

Abendkarte

Aperitif

Alkoholfreier Cocktail

Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt
Euro 6,50

Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup

0,1 l Euro 4,00

“Aperol Spritz“ – einfach lecker

Aperol – Sekt – Wasser – Orangenscheibe
Euro 6,50

Lillet Berry

Französischer, fruchtiger Weinaperitif mit Russian Wild Berry aufgefüllt
Euro 6,50

Hendrick’s Gin 4 cl und Tonic

Euro 9,00

Sauerländer Edelbrennerei Gin 4 cl und Tonic

Euro 10,00

Neue Schorle

Granatapfelschorle

0,3 l Euro 3,00

Menue

Tomatencremesüppchen

mit Basilikumpesto
dazu Baguette

Tranchierter Sauerländer Rehbockrücken

serviert mit gebratenen Pfifferlingen
dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln

Hausgemachtes Holunderblütenparfait

auf Vanillesauce
serviert mit frischen Erdbeeren

Euro 42,00

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe

serviert mit Kräuterquark

dazu Baguette

Euro 8,50

Matjesröllchen mit roten Zwiebelringen

gefüllt mit einer Preiselbeersahne

dazu Schwarzbrot

Euro 11,50

Frische Pfifferlinge in Rahm

serviert mit hausgemachten Serviettenknödeln

Euro 12,00

Suppen

Kraftbrühe

mit Nudeln und Ei

Euro 4,50

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen

dazu Baguette

Euro 6,50

Tomatencremesüppchen

mit Basilikumpesto

dazu Baguette

Euro 6,00

Salate & Vegetarische Köstlichkeiten

Eine Auswahl an Anti Pasti

*serviert mit Frischkäse aus der Abtei Königsmünster
an mariniertem Blattsalat
Baguette und Butter
Euro 14,50*

Salatschüssel Brigitte

*Knackige Salate der Saison mit gebratenem Geflügel,
Käsestreifen und Obst
Euro 14,50*

Bandnudeln

*serviert mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und gehobeltem Parmesan
dazu einen gemischten Salatteller
Euro 16,00*

Fisch

Gedünstetes Filet vom Zander und Norweger Lachs

*an einer feinen Rieslingsauce
auf Bandnudeln
dazu einen herzhaften Blattsalat
Euro 22,50*

Junges Matjesfilet an einer Senf-Honigmarinade

*dazu Speckböhnchen und Salzkartoffeln
Euro 20,00*

Hauptgerichte

Gebrautes Schweinerückensteak
*mit Tomaten und Klosterfrischkäse überbacken
auf einer Pestosauce
dazu einen gemischten Salatteller und Röstinchen*
Euro 19,50

Tranchiertes Maispoulardenbrüstchen
*mit frischen Pfifferlingen in Rahm
dazu einen Eisbergsalat und Röstinchen*
Euro 21,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
*serviert mit Preiselbeeren
dazu einen gemischten Salatteller und Pommes frites*
Euro 22,00

Medaillons vom Schweinefilet mit Tortenbrie überbacken
*auf einer Preiselbeersauce
dazu einen gemischten Salatteller und Kartoffelkroketten*
Euro 22,50

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind
*auf einer Rotwein-Charlottensauce, dazu würzige Kräuterbutter,
Speckböhnchen und Bratkartoffeln*
Euro 26,50

Tranchierter Sauerländer Rehbockrücken
*serviert mit gebratenen Pfifferlingen
dazu Brokkoligemüse und hausgemachte Kartoffelkrusteln*
Euro 29,50

Sauerländer Küche

Rustikaler Speckpfannekuchen

dazu einen gemischten Salatteller

Euro 14,50

Himmel und Erde

*Gebratene Scheiben von Blutwurst und Äpfeln mit Röstzwiebeln
auf Kartoffelschnee*

dazu einen gemischten Salatteller

Euro 16,50

Sauerländer Rinderwurst mit zerlassener Butter

dazu einen gemischten Salatteller

und Röstkartoffeln

Euro 16,50

Waldhausplatte

*Kleine Schnittchen mit hausgemachten Wurstsorten,
Kartoffelsalat und Spiegelei*

Euro 13,00

Herzhaftes Knochenschinkenschnittchen

Euro 9,00



Waldhaus ohne Filter

-naturtrüb-

*Premiumbier aus dem Südschwarzwald
mit Naturhopfen gebraut.*

0,3 l Euro 2,80

Herzhaft & Lecker

Goldgelb gebackener Camembert

mit Krustelpetersilie

Preiselbeeren, Schwarzbrot und Butter

Euro 9,00

Waldhaus Rösti

Hausgemachter Kartoffelrösti

serviert mit gebratenen Schweinefiletstreifen

Schmand und roten Zwiebeln

dazu einen gemischten Salatteller

Euro 16,50

Föckinghauser Forstmeistersteak

Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons

dazu einen gemischten Salatteller

und Bratkartoffeln

Euro 19,50

Germanenspieß

Feuriges Spießgericht mit gerösteten Zwiebeln

dazu einen gemischten Salatteller

und Bratkartoffeln

Euro 19,50

Hauskrüstchen

Paniertes Schweineschnitzel auf Toast

mit Champignonsauce, einem Spiegelei und Salaten

Euro 14,00

Öffnungszeiten Di-Sa 11.00-23.00 Uhr
So 11.00-21.30 Uhr

Küchenzeiten Di-Sa 12.00-14.00 und 17.30-20.30 Uhr
So 12.00-14.00 und 17.30-20.00 Uhr

Montag Ruhetag

Unsere besondere Auswahl an Weinen

Weißwein - Flasche

Rheinhessen 2017er Weißburgunder, Qualitätswein, trocken Euro 26,50
Weingut Keth, Offstein

Der trockene Weißburgunder zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Honigmelone, Apfel, Birne, Grapefruit, Mandeln, Melisse und Akazienblüten. Am Gaumen mittelgewichtig, saftig, feinfruchtig, finessenreich, feiner Schmelz, elegant und lange anhaltend.

Rheinhessen 2016er Grauburgunder, Qualitätswein, trocken Euro 26,50
Weingut Keth, Offstein

Schöne Blume, aber nicht zu "parfümiert". Mittlere bis leichte Säure. Geschmeidig und weich, vollmundig, nussig bis feinwürzig. Fruchtiges Aroma nach Wiesenblumen, Apfel, Quitte und Birne. Die Rebsorte Grauer Burgunder auch Pinot Grigio genannt, ist die Weiterentwicklung aus Grauburgunder, der seinerseits aus dem Spätburgunder entstanden ist.

Rheinhessen 2017er Sauvignon blanc Euro 27,00
Weingut Keth, Offstein

Der Sauvignon Blanc von Matthias Keth zeigt eine wunderschöne Nase mit Aromen von Cassis, Stachelbeeren, Maracuja, Grapefruit, Salbei und Holunder. Am Gaumen knackig, zupackende Eleganz, dichte Frucht, feinwürzig, finessenreich, eine tolle Balance und ein langer Nachhall.

Rotwein - Flasche

Rheinhessen 2015er Merlot Euro 28,50
im Barrique gereift, trocken
Weingut Keth, Offstein

Pfeffer, ausgeprägte Beerenfrucht

Rheinhessen 2016er Dornfelder Rotwein Euro 23,00
Qualitätswein, feinherb

Weingut Jean Buscher, Bechtheim

Ein samtig molliger Dornfelder mit feinem Kirscharoma. Er verlangt sowohl zu würzigen Gerichten als auch in geselliger Runde nach einem zweiten Glas!

Baden 2014er Merdinger Bühl Euro 25,50
Kaiserstuhl Spätburgunder Rotwein, QbA, trocken
Weingut Heger, Ihringen, Kaiserstuhl

Schlanker Duft nach hellen Süßkirschen, ganz dezent mit der typischen kalkig-rauchigen Mineralität der Lage unterlegt. Harmonisch, mild und zugänglich im Charakter.

Getränke

Bier vom Faß:

Warsteiner	0,25 l	Euro 2,10
Warsteiner	0,5 l	Euro 4,00
Hövels Original	0,3 l	Euro 3,20
Hövels Original	0,4 l	Euro 4,00
Weizenbier	0,3 l	Euro 2,80
Weizenbier	0,5 l	Euro 4,00
Waldhaus ohne Filter	0,3 l	Euro 2,80

Alkoholfreie Getränke:

Pepsi Cola, Seven up	0,2 l	Euro 2,20
Pepsi Cola, Seven up	0,3 l	Euro 3,00
Selters medium/still	0,25 l	Euro 2,20
Selters medium/still	0,75 l	Euro 5,90
Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l	Euro 3,50
Orangensaft	0,25 l	Euro 3,50
Traube, Johannisbeere	0,25 l	Euro 3,50
Säfte als Schorle	0,3 l	Euro 3,00
Bitter Lemon	0,2 l	Euro 2,80

Spirituosen:

Alter Schneider	0,02 l	Euro 2,50
Fernet	0,02 l	Euro 2,20
Ramazotti	0,02 l	Euro 2,20
Underberg	0,02 l	Euro 2,20
Malteser Aquavit	0,02 l	Euro 2,50
Linie Aquavit	0,02 l	Euro 2,80
Jubiläums Aquavit	0,02 l	Euro 2,50
Williams Christbirne	0,02 l	Euro 2,80
Sauerkirsch	0,02 l	Euro 2,80
Zwetschge	0,02 l	Euro 2,80
Mirabelle	0,02 l	Euro 2,80
Obstler	0,02 l	Euro 2,50

Sekt:

Hausmarke	0,75 l	Euro 25,00
-----------	--------	------------

Aperitif:

Aperol Spritz	0,2 l	Euro 6,50
Campari Orange	0,2 l	Euro 6,50
Campari Soda	0,2 l	Euro 6,50
Martini	0,05 l	Euro 4,00
Sherry	0,05 l	Euro 4,00
Hendrick's Gin und Tonic	0,04 l	Euro 9,00

Wein

Winzerkeller Auggener Schäf Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 5,00
Weingut Keth Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 5,00
Winzerkeller Auggener Schäf Weißweincuvée, lieblich	0,2 l	Euro 5,00
Weingut Schloss Sommerhausen Riesling, trocken	0,2 l	Euro 5,00
Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	Euro 5,00
Jean Buscher Dornfelder Rotwein, halbtrocken	0,2 l	Euro 5,00
Merlot delle Venezie trocken	0,2 l	Euro 5,00
Winzerkeller Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2 l	Euro 5,00