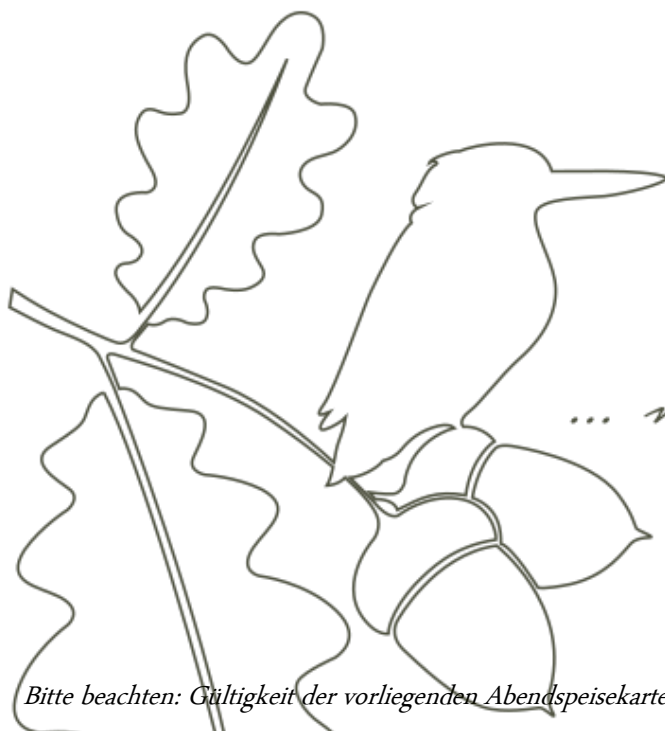


# *Herzlich Willkommen im Waldhotel Eiche*

*... dem ersten Biosphärenpartnerhotel im Herzen des Spreewaldes*

*Liebe Gäste,*

*wir freuen uns Sie im Waldhotel Eiche  
begrüßen zu dürfen, wünschen Ihnen einen  
angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.*



*... mehr Natur  
geht nicht.*

*Bitte beachten: Gültigkeit der vorliegenden Abendspisekarte ab 18 Uhr. Von 12-18 Uhr Tageskarte gültig.*

# Getränkekarte

## Aperitif

<b>Sandemann</b> <sub>s</sub> <i>Sherry Fino, medium</i>	0,05l	4,50 €
<b>Portwein Tawny</b> <sub>s</sub>	0,05l	4,50 €
<b>Martini Bianco</b> <sub>s</sub> <i>Bianco, Extra Dry</i>	0,05l	4,50 €
<b>Aperol Spritz</b> <sub>f, c</sub>	0,2l	7,50 €
<b>Hugo</b> <sub>f, g</sub>	0,2l	7,50 €
<b>Crément</b> Arthur Metz Crément d`Alsace Brut Weiß oder Rosé	0,75l	39,90 €
<b>Champagner</b> <i>Victor Lejeune Champagner Brut</i>	0,75l	59,90 €

## Alkoholfrei

<b>Mineralwasser</b>		
Classic oder Naturell	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €
<b>Säfte</b>		
Apfelsaft <sub>d</sub>	Orangensaft <sub>d</sub>	
Sauerkirschnektar <sub>d</sub>	Bananennektar <sub>d</sub>	
Ananassaft <sub>d</sub>	Multivitaminsaft <sub>d</sub>	
Tomatensaf	0,2l	2,40 €

Bitte beachten: Gültigkeit der vorliegenden Abendspeisekarte ab 18 Uhr. Von 12-18 Uhr Tageskarte gültig.

<b>Saftschorle</b> <sub>d</sub>	0,2l	2,40 €
	0,4l	4,50 €

### Alles was sprudelt

Coca Cola <sub>a, k</sub> , Coca Cola Light <sub>a, k, h</sub>		
Fanta <sub>a, f</sub> oder Sprite	0,2l	2,40 €
	0,5l	5,50 €
Tonic Water <sub>c</sub>	0,2l	2,80 €
Bitter Lemon <sub>a, c</sub>	0,2l	2,80 €
Ginger Ale <sub>f</sub>	0,2l	2,80 €

## Bier

### Biere vom Fass

Landskron Pils,		
Landskron Hefeweizen oder		
Landskron Kellerbier	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,20 €
Gespritztes Bier ( <i>Alster, Radler, Diesel</i> <sub>a, k</sub> oder <i>Potsdamer</i> <sub>a, f</sub> )	0,3l	2,80 €
	0,5l	4,20 €

### Aus der Flasche

Berliner Weisse <sub>a, f</sub> ( <i>Himbeere oder Waldmeister</i> )	0,33l	2,80 €
Köstritzer Schwarzbier <sub>f</sub>	0,5l	4,20 €

### Alkoholfreies Bier

Clausthaler <i>Alkoholfreies Bier</i>	0,33l	2,80 €
Köstritzer Schwarzbier	0,5l	4,20

Bitte beachten: Gültigkeit der vorliegenden Abendspeisekarte ab 18 Uhr. Von 12-18 Uhr Tageskarte gültig.

# Spirituosen 2cl

## Klare

Echter Nordhäuser	
Doppelkorn	2,40 €
Malteserkreuz Aquavit	2,70 €
Linie Aquavit	3,10 €

## Obstbrände

Apfel-Birne	3,40 €
Mirabelle	3,40 €
Himbeergeist	3,40 €
Williams Birne	3,40 €

## Grappa

Maso Alto Grappa	
di Merlot	3,40 €
di Moscato	3,40 €

## Wodka

Gorbatschow	2,40 €
Absolut Vodka	2,90 €

## Kräuter

Spreewaldbitter <sub>f</sub>	2,70 €
Jägermeister <sub>f</sub>	2,70 €
Fernet Branca	2,70 €
Ramazotti	3,10 €

## Rum

Havana Club 3 Jahre	2,90 €
Ron Botucal Reserva 12 J.	5,20 €

## Weinbrände

Wilthener NR.1 XO <sub>f</sub>	2,90 €
Carlos I Brandy XO <sub>f</sub>	4,40 €
Hennessy VSOP <sub>f</sub>	5,90 €

## Gin London Dry

Gordon's	2,90 €
Bombay Sapphire	3,90 €
Tanqueray No. 10	4,40 €

## Tequila

Sierra Tequila Silver	2,40 €
-----------------------	--------

## Liköre

Baileys Irish Cream <sub>f, g</sub>	2,40 €
Batida de Coco <sub>g</sub>	2,40 €
Kirsch <sub>a, f</sub>	2,40 €
Pfefferminz <sub>a, f</sub>	2,40 €
Saurer Apfel <sub>a</sub>	2,40 €
Likör 43 <sub>f</sub>	3,10 €

## Whisky 2cl

### Irish Whisky

Tullamor Drew <sub>f</sub>	2,90€
Jameson <sub>f</sub>	3,10€

### Scotch Whisky

Ballantines Finest Blended Scotch <sub>f</sub>	3,10€
Glenfiddich Single Malt <sub>f</sub>	3,90€
Laphroaig 10 Jahre <sub>f</sub>	4,90€
Lagavulin 16 Jahre <sub>f</sub>	7,40€

### Highland Malt Scotch Whisky

Glenmorangie <sub>f</sub>	5,10€
Dalwhinnie 15 Jahre <sub>f</sub>	6,90€

Tennessee Bourbon Whisky *Jack Daniel's* <sub>f</sub> 3,40€

Kentucky Bourbon Whisky *Jim Beam* <sub>f</sub> 2,90€

## Diverse Longdrinks mit 4cl Spirituose

Wodka Lemon <sub>a,c</sub>	Gin Tonic <sub>c</sub>	
Wodka Orange <sub>d</sub>	Whisky Cola <sub>f,k</sub>	
Campari Soda <sub>f</sub>	Amaretto Apfelsaft <sub>d,a</sub>	
Campari Orange <sub>f,d</sub>	Batida Kirsch <sub>d,g</sub>	
Rum Cola <sub>f,k</sub>	Tequila Sunrise <sub>d,f</sub>	je 8,50 €

### Legende - Zusatzstoffe Getränke

a – Aromastoffe	c – Chininhaltig	d – Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure)
e – Emulgatoren	f – Farbstoffe	g – Emulgatoren
s – Sulfite	k – Koffeinhaltig	h – Süßungsmittel

Bitte beachten: Gültigkeit der vorliegenden Abendspeisekarte ab 18 Uhr. Von 12-18 Uhr Tageskarte gültig.

## Vorspeisen

### **Kleiner wilder Salatteller**

mit Paprikastreifen, Tomaten, Gurken und Rohkost,  
an einem pikanten Hausdressing 2, 9, 10, S

5,50 €

### **Raabes Gurkenquartett**

mit Salz-, Senf-, Honig- und Gewürzgurken 2, 9, 11, K, E



5,80 €

### **Terrine vom Schwein und Reh mit Entenleber**

auf einem marinierten fruchtigen Orangen-Rucola-Salat  
und Pumpernickel 1, 2, 3, 4, 7, 9

6,50 €

## Aus der Suppenküche

### **Heiße Hühnersuppe**

verfeinert mit Ei und Gemüsestreifen 3, 9, 10

5,30 €

### **Warme Spreewälder Senfgurkensuppe**

abgerundet mit frischer Gartenkresse 1, 2, 7, 9, 10, S





5,40 €

### **Aufgeschäumtes püriertes rotes Linsensüppchen**



mit Schmand und geräuchertem Lachs 1, 4, 5, 7, 9

5,50 €



## Leichtes zum Fit werden

<b>Penne in Gemüse-Pilz-Sauce</b>	<b>935 kcal</b>	
mit gratinierten Tomaten, an einem Salatbukett <sub>1, 3, 4, 7, 9, 10</sub>		12,50 €
<b>Folienkartoffel an Spreewälder Quark</b>		
mit Leinöl und Zwiebeln <sub>2, 7, 9</sub>		8,00 €
<b>Wildleberkäse mit Cranberries</b>		
auf Himmel un Ääd, an Balsamico-Honig-Sud <sub>1, 2, 4, 6, 7, 9</sub>		13,00 €

## Kalte Gerichte

<b>Jägerbrett „Auf Eiche“</b> Regionale Wildspezialitäten		
Leberwurst, Jagdwurst & Salami (vom Wildschwein & Reh), Hirschknacker & geräuchertes Forellenfilet, dazu Meerrettich, Butter, Schmalz, Spreewälder Gurken & eine Auswahl an Brot, dazu gibt es einen 2cl Verdauungsschnaps <sub>2, 4, 5, 7, 8, 9, 10</sub>	 	15,60 €

## Aus Topf und Pfanne

<b>Jäger's Liebling</b>		
Wildgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren, im Brotlaib angerichtet <sub>1, 2, 7, 8, 9, 10</sub>		12,90 €

Bitte beachten: Gültigkeit der vorliegenden Abendspeisekarte ab 18 Uhr. Von 12-18 Uhr Tageskarte gültig.

### Geschmortes Rinderbäckchen

an geschwenkten Sandrosenkohl und Kartoffelgratin 1, 3, 4, 7, 9, 10

17,10 €

### Rehrücken am Knochen

serviert auf einem Kohlrüben-Salatbett,  
dazu Maronen-Kartoffel-Stampf 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10

Regional

17,50 €

### Gänsekeule

an Grünkohl und Rotkohl, dazu ein großer Kloß 1, 4, 6, 7, 8, 9, 10

16,20 €

## Aus den Flüssen und Meeren

### Havelländer Zander auf der Haut gebraten

gebettet auf einem Kohlrüben-Rosenkohl-Püree,  
mit feiner Sauce Café de Paris 1, 3, 5, 7, 8



Regional

17,20 €

halbe Portion

11,00 €

### Lachsfilet im Kürbismantel

angerichtet auf einem warmen Feldsalat-Kartoffelbett 1, 2, 3, 7



15,90 €

halbe Portion

9,90 €

### Gesottene Roulade vom Kabeljau

auf Wirsingkohl, mit feiner Zitronen-Buttersauce  
und Parmesan Polenta 1, 4, 6, 7, 9

16,30 €



## Dessert

### **Apfelstrudel**

mit Vanilleeis und Sahne <sup>1, 3, 7</sup>

3,90 €

### **Buttermilchplins**

gefüllt mit Apfelmus, heißen Kirschen oder Pflaumenmus,  
dazu Minze-Crunch-Eis und Sahne <sup>1, 3, 7</sup>

4,20 €

### **Warmes Schokoküchlein**

an beschwipsten Kirschen und Sahne <sup>1, 7, 8</sup>

6,00 €

### **Grüne Fliege**

Eine Kugel Toffee-Eis mit Kresse paniert,  
auf Marshmallow Cream und Schokoladenmikado <sup>1, 3, 7</sup>

3,90 €

### **Heißer Traum**

Zartschmelzendes Vanilleeis,  
mit heißen Schattenmorellen und Sahne <sup>3, 7</sup>

4,90 €

### **Peppermint Choc**

2 Kugeln Minze-Crunch-Eis mit Pfefferminzlikör,  
garniert mit Sahne und feiner Pfefferminz-Schokolade <sup>3, 7</sup>

3,80 €

### **Minions**

Vanilleeis und Schokoladeneis.  
Lustige Minions-Becher in drei verschiedenen Motiven <sup>3, 7</sup>

2,50 €

# Liebe Gäste . . .

da wir auf Grund von Produktionsabläufen Kreuzkontaminationen nicht ausschließen können, wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal. Zusammen stimmen wir ein auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenes Gericht ab.

## Legende

### Zusatz- und Konservierungsstoffe

- A Antioxidationsmittel
- E Emulgator
- F Farbstoff
- GV Geschmacksverstärker
- K Konservierungsmittel
- S Säuerungsmittel
- ST Stabilisator
- V Verdickungsmittel

### Allergene Stoffe

- 1 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Senf, Senferzeugnisse
- 3 Eier und Eierzeugnisse
- 4 Sesam
- 5 Fisch, Krebstiere, Weichtiere
- 6 Soja und Sojaerzeugnisse
- 7 Milch und Milcherzeugnisse
- 8 Schalenfrüchte (Nüsse), Pistazien
- 9 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10 Lupinen
- 11 Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg

*Bei Sonderwünschen und Umbestellungen unserer Gerichte,  
berechnen wir einen Aufpreis von 1,00 Euro!*

## *Das Waldhotel Eiche – ein Haus mit Tradition ...*

Das Waldhotel Eiche in Burg ist ein Haus mit Tradition. 1765 fand es erstmals Erwähnung in seiner ursprünglichen Gestalt als reetgedecktes spreewaldtypisches Blockhaus. Damals wurden alle Gebäude im Spreewald aus Holz gebaut. Es war der einzige Baustoff, den die Region hergab und welcher sich auch noch problemlos überall hin flößen ließ. Auch der „Alte Fritz“ soll hier einige Jahre später eingekehrt sein, um den sächsischen Kolonisten einen Besuch abzustatten.

Literarische Berühmtheit erlangte das Haus durch den Aufenthalt Theodor Fontanes im Jahre 1859. Er hatte das Gasthaus für eine Rast auserkoren. Das Lokal stand schon damals in dem Ruf, ein “von Frau Schenker in gutem Ansehen erhaltenes Wirtshaus” zu sein. Fontane kam hier voll auf seine Kosten. Die Spree und den Wald in seinem Rücken, das Haus im Blick, wurde damals unter einer mächtigen Linde getafelt. Die Linde existiert heute leider nicht mehr, aber unter alten Eichen sitzt es sich im Biergarten genau so gemütlich. Die Eichen gaben dem Gasthaus einst den Namen.

Der Sage nach ist der Spreewald ein teuflisches Werk. Durch ihn soll das Netz der vielen Flussarme entstanden sein. In ihnen gibt es Hecht, Zander, Karpfen, Barsch, Wels und Aal. Fisch gehörte natürlich auch zu Zeiten Fontanes auf die Speisekarte und es entstanden so manche heiteren Trinksprüche:

*„Die Leber ist von einem Hecht und nicht von einem Schleie,  
der Fisch will trinken,  
gibt ihm was, dass er vor Durst nicht schreie.“*

*„Die Leber ist von einem Hecht und nicht von einem Lachse,  
Frau Schenker und ihr ganzes Haus, es lebe und es wachse.“*

Zweimal wurde das Haus umgebaut. Das erste Mal 1904. Mit der Anbindung des Spreewaldes an das Eisenbahnnetz kamen immer mehr Besucher in die Region und das Holzhaus wurde durch einen größeren Ziegelbau ersetzt. Der Lübbenauer Lehrer und Ortschronist Paul Fahlisch brachte an den Wochenenden viele Berliner hierher, um Ihnen die Schönheit des Spreewaldes während einer Kahnfahrt von Lübbenau nach Burg zu zeigen und um Ihnen vor allem den Burger Kirchgang nahe zu bringen.

Die Gastwirtschaft wurde über fünf Generationen von der Familie Roschke betrieben. Sie ließ auch 1990 das Gasthaus zum Waldhotel Eiche um- bzw. neu bauen. Nach der Erweiterung erinnern nur noch die zum Biergarten gelegene Backsteinfront und die nachgebauten Holzveranden an das alte Gasthaus.

Auf Prunk hat man verzichtet. In dem zweigeschossigen Gebäude erwarten Sie 61 gemütliche Zimmer und Suiten. Für eine aktive Erholung stehen Ihnen eine Sauna, Dampfbad, Fitnessraum, Paddelboote und Fahrräder zur Verfügung - und natürlich der rings ums Hotel liegende Spreewald.

Auch das leibliche Wohl kommt nicht zu kurz. Als Gast kann man zwischen dem rustikalen Spreewaldrestaurant, dem stilvollen biedermeierhaft eingerichteten Fontane-Restaurant oder dem Wintergarten wählen. Auch ein gemütlicher Grillabend auf der Gartenterrasse ist möglich.

*Einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt  
wünscht das gesamte Team vom Waldhotel Eiche!*

## *Regionalität schmecken*

*... erleben Sie die Spreewälder Gastlichkeit mit allen Sinnen*

Als Partnerhotel der Biosphäre Spreewald legen wir viel Wert auf die Natürlichkeit, die Regionalität und die Frische unserer Produkte.

In Anerkennung auf unsere Verwendung von überwiegend regionalen Zutaten und unseren Leistungen in Servicequalität, Ambiente und Umweltschutz, dürfen wir daher als Qualitätssiegel die „Dachmarke Spreewald“ für unsere Restaurants nutzen.

## *Die Dachmarke Spreewald*

*Geprüfte Qualität aus der Region –  
darauf können Sie vertrauen*



Die Einzigartigkeit des Spreewaldes spiegelt sich auch in seiner Küche wider. Für den authentischen Geschmack sorgen neben traditionellen Rezepten vor allem Zutaten aus dem Wirtschaftsraum Spreewald, die nach strengen Qualitätskriterien und jährlich durch neutrale Kontrolleure zertifiziert werden.

## Einige unserer Partner aus der Region sind...

### Vetschauer Wurstwaren

Hinter der Wort- und Bildmarke „Spreewaldfarm“ verbirgt sich die Vetschauer Wurstwaren GmbH – der Produzent der original Spreewälder Fleisch- und Wurstwaren. Diese Spreewälder Gaumenfreuden basieren auf den Erfahrungen einer jahrzehntelangen erprobten und bewährten Verarbeitungsrezeptur. Mit den heimischen Gewürzen wie Zwiebel, Knoblauch, Gurke, Kümmel und Majoran wird das Fleisch aus kontrollierten Betrieben fein abgestimmt und mit dem zum Räuchern verwendeten Buchenholz abgerundet.



### Wild Forst

Die Firma WildForst Jankowski aus Staakow stellt feine Wildprodukte von Rot-, Schwarz- und Rehwild her. Das Fleisch stammt dabei aus dem eigenem Revier - den Wäldern des Schlaubetals. Zu dem vielfältigen Angebot an Wildspezialitäten zählen u.a. WildWiener, WildSmokie, WildSchinken, selbstkreierte WildForst-BBQ-Soße und Wildbratenfleisch.



### Spreewald Feldmann

Der Anbau von Gurken hat im Spreewald Tradition. Seit Jahrhunderten wird hier die hohe Kunst des Gürkeneinlegens praktiziert. Und bis vor wenigen Jahren hat hier praktisch jeder Haushalt seine Gurken selbst eingelegt. Der Produktionsstandort von Spreewald-Feldmann ist Lübben – ca. 100 km südöstlich von Berlin. Zum Sortiment gehören neben den klassischen Spreewälder Gurken eine Vielzahl von feinsauren Delikatessen, wie Rote Bete, Tomatenpaprika, Sellerie, Letscho, Mixed Pickles u. v. m.



### Spreewald Rabe

Konservenherstellung seit 1898 – in fünfter Familiengeneration. Traditionell verarbeitet Spreewald Rabe das frische Gemüse aus der Region, dort wo es wächst. Kurze Wege von der Ernte zur Verarbeitung sind ein entscheidendes Kriterium für die Qualität der Produkte. Auf modernen Produktionsanlagen werden die erntefrischen Gurken und anderes Gemüse mit frischen Kräutern aus dem eigenen Anbau zubereitet. Grundlage des Geschmacks sind die behüteten Familienrezepturen und die langjährige Erfahrung in der Konservenherstellung.



*Bitte beachten: Gültigkeit der vorliegenden Abendspeisekarte ab 18 Uhr. Von 12-18 Uhr Tageskarte gültig.*