· SPEISEKARTE ·

HOTEL WALDHAUS
PRIEROS

★★★

DIE GESCHICHTE DES WALDHAUS PRIEROS...

...und einer einzigartige Hotelanlage

Prieros wurde als märkisches Runddorf an der Dahme erstmals im Jahre 1314 urkundlich erwähnt.

Besonders sehenswert ist die Prieroser Kirche, welche nach einem Brand im Jahre 1875 aus heimischen Ziegelsteinen im romanisch gotischen Stil neu errichtet und mit einer Orgel ausgestattet wurde. Die Kirche schmückt ein mehr als 330 Jahre altes Altarbild des gekreuzigten Christus.

Prieros hat heute ca. 1.000 Einwohner und ist wegen des einzigartigen Biogartens und dem Pferdegestüt „Dree Böken" am Langen See weit über die Dahme-Spreewald-Grenze hinaus bekannt.

Die einzigartige Hotelanlage „Waldhaus Prieros" besitzt ein Haupthaus, das einst die Villa eines früheren Berliner Fabrikanten war. Die historische Villa mit Springbrunnenanlage am Streganzer See wurde ca. 1920 erbaut.
Im Haupthaus befinden sich das stilvolle Restaurant, ein Kaminzimmer und Tagungsräume.

Der erste Präsident der ehemaligen DDR, Wilhelm Pieck, residierte hier von 1954 bis 1959. Das historisch erhaltene und restaurierte „Pieck-Zimmer" steht heute als Tagungsraum exklusiv zur Verfügung.

Neuzeitlich entstanden sind 7 individuelle Hotelhäuser mit Terrassen, eine große Terrassenanlage direkt am Streganzer See, ein Saunahaus, Bootshaus mit Steganlage, Liegewiese und Badestrand auf einer 18 ha großen Hotelanlage in wildromantischer Natur.

Unser hoteleigenes Restaurant „Seeromantik" lädt Sie herzlich zum Schlemmen ein. Genießen Sie hier feine brandenburgische und internationale Gerichte in der charmanten Atmosphäre am Streganzer See.

Unsere Spezialität: Wir verwöhnen Ihren Gaumen mit Fisch- und Wildgerichten sowie frischen Zutaten aus der Region und aus dem hoteleigenen Kräutergarten.

Suppen und Vorspeisen

Märkische Kartoffel Lauchsuppe mit Würstchen
5,90 €

***

Streganzer Fischtopf mit Gemüse und frischen Kräutern
6,90 €

***

Fleischsoljanka mit Sauerrahm und Baguette
5,90 €

***

„Würzfleisch“
Feines Ragout vom Schwein mit Toast und Worcestersauce
6,90 €

***

Carpaccio vom Jungbullen an Rucola Salat
mit Balsamico Dressing, Kirschtomaten und Parmesanhobel
12,30 €

***

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti an Honig-Senf-Soße
7,90 €

Salate

Kleiner Gartensalat mit frischen Blattsalaten der Saison
und Wildkräutern
6,90 €

***

Salat „Waldhaus“
Blattsalate der Saison an hausgemachtem Dressing
wahlweise mit:

- mit gebratenen Scampi
11,90 €
- gebratenen Putenbruststreifen
8,90 €
- in Rotwein sautierter Geflügelleber
9,90 €

Aus Topf und Pfanne

Wildgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

15,90€

***

Tranchen der geschmorrten Wildschweinkeule aus dem Prieroser Forst an Speckrosenkohl mit Preiselbeeren und Serviettenknödeln

17,90 €

***

Schweineschnitzel mit glasiertem Marktgemüse an Steakhouse Pommes Frites

11,90 €

***

„Gebratenes Rinderfilet auf sautierten Zwiebeln mit Tomaten an Spicy Wedges und Barbecue-Sauce

25,90 €

***

Kalbsleber „Berliner Art“ mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln auf Kartoffelstampf

17,90 €

***

Speckblutwurst in der Backkartoffel mit Käse überbacken an buntem Salat

9,90 €

***

Gebratenes Hähnchenbrustfilet an geschmorrten Rosmarintomaten, Zucchini, Paprika und Schupfnudeln

13,90 €

***

Halbe Brandenburger Landente aus dem Rohr mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

18,90 €

Aus Fluss und Meer

Gebratene Forelle auf Mandelbutter
mit Schwenkkartoffel und Feldsalat
16,90€

***

Fischteller „Waldhaus“ Variation dreier Fischfilets
auf jungem Blattspinat in Rahm an Dillkartoffel
15,90 €

***

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Wurzelgemüse
„Spreewälder Art“ mit Kartoffel Sellerie Püree
16,50 €

***

Aal Grün nach Oma's Rezept mit Petersilienkartoffeln
und Gurkensalat mit Schmand
18,90 €

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Pfannengemüse
nach Art des Hauses

9,90€

***

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salat

9,50 €

***

Broccoli – Kartoffelauflauf

8,50 €

***

Leckere Brotzeit

(täglich ab 18:00 Uhr)

„Zwiebelmett“
mit Butter, Gurken und frischem Landbrot
9,90€

***

„Französisches Käsebrett“
Petit Munster Gerome, Reblochon de Savoie, Roquefort
mit Trauben, Butter und Baguette
11,90 €

***

„Vesperplatte“
Schwarzwälder Schinken, Ungarische Salami, Berliner Leberwurst,
Tilsiter Käse, Butter, Schmalz und frisches Landbrot
10,50 €

Für unsere kleinen Gäste

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Zucker - Zimt
5,90 €

***

Kleines Schnitzel von der Hähnchenbrust
mit Baby Karotten und Kroketten
6,90 €

***

Hähnchen Nuggets mit Mango Dip
und Pommes Frites
7,90 €

***

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf und zerlassener Butter
6,90 €

***

Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse
6,50 €

Was Leckeres zum Schluss

„Creme Brûlée“
mit Himbeermark und Früchten
6,90 €

***

„Trifle“ - ein britisches Original
Früchte, Cookies und Pudding geschichtet
6,50 €

***

Hausgemachte Waldbeerengrütze
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne
7,20 €

***

„Tiramisu“
Biskuit- Mascarpone – Dessert mit Amaretto
6,90 €