

Aperitif

Alkoholfreier Cocktail

Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt
Euro 7,00

Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup

0,1 l Euro 4,80

“Aperol Spritz“ – einfach lecker

Aperol – Sekt – Wasser – Orangenscheibe
Euro 7,50

Lillet Berry

Französischer, fruchtiger Weinaperitif mit Russian Wild Berry aufgefüllt
Euro 7,50

Hendrick’s Gin 4 cl und Tonic

Euro 10,00

Sauerländer Edelbrennerei Gin 4 cl und Tonic

Euro 11,00

Erfrischende Getränke

Granatapfel- oder Holunderblütenschorle

0,3 l Euro 3,80

Zitronen-Pfefferminzlimonade -hausgemacht-

0,4 l Euro 5,50

Weinempfehlung

Baden	2020er Grauburgunder und Chardonnay	0,75 l	Euro 29,50
Bodensee	Qualitätswein, trocken	0,2 l	Euro 8,50
	Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee		
	Beeindruckendes Aromaspiel - Quitte – Mango.		
Baden	2017er Spätburgunder „Classic“	0,75 l	Euro 27,00
Bodensee	Qualitätswein, trocken	0,2 l	Euro 8,00
	Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee		
	Klassisch – treuer Essensbegleiter, er begeistert durch seine Aromen nach Wildkirsche und seiner Fruchtigkeit.		



Waldhaus ohne Filter -naturtrüb-
Premiumbier aus dem Südschwarzwald mit Naturhopfen gebraut.
0,3 l Euro 3,80

Vorspeisen

Lachs-Burger

*Norweger Räucherlachs und Reibekuchen
an einer Senf-Honigtunke
Euro 14,50*

Gebratene Streifen von der Entenbrust

*serviert mit Cumberland-Preiselbeersauce
an marinierten Blattsalaten
dazu Baguette und Butter
Euro 18,50*

Carpaccio vom Rinderfilet

*serviert mit einem Balsamicodressing und gehobeltem Parmesan
dazu Baguette und Butter
Euro 16,50*

Suppen

Kraftbrühe

*mit Nudeln und Ei
Euro 5,50*

Cremesüppchen von frischem Bärlauch

Euro 8,50

Wildkraftbrühe

*mit Pfannkuchenstreifen und Eierstich
Euro 9,00*

Menü

Cremesüppchen von frischem Bärlauch

dazu Baguette

Tranchierter Lammrücken

*mit Speckböhnchen und Knoblauchjus
dazu Kartoffelkrusteln*

Hausgemachtes Eierlikörparfait

*mit Birnenkompott und Schokoladensauce
Euro 49,00*

Salate & Vegetarisch

Salatschüssel Brigitte

*Knackige Salate der Saison mit gebratenem Geflügel,
Käsestreifen und Obst
Euro 18,50*

Gebackene Teigzigarren

*mit Fetakäse und Petersilie gefüllt
auf Blattspinat in Rahm
Euro 19,50*

Bandnudeln „Bärlauchsauce“

*serviert mit Streifen vom Norweger Räucherlachs
dazu gehobelter Parmesan
und ein gemischter Salatteller
Euro 19,50*

Fisch

Gebratenes Filet vom Rotbarsch

*auf Speckböhnchen und einer feinen Rieslingsauce
dazu Bratkartoffeln
Euro 27,50*

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

*auf Bärlauchnudeln und Zwiebelkonfit
dazu einen herzhaften Blattsalat
Euro 26,50*

Hauptgerichte

Waldhaus Rösti

*Hausgemachter Kartoffelrösti mit gebratene Schweinefiletstreifen
Schmand und roten Zwiebeln
dazu einen gemischten Salatteller
Euro 22,50*

Roastbeef kalt -rosa gebraten-

*an einer Remouladensauce
dazu Bratkartoffeln und einen gemischten Salatteller
Euro 23,50*

Föckinghauser Forstmeistersteak

*Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons
gemischter Salatteller und Bratkartoffeln
Euro 23,50*

Tranchiertes Maispoulardenbrüstchen

*auf Blattspinat in Rahm
dazu Röstinchen
Euro 26,50*

Medaillons vom Schweinefilet mit Tortenbrie überbacken

*auf einer Preiselbeersauce
dazu einen gemischten Salatteller und Kroketten
Euro 25,50*

Wiener Schnitzel vom Kalb

*serviert mit Preiselbeeren
dazu einen gemischten Salatteller und Pommes frites
Euro 26,50*

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

*mit einer Rotwein-Schalottensauce
dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln
Euro 32,50*

Tranchierter Lammrücken

*mit Speckböhnchen und Knoblauchjus
dazu Kartoffelkrusteln
Euro 37,00*

Desserts

Hausgemachtes Eierlikörparfait
mit Birnenkompott und Schokoladensauce
Euro 10,00

Dessert-Trio
*Mousse von dunkler Schokolade,
Crème brûlée und Erdbeer-Rhabarbereis*
Euro 10,00

Mousse von dunkler Schokolade
serviert mit Vanillesauce
Euro 8,00

Rote Beerengrütze
mit Vanilleeis und Sahne
Euro 8,00

**Walnusseis mit Eierlikör von Bauer Becker
und Sahne**
Euro 8,50

Der süße Tipp
Eine Kugel Vanilleeis serviert mit Baileys
Euro 4,00

Espresso und Schlehe
Ein Espresso serviert mit hausgemachtem „Waldhaus-Schlehenlikör“
Euro 5,80

Espresso und Grappa
Euro 5,80

Eine große Tasse Kaffee
mit Baileys und Sahne
Euro 5,30

Latte Macchiato Caramel
Euro 5,30

5=4

Bei einem Aufenthalt von 5 Nächten und einer Anreise am Mittwoch
bieten wir Ihnen dieses Angebot zum Vorzugspreis.

5 x Übernachtung mit Waldhaus-Frühstück
5 x Hausmenü am Abend als 3-Gang

Preis pro Person:

Standard Doppelzimmer	Euro 398,00
Landhaus Doppelzimmer	Euro 418,00
Komfort Doppelzimmer	Euro 438,00
Appartement	Euro 458,00
Einzelzimmer	Euro 468,00

Anreise: Mi, ganzjährig, außer Silvester

Feiertagspauschale

3 x Übernachtung mit Waldhaus-Frühstück
2 x Hausmenü am Abend als 3-Gang
1 x Gala-Menü als 4-Gang und Aperitif
Wanderkarte

Preis pro Person:

Standard Doppelzimmer	Euro 312,50
Landhaus Doppelzimmer	Euro 327,50
Komfort Doppelzimmer	Euro 342,50
Appartement	Euro 357,50
Einzelzimmer	Euro 365,00

Buchbar: Karneval, Ostern, 1. Mai, Christi Himmelfahrt,
Pfingsten, Fronleichnam, 3. Oktober, Allerheiligen



Weißwein – Flasche 0,75 l

Baden Kaiserstuhl	2020er Grauburgunder, oktav, trocken Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl <i>Der Wein präsentiert sich sehr fruchtbetont und aromatisch mit feinen Apfelaromen in der Nase. Leicht nussige Würze am Gaumen. Ein neuer, moderner Weintyp mit auffallender Fruchtigkeit und Eleganz.</i>	Euro 26,50
Baden Kaiserstuhl	2020er Weissburgunder, oktav, trocken Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl <i>Helles, einladendes Bukett nach gelben Pflaumen, weißer Melone und tropischen Früchten. Der harmonisch-runde Nachhall klingt mit Mirabellen und Zitrusfrüchten aus.</i>	Euro 26,50
Baden Bodensee	2020er Grauburgunder und Chardonnay Qualitätswein, trocken Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee <i>Beeindruckendes Aromaspiel - Quitte - Mango.</i>	Euro 29,50
Mosel	2019er Kallfelz, Riesling Hochgewächs, trocken Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel <i>Dieser Wein besitzt ein sortentypisches, duftiges Bukett mit mineralischen Noten. Im Geschmack zeigt sich die feinfruchtige, verspielte Aromastruktur, die durch eine frische belebende Art ergänzt wird.</i>	Euro 27,50

Weißherbst – Flasche 0,75 l

Pfalz	2021er Windrosé Qualitätswein cuvée, trocken Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen <i>Saftig, spritzig elegant, mit herrlich frischen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, schöne Fruchtsäure-Süße Kombination.</i>	Euro 24,50
--------------	--	-------------------

Rotwein – Flasche 0,75 l

Baden Bodensee	2017er Spätburgunder „Classic“ Qualitätswein, trocken Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee <i>Klassisch – treuer Essensbegleiter.</i>	Euro 27,00
Baden Bodensee	2018er Aufrichtig rot Cuvée, trocken Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee <i>Genuss mit Dimension, hier schmeckt man Raum und Zeit, denkt an Vergangenes und Zukünftiges. Klar und brillant.</i>	Euro 30,00
Baden Kaiserstuhl	2016er Merdinger Bühl Spätburgunder Rotwein, QbA, trocken Weingut Heger, Ihringen, Kaiserstuhl <i>Die Einzellage am Tuniberg – der „kleine Bruder“ des Kaiserstuhls. Der aus Kalkstein bestehende und mit Löß ummantelte Tuniberg ist perfekt für die Erzeugung fruchtiger Spätburgunder.</i>	Euro 26,00
Bordeaux Frankreich	2014er Neipperg Sélection Comtes de Neipperg, Saint-Émilion <i>Tiefes, dunkles Rot. Intensive Frucht: Cassis und Herzkirsche. Voller, geschmeidiger, sehr runder Wein mit kräftigen, reifen, eingebundenen Tanninen und langem, fruchtgeprägtem Abgang.</i>	Euro 36,00

Getränke

Bier vom Faß:

Warsteiner	0,25 l	Euro 2,60
Warsteiner	0,5 l	Euro 5,00
Hövels Original	0,3 l	Euro 4,00
Hövels Original	0,4 l	Euro 5,00
Weizenbier	0,3 l	Euro 3,80
Weizenbier	0,5 l	Euro 5,00
Waldhaus ohne Filter	0,3 l	Euro 3,80

Alkoholfreie Getränke:

Pepsi Cola, Seven up	0,2 l	Euro 3,00
Pepsi Cola, Seven up	0,3 l	Euro 3,50
Selters medium/still	0,25 l	Euro 2,50
Selters medium/still	0,75 l	Euro 6,90
Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l	Euro 3,80
Orangensaft	0,25 l	Euro 3,80
Traube, Johannisbeere	0,25 l	Euro 3,80
Säfte als Schorle	0,3 l	Euro 3,80
Bitter Lemon	0,2 l	Euro 3,50

Spirituosen:

Alter Schneider	0,02 l	Euro 3,00
Fernet	0,02 l	Euro 3,00
Ramazotti	0,02 l	Euro 3,00
Underberg	0,02 l	Euro 3,00
Malteser Aquavit	0,02 l	Euro 3,00
Linie Aquavit	0,02 l	Euro 3,00
Obstler	0,02 l	Euro 3,00
Williams Christbirne	0,02 l	Euro 3,00
Sauerkirsch	0,02 l	Euro 3,00
Zwetschge	0,02 l	Euro 3,00
Mirabelle	0,02 l	Euro 3,00

Sekt:

Hausmarke	0,75 l	Euro 28,00
-----------	--------	------------

Aperitif:

Aperol Spritz	0,2 l	Euro 7,50
Campari Orange	0,2 l	Euro 7,50
Campari Soda	0,2 l	Euro 7,50
Martini	0,05 l	Euro 5,00
Sherry	0,05 l	Euro 5,00
Hendrick's Gin und Tonic	0,04 l	Euro 10,00

Wein

Winzerkeller Auggener Schäf Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 6,50
Weingut Keth Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 6,50
Winzerkeller Auggener Schäf Weißweincuvée, lieblich	0,2 l	Euro 6,50
Weingut Albert Kallfelz Riesling Hochgewächs, trocken	0,2 l	Euro 6,50
Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	Euro 6,50
Jean Buscher Dornfelder Rotwein, halbtrocken	0,2 l	Euro 6,50
Merlot delle Venezie trocken	0,2 l	Euro 6,50
Winzerkeller Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2 l	Euro 6,50