Dies ist ein Auszug aus unserer Speisekarte.

Waldgaststätte

Kuckucksdiele

Der Thüringer

Unser Lesebuch für den Hunger und den Durst

Wir haben für Sie ständig neue wochen- und saisonabhängige Angebote.

Schauen Sie mal rein.

Karte unter Vorbehalt - alle Preise sind unverbindlich

Thüringer Behaglichkeit – Tradition – Gastlichkeit seit fast 100 Jahren

1915 als Kleingartenanlage zum ersten Mal erwähnt- ist die heutige Kuckucksdiele , vom alten Franz Meinhardt gegründet und 1936 zur Gaststätte „Meinhardt's Gartenlokal" ausgebaut worden.
Den Namen „Kuckucksdiele" hat ein Stammgast in feucht- fröhlicher Runde der Gaststätte gegeben. Dieser Name hat sich fest eingebürgert und ist heute weit über die Grenzen von Gera ein Begriff.
Die Urgroßeltern des heutigen Besitzers haben die Gaststätte 1955 übernommen, in dieser Zeit wurde schon das erste Mal erweitert und rekonstruiert.
1989 haben die Eltern die Gaststätte an Torsten Schwalbe, den heutigen Besitzer übergeben.. 1999 entschloss er sich die alte Bausubstanz abzureißen und durch einen Neubau zu ersetzen.
Entstanden ist ein Mix aus Tradition und Moderne, der Thüringer Gastlichkeit mit individuellen Service verbindet. Ständig ist Familie Schwalbe bemüht den erreichten Standard zu verbessern. So entstand erst kürzlich der neue Grillofen. Im Jahr 2012 wurde das gesamte Restaurant neu renoviert und noch schöner gestaltet.

Die herrliche Lage am Waldesrand und im Musikerviertel „Heinrichsgrün" bietet gute Möglichkeiten für Wanderungen oder Spaziergänge und natürlich eine Rast in der Waldgaststätte „Kuckucksdiele"

Seit Januar 2010 lädt das Team immer am ersten Freitag im Monat zu einem Tanzabend bei Thüringer Küche und Live Musik ein.
Dem Alltag entfliehen und die Woche gemütlich ausklingen lassen, das ist das Motto von Familie Schwalbe, dem auch zahlreiche Tänzer schon gefolgt sind. Auch 2013 bleibt es bei diesem festen Termin.

Auf zwei Etagen bieten sich liebevoll gestaltete Gasträume, die alle verschiedene Namen tragen und entsprechend eingerichtet sind, auch für alle Feierlichkeiten an.
Ob drinnen oder draußen auf den Freiterrassen, sie werden von der reichhaltigen Speisen- und Getränkekarte überrascht sein. Ob traditionell, saisonal oder gut bürgerlich, die Chefköche verstehen ihre Gäste zu verwöhnen.

Waldgaststätte
Kuckucksdiele
Der Thüringer

Herzlich willkommen in der grünen Oase von Gera

- Holzfällerstube
- Zum Wilddieb
- Das Schwalbennest
- Galerie & Tenne
- Bürgelstube

Wir bereiten Ihnen angenehme Stunden in unseren Restaurants mit guter Thüringer Küche.

Wir empfehlen uns besonders für Familienfeiern und Veranstaltungen.
Ihre persönlichen Vorstellungen sind für uns Pflicht.

Unsere Köche empfehlen sich für Gaumenfreuden verschiedenster Art. Eine vielseitige und reichhaltige Speisekarte wird auch Ihren Geschmack treffen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und unbeschwerte, schöne Stunden – Ihre Familie Schwalbe & Team

Gera Heinrichsgrün · Wilhelm-Herfurth-Straße 11 · ☎ 0365 25685
Dienstag bis Freitag ab 12 Uhr · Samstag, Sonn- und Feiertage ab 11 Uhr | www.kuckucksdiele.de · info@kuckucksdiele.de

Aus unserem Suppentopf

Soljanka mit Zitrone und Sahne verfeinert, Toast	€	5,90
Wildsuppe „Jägerart“ mit Fleuron	€	5,90

Vorspeisen

Würzfleisch aus zartem Schweinefleisch mit Käse überbacken, Toast	€	7,90
Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne, Toast	€	7,90
Bunter Salatteller	€	6,90

Gerichte zum „Thüringer Kloß“

Thüringer Sauerbraten mit Apfelrotkohl	€	19,50
Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl	€	19,90
Gepökeltes Eisbein mit deftiger Meerrettichsauce, kleiner Salatteller	€	18,90
Ausgelöste Gänsebrust von der Hafermastgans mit Apfelrotkohl	€	20,50
½ Flugente mit Apfelrotkohl	€	20,50

Aus Wald und Flur

Gespickter Rehbraten in Waldpilzsauce mit Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	€	21,90
Hirschbraten mit Apfelrotkohl und Preiselbeer-Birne garniert, Thüringer Klöße	€	20,90
Kängurubraten aus der Keule mit Waldpilzen und Spitzkartoffeln	€	20,90
Gebeizte Wildhasenkeule in Wachholder-Sahnesauce, Waldpilze, Thüringer Klöße	€	22,90

Aus Wald und Flur (Fortsetzung)

Wildgulasch mit Waldpilzen im Spätzlenest serviert	€	18,90
Roulade aus der Hirschkeule mit Champignonfüllung in Wachholder-Sahnesauce, Waldpilzen und Thüringer Klöße	€	21,90

Deftiges und Altbewährtes aus Thüringen

Bauernfrühstück mit Gewürzgurke	€	12,90
Thüringer Rostbrätel mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	€	16,90
Thüringer Topfbraten mit Klößen, kleiner Salatteller	€	17,90
Thüringer Schüsselsülze mit Remouladensauce, Bratkartoffeln	€	13,90

Aus Pfanne und Grill

Das Beste vom Schwein

Schweineschnitzel mit Cremechampignons, Röstis, kleiner Salatteller	€	17,90
Cordon-Bleu mit Cremechampignons, Grilltomate und Kroketten	€	18,90
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, Buttergemüse und Pommes frites	€	18,90
Schweinerückensteak „Zigeuner Art“ mit Butterreis, kleiner Salatteller	€	18,90
Pfeffersteak mit Pfefferbutter, Buttererbsen und Spritzkartoffeln	€	17,90
Schweinemedaillons „Försterin“ mit gemischten Waldpilzen, Röstis, kleiner Salatteller	€	19,50

Das Beste vom Rind

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Sahnemeerrettich, Sauerrahmcreme, Buttererbsen und gebackene Kartoffelecken	€	23,90
Rumpsteak „Strindberg" mit Sauerrahmcreme, Buttererbsen und gebackene Kartoffelecken	€	23,90

Das Beste vom Geflügel

Steak aus der Hähnchenbrust mit Bananencurrysauce dazu Butterreis, kleiner Salatteller	€	17,90
Steak aus der Hähnchenbrust mit Pfirsich und Käse überbacken, Pommes frites, kleiner Salatteller	€	17,90
Steak aus der Hähnchenbrust mit Schinken, Tomate und Camembert überbacken, Sahnenudeln, kleiner Salatteller	€	18,90
Geschnetzeltes aus der Hähnchenbrust mit Champignons und Risi-Bisi, kleiner Salatteller	€	18,90

Aus den Seen und Bächen

Karpfen blau mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln, kleiner Salatteller	€	21,90
Forelle blau mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Petersilienkartoffeln, kleiner Salatteller	€	20,90
Forelle (ohne Mittelgräte) im Eimantel gebraten mit Nußbutter und Petersilienkartoffeln, kleiner Salatteller	€	20,90
Feines Welsfilet im Eimantel gebraten auf Buttergemüse mit Dill-Weißweinsauce und Butterreis	€	21,50
Feines Welsfilet „Strindberg" mit leichter Dijon-Senfsauce, gebackene Zwiebelringe, Petersilienkartoffeln, kleiner Salatteller	€	21,90

Omelett

Omelett mit feinem Würzfleisch gefüllt, Toast	€	9,90
Schinkenomelett mit Cremechampignons gefüllt, Toast	€	9,90

Für unsere kleinen Gäste

Butterhörnchen mit Schinken und Tomatensauce	€	8,50
Portion Pommes frites mit Mayonnaise oder Ketchup	€	4,50
Kleines Schnitzel mit Buttergemüse und Röstis	€	12,90
Mauseteller	€	0,00

(Lasst euch Teller und Besteck geben, dann klaut ihr einfach von Mama, Papa, Oma oder Opa. Viel Spaß dabei !!!)

Aus der kalten Küche

Schinkenbrot mit gekochtem Schinken und Sahnemeerrettich	€	6,90
(Schinken hergestellt unter Verwendung von Nitritpökelsalz)		
Salamibrot mit Gewürzgurke	€	6,90
Hackepeter mit Gewürzgurke, Butter und Brot	€	13,90

Für den kleinen Hunger

1 Paar Wiener Würstchen mi Toast und Salatgarnitur	€	5,50
Strammer Max	€	8,90
Warmes Eckchen (2 Schweinemedaillons auf Buttertoast, gebackene Zwiebelringe, Sahnemeerrettich und Salatgarnitur)	€	12,90
Gebratene Hähnchenbrust auf Buttertoast mit Pfirsich und Käse überbacken, Salatgarnitur	€	12,90

Für den kleinen Hunger (Fortsetzung)

Karlsbader Schnitte	€	9,50
Schinkentoast mit Würzfleisch und Käse überbacken	€	11,90
Toast „Hawaii“	€	9,90
Feinschmeckertoast mit gekochtem Schinken, gebackene Hähnchenfilets, Rührei und Salatgarnitur	€	13,90
3 Reibekuchen mit Waldpilzen, kleiner Salatteller	€	13,90

Desserts

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanilleeis, Löffelbiskuit, Schlagsahne	€	8,90
Geeiste Weinbrandbohnen auf Vanillesauce und Schlagsahne	€	8,90
Apfelküchle auf Vanillesauce, Eis, Löffelbiskuit, Schlagsahne	€	9,90

Salate

Großer Salatteller mit Ei, gebackenen Kräuterquarktaschen, Mozarellastäbchen, Champignons im Tortillakorb angerichtet	€	19,90
Großer Salatteller mit Ei und gebratenen Hähnchenbruststreifen	€	18,90
Großer Salatteller mit Ei und Thunfisch	€	18,90
Großer Salatteller mit Käse und Ei	€	17,90

Speisenangebot bis 20:00 Uhr