

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

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

ohne Alkohol

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