



HOTEL  
FORELLENGASTHOF  
WALDECK



**Wie grille ich auf dem heißen Stein?**

*Das Fleisch wird nach ein paar Sekunden gewendet.  
Sie schneiden sich nun, Stück für Stück, mundgerecht ab  
und grillen jeden Bissen einzeln.*

*Je dicker die Stücke, um so roher bleibt das Fleisch.  
Sie grillen wie Sie es haben möchten, englisch, medium oder durch.*

*Zum Schluss, stippen Sie das Fleisch in eine Sauce.*

*Uns bleibt nur noch, Ihnen einen „Guten Appetit“ zu wünschen!*

		€
<i>Schweinerückensteak</i>	200g	17,80
<i>Schweinerückensteak</i>	250g	19,90
<i>Rumpsteak</i>	200g	24,80
<i>Rumpsteak</i>	250g	28,90
<i>Filetsteak</i>	200g	26,90
<i>Filetsteak</i>	250g	30,90
<i>Kinderteller</i>		17,80
<i>Neandertalerplatte für 2 Personen</i>		47,80

*Dazu reichen wir Ihnen:  
Salate der Saison, diverse Saucen – Baguette Brot*

<u>Beilagen:</u>	€
<i>Pommes Frites</i>	3,90
<i>Kroketten</i>	3,90
<i>Salzkartoffeln</i>	3,90
<i>Berner Rösti</i>	4,30



*-Inklusivpreise-*

*Hotel Forellengasthof Waldeck  
Mühlsteige 33  
Telefon: (07451) 3880  
[www.forellengasthof-waldeck.de](http://www.forellengasthof-waldeck.de)*

*Diana Falkenstein – Pfefferkorn  
72160 Horb -Isenburg  
[info@forellengasthof-waldeck.de](mailto:info@forellengasthof-waldeck.de)*