

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

Granatapfel

0,3 l Euro 3,00

Menue

Steinpilzkraftbrühe

*mit Pfannkuchenstreifen
dazu Baguette*

Medaillons vom Hirschrücken

*im Speckmantel gebraten
auf einer Holunderbeerensauce
dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln*

Hausgemachtes Schokoalden-Krokantparfait

*auf Vanillesauce
serviert mit Amarenakirschen*

Euro 42,00

Vorspeisen

Gebackene Champignonköpfe

serviert mit Kräuterquark

dazu Baguette

Euro 8,50

Lachs-Burger

Norweger Räucherlachs und Reibekuchen

an einer Senf-Honigtunke

Euro 11,50

Marinierter Feldsalat und Rote Bete

serviert mit Ziegenfrischkäse, Honig und karamellisierten Walnüssen

Baguette und Butter

Euro 12,00

Suppen

Kraftbrühe

mit Nudeln und Ei

Euro 4,50

Petersilienwurzelsüppchen

serviert mit gestoßenem Pfeffer

dazu Baguette

Euro 6,00

Steinpilzkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen

dazu Baguette

Euro 6,50

Salate & Vegetarische Köstlichkeiten

Salatschüssel Brigitte

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

Gebackene Teigzigarren

*mit Fetakäse gefüllt
auf Blattspinat in Rahm
Euro 15,00*

Feldsalat mit Himbeerdressing mariniert

*dazu gebratene Scheiben von der Barbarie-Entenbrust
serviert an einer Preiselbeer-Orangensauce
Baguette und Butter
Euro 15,00*

Fisch

Gedünstetes Filet vom Zander und Norweger Lachs

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

Filet von der Bachforelle

*in Mandelbutter gebraten
dazu einen herzhaften Blattsalat und Salzkartoffeln
Euro 21,00*

Unsere besondere Auswahl an Weinen

- | | | |
|------------------------------|---|-------------------|
| Baden
Kaiserstuhl | 2016er Weissburgunder, oktav, trocken
Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl
<i>Runder, feinsaftiger Duft nach gelben Äpfeln, weißen Mandeln und
frischen, jungen Mirabellen. Feines Gewicht, elegante Struktur, kernige
Säure. Ganz feine pflanzliche Frische bereichert die angenehm reife
Frucht im Aroma.</i> | 25,00 Euro |
| Rheinhessen | 2016er Grauburgunder, Qualitätswein, trocken
Weingut Keth, Offstein
<i>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.</i> | Euro 26,50 |
| Rheinhessen | 2016er Dornfelder Rotwein
Qualitätswein, feinherb
Weingut Jean Buscher, Bechtheim
<i>Ein samtig molliger Dornfelder mit feinem Kirscharoma. Er verlangt
sowohl zu würzigen Gerichten als auch in geselliger Runde nach einem
zweiten Glas!</i> | Euro 23,00 |
| Baden
Bodensee | 2013er Aufrichtig Rot
Pinot Noir & Cabernet Mito, trocken
Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee
<i>Ein Cuvée aus Pinot Noir & Cabernet Mito. Genuss mit Dimension,
hier schmeckt man Raum und Zeit, denkt an Vergangenes und
Zukünftiges. Klar und brillant.</i> | Euro 26,80 |

Hauptgerichte

Tranchiertes Maispoulardenbrüstchen

auf Blattspinat in Rahm

dazu Röstinchen

Euro 21,00

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

Barbarie-Entenbrust rosa gebraten

auf einer Orangensauce

dazu einen marinierten Feldsalat und Kartoffelkrusteln

Euro 24,50

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

auf einer Rotwein-Charlottensauce, dazu würzige Kräuterbutter,

Speckböhnchen und Bratkartoffeln

Euro 26,50

Wildhasentöpfchen

Tranchierte Hasenrückenfilets mit Pfifferlingen in Rahm

dazu Apfelkompott mit Preiselbeeren

und hausgemachte Spätzle

Euro 29,50

Medaillons vom Hirschrücken

im Speckmantel gebraten

auf einer Holunderbeerensauce

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 10.00-23.00 Uhr
So 10.00-21.30 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

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
Bionade Holunder	0,33 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
Prosecco	0,75 l	Euro 27,00

Aperitif:

Aperol Spritz		Euro 6,50
Campari Orange		Euro 6,50
Campari Soda		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 Hanka Rheingau 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