocken

samtige Frucht mit schönen

Aromen von Waldbeeren

0,25 l

2,90 €

Dornfelder trocken Barrique

2010er Kitzinger Hofrat

samtiges Bukett, intensive

Frucht - & dezente Holzaromen

0,75 l

13,80 €

Vinya Martina Tinto

halbtrocken, feines holziges Aroma

0,75 l

13,80 €

Rotling

2010er Kitzinger Hofrat

Aromen nach Himbeeren &

Hollunder, erfrischend

0,25 l

3,50 €

Sekt & Prosecco

Prosecco Valmarone

0,1 l

1,80 €

Rotkäppchen Piccolo

0,2 l

4,00 €

trocken/halbtrocken

Rotkäppchen halbtrocken

0,75 l

13,00 €

Rotkäppchen Rosé

0,75 l

13,00 €

Rotkäppchen Riesling

0,75 l

17,00 €



Longdrinks & Spirituosen

mit 4 cl Alkohol...

Gin Tonic ¹⁰	0,2 l	5,00 €
Campari ¹ Orange / Soda	0,2 l	5,00 €
Caipirinha	4cl	5,50 €
Cuba Libre ^{1,11}	0,2 l	5,00 €
„Flying Hirsch“ ^{10,11} Jägermeister - Energie	0,2 l	5,00 €
Cola Wodka ^{1,11}	0,2 l	5,00 €
Aperol Spritz ¹	0,2 l	5,00 €
Godfather 4cl Scotch Wiskey, 2cl Amaretto	6 cl	6,00 €
Vogelbeerlikör	2 cl	1,50 €
Kirschlikör	2 cl	1,50 €
Oberwiesenthaler Kräuterlikör	2 cl	1,50 €
Nordhäuser Eiskräuter	2 cl	1,50 €
Jägermeister	2 cl	1,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	1,50 €
Wodka Moskovskaya	2 cl	1,50 €
Becherovka	2 cl	1,50 €
„Willi“ Obstler mit Birne	2 cl	2,00 €
Feiner Alter Wilthener	2 cl	2,00 €
Baileys	2 cl	2,00 €
Jim Beam	4 cl	4,00 €
Jameson 10 years, Scotch Whisky	4 cl	4,00 €

Speisekarte

11.00-17.00 Uhr

Aus dem Suppentopf

Ukrainische Soljanka ^{2,3}
mit Zitrone, saurer Sahne &
frischem Dill 3,50 €

Geflügel- Currytopf
mit Paprika & Zucchini 5,80 €

Vorspeisen und Salate

Hausgemachtes Würzfleisch
vom Schwein mit Käse ^{1,2} überbacken,
Toast & Salatgarnitur 4,50 €

gebackene Ofenkartoffel
mit Sauerrahm ², geschmolzenen
Tomaten, bunt gemischten Salat,
Fetakäse & Oliven..... 6,00 €

Tomate - Mozzarella
mit einem Spieß von Cocktailtomaten,
Minimozzarella, schwarze Oliven,
Pesto, frischen Basilikum & Rucula 6,50 €

Salatteller „Himmelsleiter“
Blattsalate der Saison mit Gurke,
Tomate, Paprika, Zwiebel & Gemüsemais
wahlweise mit : Thunfisch oder
gebratenen Hähnchenbruststreifen..... 6,90 €

• Dressings •

- Joghurtdressing • Honig - Senfdressing •
- Essig/ - ÖL Menage •

zu all unseren Suppen & Salaten servieren wir

• ofenfrisches Baguettebrot •



aus Topf und Pfanne

deftiges Bauernfrühstück ^{2,3}
von 3 Eiern, mit Gewürzgurkenfächer ⁶,
Bratensoße & bunt gemischten Salat 7,00 €

Hausmachersülze
mit Bratkartoffeln ^{2,3}, Zwiebelstreifen &
Remouladensauce 7,80 €

Würziger Schweinegulasch
mit Pilzen, Kirschkohl &
böhmischen Knödeln 8,50 €

Knuspriges Schweinelachsschnitzel
mit Bratensoße, Kaisergemüse &
goldbraun gebackenen Hüttenpomes 9,50 €

„Ramonas Bauden Spezial“

Bandnudeln aus eigener Produktion

wahlweise mit

feuriger Tomatensauce &
frischen Basilikum..... 7,00 €

Pesto, Olivenöl &
spanischer Salami..... 7,50 €

Pilzrahmsauce 7,00 €

dazu reichen wir
geriebenen Emmenthaler oder Gouda ^{1,2}



Speisekarte

17.00-20.00 Uhr

Aus dem Suppentopf

Ukrainische Soljanka ^{2,3}
mit Zitrone, saure Sahne &
frischem Dill 3,50 €

Geflügel- Currytopf
mit Paprika und Zucchini 5,80 €

Vorspeisen und Salate

Hausgemachtes Würzfleisch
vom Schwein mit Käse ^{1,2} überbacken,
Toast & Salatgarnitur 4,50 €

gebackene Ofenkartoffel
mit Sauerrahm ², geschmolzenen
Tomaten, bunt gemischten Salat,
Fetakäse & Oliven..... 6,00 €

Tomate - Mozzarella
mit einem Spieß von Cocktailtomaten,
Minimozzarella, schwarze Oliven,
Pesto, frischen Basilikum & Rucula 6,50 €

Salatteller „Himmelsleiter“
Blattsalate der Saison mit Gurke,
Tomate, Paprika, Zwiebel & Gemüsemais
wahlweise mit : Thunfisch oder
gebratenen Hähnchenbruststreifen..... 6,90 €

Serranoschinkenschlaufen
auf Carpaccio von Orangen - &
Honigmelone..... 6,80 €

• Dressings •

- Joghurtdressing • Honig - Senfdressing •
- Essig/ - ÖL Menage •

zu all unseren Suppen & Salaten servieren wir

• ofenfrisches Baguettebrot •



aus Topf und Pfanne

Zitronenhähnchenbrustfilet

mit Tomate-Mozzarella gefüllt,
Paprika - Zucchinisauce,
hausgemachte Bandnudeln 9,50 €

Schweinelachssteak „au four“

mit Würzfleisch & Käse 1 überbacken
mit Bratensoße, Buttererbsen &
goldbraun gebackenen Hüttenpommies..... 10,60 €

Rumpsteak „ Strindberg“

180 gr. Rohgewicht
Rotwein - Balsamico Jus,
bunt gemischten Salat &
Rosmarinkartoffeln 15,80 €

wahlweise auch vom Schweinelachs 13,80 €

Rinderhüftsteak

180 gr. Rohgewicht mit Kräuterbutter 11,00 €

Rinderhüftsteak

220 gr. Rohgewicht mit Kräuterbutter 13,00 €

Beilagen nach Wahl :

Ratatouillegemüse 2,80 €

gebratene Champignons 2,80 €

Rosmarinkartoffeln 2,50 €





„Deftig - Kräftig“

„Strammer Max“

Würfel von rohen Schinken
auf Roggenmischbrot

mit 2 Spiegeleiern, 5,80 €

„Scharfe Sache“

Roggenmischbrot mit Senfbutter,
Schweinebraten, Meerrettich

Essiggemüse & Kräutersträußchen 6,10 €

Brotzeit „Waldeck“

Zwiebelleberwurst, Blutwurst,
Knoblauchwurst, Pfefferbeißer,
Bauernmett & eingelegter Harzer Käse,

Butter & Sauerkrautbrot 8,50 €

„Ganze geräucherte Bachforelle“

ofenwarm, mit Essiggemüse, Meerrettich,
frischer Salatgarnitur &

hausgebackenen Brot 8,90 €

„Ramonas Käsevariation“

Kräuter/ Gewürz - Schnittkäse,
Rot - & Blauschimmelkäse, Parmesankäse &
spanische Salami, mit Trauben, gesalzener

Butter & hausgebackenen Brot 12,00 €



Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihren Besuch in unserer Sportbaude Waldeck. Wir hoffen Sie hatten eine schöne Zeit und werden uns gern weiter empfehlen.

Bitte haben Sie keine Scheu auch Kritik zu üben, denn nur wer Kritik bekommt, kann auch besser werden.

Weiterhin möchten wir Ihnen mitteilen, dass unsere Speisen und Getränke von regionalen Händlern stammen, denen wir durch unsere langjährige Berufserfahrung vertrauen.

Vielen Dank für Ihren Besuch und bis bald

„Glück Auf“ Ihr Waldeck - Team

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe von
Lebensmitteln entnehmen Sie bitte unserem Aus-
hang oder fragen Sie unser Bedienungspersonal

*Beehren Sie uns
bald wieder*

Ihr Waldeck - Team