

Herzlich Willkommen

im Restaurant
Waldhotel Eiche



TAGESKARTE
gültig von 12 - 17 Uhr

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

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 eingerichteten Fontane-Restaurant oder dem Wintergarten wählen. Auch ein gemütlicher Grillabend auf der Sommerterrasse ist möglich.

Regionalität schmecken

... der Spreewald kulinarisch erleben



Die Dachmarke Spreewald

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.



Dachmarke Spreewald
Geprüfte Qualität aus der Region

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.

Unsere Partner aus der Region



Unsere Lieferanten aus der Region



Kleines & Leichtes

... Suppen, Salate & kleine Gerichte



SUPPEN

SOLJANKA

mit frischem Baguette4,80

ALLERGENE 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9



SORBISCHE HOCHZEITSSUPPE

.....4,80

ALLERGENE 1, 3, 9, 11



KALTE GURKENSUPPE

mit frischem Dill4,20

ALLERGENE 6, 7, 9

SALATE

KLEINER SALATTELLER

mit Dressing nach „Art des Hauses“4,50

ALLERGENE 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, F

GROßER SALATTELLER

mit Dressing nach „Art des Hauses“9,30

ALLERGENE 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, F

GROßER SALATTELLER

mit Dressing nach „Art des Hauses“

dazu Zanderfiletstreifen11,70

oder Hähnchenstreifen.....11,70

ALLERGENE 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, F

KLEINE GERICHTE

GEBACKENER CAMEMBERT

mit Preiselbeeren und Baguette5,60

ALLERGENE 1, 4, 6, 7, 8

Hauptspeisen

... aus Topf & Pfanne



AUS TOPF & PFANNE

„SPREEWALDBURGER“

Kartoffelpuffer, Sauerkohl und Kasseler  11,50
ALLERGENE 1, 2, 3, 4, K

MISCHGULASCH

mit Rotkohl und Klößen 13,40
ALLERGENE 1, 2, 4, 7, 11, F

ROULADE VOM SCHWEIN

an Rahmgemüse und Kartoffeln  13,70
ALLERGENE 1, 2, 3, 7, 9

HÄHNCHENBRUST GEBRATEN

mit Rahmchampignons und Pommes Frites..... 13,60
ALLERGENE 1, 2, 4, 7, 9

PILZPFANNE MIT PAPRIKA UND LAUCH

mit Kartoffelpüree, dazu eine Salatbeilage 11,80
ALLERGENE 1, 2, 3, 4, 7, 9

GEMÜSE-NUDEL-PFANNE

mit Rahm und Räucherlachs-Rosen 12,50
ALLERGENE 1, 2, 3, 7, 9

Hauptspeisen

... Fisch- & Spreewaldgerichte



GERICHTE AUS DEM SPREEWALD

SPREEWÄLDER GRÜTZWURST

mit Sauerkraut und Salzkartoffeln  12,20
ALLERGENE 1, 2, 4, 6, 9

WILDSÜLZE

mit Apfelgelee und Bratkartoffeln *Regional* 12,50
ALLERGENE 1, 2, 4, 7, 11, F

QUARK UND KARTOFFELN

mit frischem Leinöl, Gurken und Zwiebeln 11,00
ALLERGENE 1, 2, 4, 6, 7, 9, 10, K, S

AUS DEN FLÜSSEN & MEEREN

POCHIERTES WELSFILLET

gebettet auf Möhren-Lauch-Gemüse,
mit Kräuterkartoffeln  13,70
ALLERGENE 1, 5, 6, 7, 9, 10

ZANDERFILET GEBRATEN

an einem Gemüse-Kartoffelbett 15,60
ALLERGENE 1, 4, 5, 6, 7, 9, 10

MATJESSCHMAUS NACH „HAUSFRAUEN ART“

mit Spreewälder Drillingen 15,20
ALLERGENE 2, 5, 7, 9, S

Desserts

... warme & kalte Süßspeisen



WARME SÜßSPEISEN

PLINSE

gefüllt mit Apfelmus,
heißen Kirschen **oder** Pflaumenmus



.....4,10

ALLERGENE 1, 3, 7

APFELSTRUDEL

auf Vanilleeis

.....4,30

ALLERGENE 1, 3, 7,

EISSPEZIALITÄTEN

SCHWEDENEISBECHER

mit Sahnesauce

.....4,90

ALLERGENE 3, 7, mit Alkohol

SCHOKOLADENEISBECHER

mit Eierlikör

.....5,40

ALLERGENE 3, 7, mit Alkohol

Legende

... Allergene & Zusätze



ALLERGENE STOFFE

- 1 Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2 Senf und Senferzeugnisse
- 3 Eier und Eiererzeugnisse
- 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

ZUSATZ- & KONSERVIERUNGSSTOFFE

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

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.

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

Getränke

... Bierspezialitäten



BIER VOM FASS

LANDSKRON PILS	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
LANDSKRON HEFEWEIZEN	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
LANDSKRON KELLERBIER	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50
GESPRITZTES BIER Alster, Radler, Diesel a, k oder Potsdamer a, f	0,3 l	2,90
	0,5 l	4,50

BIER AUS DER FLASCHE

BERLINER WEISSE a, f Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	3,00
KÖSTRITZER SCHWARZBIER f	0,5 l	4,50

ALKOHOLFREIES BIER

CLAUSTHALER Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,00
PAULANER Alkoholfreies Hefeweizen	0,5 l	4,50

ZUSÄTZE GETRÄNKE

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

Getränke

... alles was sprudelt



MINERALWASSER

NATURELL

0,75 l 5,50
0,25 l 2,50

CLASSIC

0,75 l 5,50
0,25 l 2,50

LIMONADE

COCA COLA a, k

0,2 l 2,50
0,5 l 5,50

SPRITE

0,2 l 2,50
0,5 l 5,50

COCA COLA a, k, h Light

0,33 l Fl. 3,50

Tonic Water c

0,25 l 2,80

FANTA a, f

0,2 l 2,50
0,5 l 5,50

Bitter Lemmon a, c

0,25 l 2,80

Ginger Ale f

0,25 l 2,80

SAFT & SAFTSCHORLE

APFELSAFT

NATURTRÜB d

0,2 l 2,50

BANANEN

NEKTAR d

0,2 l 2,50

ORANGENSAFT d

0,2 l 2,50

TOMATENSAFT

0,2 l 2,50

SAUERKIRSCH

NEKTAR d

0,2 l 2,50

SAFTSCHORLE d

0,2 l 2,40
0,5 l 4,50

ANANASSAFT d

0,2 l 2,50

WEINSCHORLE

WEINE

Entnehmen Sie bitte
aus unserer Weinkarte!

WEINSCHORLE

0,2 l 4,50
0,5 l 10,50

ZUSÄTZE GETRÄNKE

a = Aromastoffe | c = Chininhaltig | d = Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure) | e = Emulgatoren |

f = Farbstoffe | s = Sulfite | k = Koffeinhaltig | h = Süßungsmittel

Heißgetränke

... Kaffee, Süßes & Heißes



KAFFEESPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE 1, 3	2,30	ESPRESSO 1	2,80
POTT KAFFEE 1, 3	3,40	DOPPELTER ESPRESSO 1	3,80
KÄNNCHEN KAFFEE 1, 3	4,00	MACCHIATO 1, 3	3,00
MILCHKAFFEE 1, 3	3,70		
LATTE MACCHIATO 1, 3	3,90		
TASSE KAFFEE HAG 3	2,30		

CREMIG & SÜß

CAPPUCCINO 1, 3 classic oder mit Sahne 3	3,50	EISSCHOKOLADE 3, 5 mit Sahne 3	4,10
HEIßE SCHOKOLADE 3, 5 classic oder mit Sahne 3	3,50	EISKAFFEE 1, 3 mit Sahne 3	4,10
HEIßE SCHOKOLADE 3, 5 mit Rum	5,50		
HEIßE MILCH 3 mit Honig 5	2,60		
IRISH COFFEE 1, 3	5,70		

HEIßES

GLÜHWEIN	3,50	HEIßE ZITRONE	2,50
GROG	3,50		

ZUSÄTZE HEIßGETRÄNKE

1 = Koffein | 2 = Teein | 3 = Milch | 4 = Lupinen | 5 = Soja