

Herzlich Willkommen in der  
**Waldgaststätte „Hohes Holz“**

Auf einer hellen Lichtung, umrankt von uralten Bäumen, steht ein kleines verträumtes Häuschen, in dem schon um 1900 eine Schankwirtschaft betrieben wurde. 1930 bis nach dem 2. Weltkrieg bewirtschaftete das Gehöft der „Alte Dietrich“ - so hieß er im Volksmund bei den Teterowern. An Sonntagen kochte seine Frau Kaffee und er schenkte Dünnbier aus. Die Pilger kamen in Scharren und brachten ihre Picknickkörbe mit. So wurde schon zu dieser Zeit das „Hohe Holz“ ein Ort der Erholung. In den 60iger Jahren übernahm die Konsumgenossenschaft das Objekt und baute es zu einer Ausflugsgaststätte aus. Bis 1977 wechselten mehrmals die Wirtsleute.

Nach fast 2 Jahren Leerstand übernahmen wir, Edeltraud und Eckhard, ebenfalls Angestellte des Konsums, die schon arg ramponierte Gaststätte. Mit viel Power und eigener Kraft krepelten wir die Ärmel hoch, versuchten das Gasthaus wieder zu einem einladenden und gemütlichen Ort herzurichten. Die Herausforderung war groß, mit Imbissgerichten und kleinen Feierlichkeiten begann langsam die Gastronomie aufzublühen. Nach und nach entwickelte sich in den Augen der Teterower Bürger dieses kleine Gasthaus wieder zum Ausflugsziel. Die Wende kam und wir übernahmen nach etlichen Kämpfen mit den Behörden das Geschäft.

Heute werden wir von unseren Kindern, Madeleine und André, sowie unserer Schwiegertochter Christine unterstützt, die unser kleines Waldhäuschen in unserem Sinne weiterbetreiben werden.

Wir wünschen allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt  
Eckhard und Edeltraud Kock



# Speisekarte

## Vorspeisen

### **Würzfleisch**

mit Käse überbacken / Toast / Zitrone /  
Worcestersoße 7,50

### **Gebackener Camembert**

mit Preiselbeeren / Toast 8,50

## Suppen

### **Hühnerbrühe**

mit Gemüseinlage / Eierstich 6,00

### **Soljanka** – nach Art des Hauses -

mit Sauerrahm / Zitrone 6,50



## Eierspeise

### **Bauernfrühstück**

deftig zubereitet mit Speck, Zwiebeln, 3 Eiern,  
herzhaften Bratkartoffeln und kleiner Salatbeilage  
- auf Wunsch auch vegetarisch möglich - 15,50

## Fisch

### **Zanderfilet**

Gebraten mit Bratkartoffeln  
und kleine Salatbeilage,  
Zitrone und Meerrettich 22,00

## Rumpsteak

ca. 250g

mit Kartoffelkroketten

und hausgemachtem Krautsalat

dazu wählen Sie aus folgenden Beilagen:

\*hausgemachte Kräuterbutter

\*oder gedünstete Zwiebeln

\*oder Champignons in Rahmsoße

mit einer Beilage zur Wahl 25,50

je weitere Beilage zusätzlich 4,00

Alle Preise in EUR - Bezahlung in BAR

# Fleischgerichte

...servieren wir mit einer kleinen Salatbeilage.

Umbestellungen auf Bratkartoffeln berechnen wir mit 1,50 zusätzlich.

## **Sülze vom Schwein**

mit Remouladensoße nach Art des Hauses  
und herzhaften Bratkartoffeln 14,50

## **Gebratene Schweineleber**

mit gedünsteten Zwiebeln  
und Kartoffelkroketten 15,50

## **Hamburger Schnitzel**

Paniertes Schweinerückensteak mit einem  
Spiegelei und herzhaften Bratkartoffeln 18,50

## **Jägerschnitzel**

Paniertes Schweinerückensteak mit  
Waldrahmpilzen und Kartoffelkroketten 20,00

## **Zigeunersteak**

Gebratenes Steak vom Schweinerücken  
mit Paprikagemüse in pikanter Tomatensoße  
dazu Kartoffelkroketten 19,00

## **Pilzsteak**

Gebratenes Schweinerückensteak mit  
Rahmchampignons und Pommes Frites 19,00

## **Zwiebelsteak**

Gebratenes Schweinerückensteak mit  
gedünsteten Zwiebeln / Pommes Frites 19,00

## **Gebratene Schweinefiletsteaks**

mit Kartoffelkroketten  
dazu wählen Sie eines des folgenden  
Beilagen:

\*Hausgemachte Kräuterbutter

\*oder Gedünstete Zwiebeln

\*oder Champignons in Rahmsoße

mit einer Beilage 22,00

je weitere Beilage zusätzlich 4,00

## **Steak Au Four**

Gebratenes Steak vom Schweinerücken mit  
Würzfleisch und Käse überbacken dazu  
Pommes Frites und Worcestersoße 20,50

## **Steak Hawaii**

Gebratenes Steak vom Schweinerücken mit  
Ananas und Käse überbacken  
dazu Pommes Frites 20,50

---

# Geflügelgerichte

## **Putenbrustfilet**

**mit hausgemachter Kräuterbutter,**  
Herzoginnenkartoffeln und hausgemachtem  
Krautsalat 19,00

## **Putenbrustfilet**

**mit Champignon in Rahmsoße,**  
Kartoffelkroketten  
und hausgemachter Krautsalat 19,00



---

Liebe Gäste, da wir die Steaks erst nach Bestellung portionieren, die Schnitzel frisch klopfen und panieren und unsere Köche auch nur Menschen und keine Maschinen sind, kommt es hin und wieder mal vor, dass an gut besuchten Tagen das Essen ein wenig auf sich warten lässt. Tausend Dank für Ihr Verständnis!

# Für unsere Kleinen

## **Grillwürstchen**

mit Pommes Frites rot/weiß  
und Salatbeilage  
6,00

## **Kleines Steak (vom Schwein)**

mit Kräuterbutter  
Pommes Frites rot/weiß  
und Salatbeilage  
8,00

## **Fischstäbchen**

mit Pommes Frites rot/weiß  
und Salatbeilage  
6,00

## **Nuggets**

Frisch geklopft aus der Putenbrust  
mit Pommes Frites rot/weiß  
und Salatbeilage  
8,00

## **Kartoffelpuffer**

mit Apfelmus und Zucker  
6,00

## **Portion Pommes Frites**

rot/weiß  
5,00



---

## **Nachtsch**

Vanilleeis, Schokoladeneis oder Erdbeereis  
mit bunten Streuseln

je Kugel ohne Sahne	2,00
je Kugel mit Sahne	3,00

---

Die Kenntlichmachung von Allergenen und Zusatzstoffen  
erhalten Sie auf Wunsch in einer gesonderten Karte.

# Spezialitäten des Hauses

...servieren wir mit einer kleinen Salatbeilage...  
Umbestellungen auf Bratkartoffeln berechnen wir mit 1,50 zusätzlich.

## „Hohe Holzer Grillteller“

- \*Schweinerückensteak 100g  
mit einem Spiegelei
  - \*Schweinefiletsteak 100g  
mit Rahmchampignons
  - \*Schweineleber  
mit gedünsteten Zwiebeln
  - \*kleines Grillwürstchen  
mit Ketchup
  - \*Herzoginnenkartoffeln
- 24,50

## Holzfüllersteak

- \*ca. 500g
  - \*Gebratenes durchwachsendes  
Steak vom Schweinekamm
  - \*mit Kräuterbutter
  - \*gedünsteten Zwiebeln
  - \*dazu herzhaft Bratkartoffeln
- 22,50

## Filetteller

- \*Gebratene  
Schweinefiletsteaks
  - \*Gedünstete Zwiebeln
  - \*Champignons  
in Rahmsoße
  - \*Gegrillte Ananas
  - \*Herzoginnenkartoffeln
- 21,50

## Waldhausteller

- \*Kleines Rumpsteak 100g  
mit Bärlauchbutter
  - \*Schweinefiletsteak 100g  
mit Waldrahmpilzen
  - \*Putenbrustfilet 100g  
mit Wildpreiselbeeren
  - \*Kartoffelkroketten
- 26,50

## Wildteller

- \*nach Tagesangebot



Unsere Gewürzmischung aus rein natürlichen Gewürzen für unserer Steakgerichte bereiten wir seit über 45 Jahren nach geheimer Familienrezeptur zu.

# Eiskarte

## Eisbecher

### Schwarzwälder-Kirscheisbecher

Schoko- und Vanilleeis, Schattenmorellen,  
Sahne, Obstwasser  
mit 2 Kugeln 7,50  
mit 3 Kugeln 9,00

### Ananaseisbecher

Schoko- und Vanilleeis, Ananas,  
Sahne  
mit 2 Kugeln 7,00  
mit 3 Kugeln 8,50

### Gemischter Eisbecher

3 Kugeln (Schoko/Vanille/Erdbeere)  
mit Sahne 7,50  
ohne Sahne 6,50

### Schwedeneisbecher

Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör, Sahne  
mit 1 Kugel 5,50  
mit 2 Kugeln 7,50  
mit 3 Kugeln 9,00

### 1 Kugel Eis

- Vanille, Schoko oder Erdbeer -  
ohne Sahne 2,00  
mit Sahne 3,00



## Eisdrinks

### Eiskaffee

Kaffee, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne  
5,50

### Eisschokolade

Kakao, 1 Kugel Vanilleeis, Sahne  
5,50

### Sanfter Engel

Orangensaft/Rum/1 Kugel Vanilleeis/  
Sahne 7,50

### Espressoeis

heißer Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis und  
Sahne 5,50

### Zimt Schokolade

Heiße Schokolade/1 Kugel Vanilleeis/  
Sahne/Zimt 7,00

---

## Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne  
8,00

## Kaffeezeit am Wochenende

Stück Torte - hausgebacken - 4,50  
Stück Kuchen - hausgebacken - 3,50  
Port. Sahne 1,00

---

## Herzhaftes Wildknacker

Geräucherte Würste vom Schwarzwild aus heimischer Jagd  
serviert mit Toast, Kräuterbutter, Krautsalat und Senf  
9,50

# Getränkekarte



## Unsere Fassbiere

Dingslebener Edelpils	0,3l	3,50
Lava Schwarzbier	0,5l	4,90
	Maß 1l	9,00
Alster, Diesel	0,3l	3,50
	0,5l	4,90

## Biere aus der Flasche

Dingslebener Weißbier	0,5l	5,50
Sanddornweizen	0,33l	4,50
AUBI – alkoholfreies Bier	0,5l	4,90
Weißbier, alkoholfrei	0,5l	5,50



## Mineralwasser

### **Osta Mineral**

Classic oder sanft

0,3l	3,50
0,7l	6,00

## Osta-Limonaden

SANDI Sanddorn-Brause 0,33l 3,90

Kirsch-Himbeerbrause

Waldmeisterbrause

Zitronenbrause 0,3l 3,50

Orangenbrause 0,5l 4,50

Maracujabrause

OSTA Cola Plus

OSTA Cola Zero

Kindercola 0,3l 3,50

Spezi 0,5l 4,50

Unser Biersortiment, sowie die Osta-Limonaden und Mineralwasser beziehen wir von der Dingslebener Brauerei – ein Familienunternehmen in 5. Generation. Das Bier wird mit frischem Quellwasser und noch mit echtem Hopfen gebraut, das Lava-Schwarzbier noch mit echter Gerste geröstet. Das Mineralwasser ist nachweislich verdauungsfördernd und die Limonaden zuckerreduziert.

## Säfte & Schorlen

Apfelschorle / Kirschschorle	0,2l	3,00
Apfelsaft / Kirschnektar	0,5l	4,90
Orangennektar / Bananennektar		
Tomatensaft / KiBa		

## Bittergetränke

Glashäger Ginger Ale	0,2l	3,20
Güstrower Tonic Water	0,5l	4,50
Glashäger Bitter Lemon		

## Weißwein

- wechselndes Sortiment -

trocken

halbtrocken

lieblich	0,2l	4,50
Weinschorle	0,3l	4,90

## Rotwein

- wechselndes Sortiment -

trocken

halbtrocken

lieblich	0,2l	4,50
----------	------	------

## Sekt

**Rotkäppchen**

trocken, halbtrocken

Gl. 0,1l	4,60
Fl. 0,75l	17,90

## Heißgetränke mit Alkohol

<b>Glühwein</b> mit Rum oder Amaretto	4,50
<b>Lumumba</b> Schokolade mit Amaretto und Sahne	5,20
<b>Russische Schokolade</b> mit Wodka und Sahne	5,20
<b>Glühapfel</b> Heißer Apfelsaft mit Apfellikör	4,50
<b>Minzschokolade</b> Heiße Schokolade mit Minzlikör und Sahne	5,20
<b>Grog</b> 4cl brauner Rum, heißes Wasser	4,20

## ohne Alkohol

<b>Heiße Zitrone</b> (frisch gepresst)	Gl.	3,90
<b>Heiße Schokolade</b> mit Sahne	gr. Tasse	4,50
<b>Heißer Kirschsaff</b>	Gl.	3,90

## Kaffee

Kaffee	Tasse	2,80
	Pott	3,20
Cappuccino	kleine Tasse	4,20
	große Tasse	4,80
Espresso	einfach	2,80
	doppelt	3,40
Kaffee „türkisch“	Pott	3,20
Kaffee Hag	Pott	3,20

## Tee

Früchtetee / Kamillentee / Pfefferminztee / Kräutertee / Schwarzer Tee / Grüner Tee / Fencheltee / Rooibostee	Glas	2,80
Zitronenscheibe extra		0,30



# Spirituosen



## Käuter

Ramazotti	4cl	5,50
Underberg	Fl. 2cl	3,00
Kümmerling	Fl. 2cl	3,00
Jägermeister		
Fernet Branca	2cl	3,00
Stonsdorfer	4cl	4,50

## Whisky

Tullamore Dew	4cl	5,50
Ballentines		5,50
Teachers		4,00
Jim Beam		4,00
Johnny Walker		4,00

## Aquavit

Rostocker Doppelkümmel „Man un Fru“		
Malteser Kreuz		
2cl		3,00
4cl		4,50

## Liköre

Eierlikör mit Sahnehäubchen	4cl	4,70
Berliner Luft	2cl	2,50
	4Cl	3,90
Baileys mit Eis	4cl	3,90
Obstwasser – Apfel/Birne	2cl	2,50
	4Cl	3,90
Edel-Kirschlikör	2cl	3,00
	4cl	4,50

## Klare

Nordhäuser Doppelkorn	4cl	4,50
Absolut Wodka	4cl	4,50
Sierra Tequila mit Zitrone	2cl	3,50

# Longdrinks



### Aperol Spritz

Aperol/Sekt/Wasser	0,25l	6,50
--------------------	-------	------

### Martini Bianco

Pur mit Eis und Zitrone	0,1l	4,50
-------------------------	------	------

### „Herthas Seewasser“

Gin/Curacao Blue/Limo	0,25l	5,90
-----------------------	-------	------

### „Holzmichel“

Wermut blanc/Bitter Lemon	0,25l	6,50
---------------------------	-------	------

### „Blauer Esel“

Wodka/Curacao Blue/Tonic	0,25l	5,90
--------------------------	-------	------

### Martini Cocktail

Martini bianco/Zitronensaft/ Ginger Ale	0,25l	6,50
--	-------	------

### Santa Amaro

Averna/Zimt/Apfelsaft/Sekt	0,25l	7,50
----------------------------	-------	------

### Mississippi Melody

Whisky/Orangensaft/ Zitronensaft/Ginger Ale	0,25l	7,50
--	-------	------

### Grüne Wiese

Orangensaft/Curacao Blue/Sekt	0,25l	6,50
-------------------------------	-------	------

### Bloody Mary

Tomatensaft/Wodka/ Worcester/Zitronensaft	0,25l	7,50
--	-------	------

### Campari-Orange

	0,25l	6,50
--	-------	------

### Vintonic

Weisswein/Tonic/Zitronensaft	0,25l	5,90
------------------------------	-------	------