

Aperitif

Alkoholfreier Cocktail

*Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt
Euro 7,50*

Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup

0,1 l Euro 5,00

“Aperol Spritz“ – einfach lecker

*Aperol – Sekt – Wasser – Orangenscheibe
Euro 8,00*

Lillet Berry

*Französischer, fruchtiger Weinaperitif mit Russian Wild Berry aufgefüllt
Euro 8,00*

Hendrick’s Gin 4 cl und Tonic

Euro 12,00

Sauerländer Edelbrennerei Gin 4 cl und Tonic

Euro 12,00

Neu

Maracujaschorle

0,3 l Euro 3,80

Fruitage

*Ein obergäriges, belgische Fruchtbeer (Kirsche), alkoholreduziert.
0,25 l Euro 5,50*

Laori Rubi Spritz

*Spritzige Orange trifft auf die Bitternoten der pinken Ruby Grapefrucht.
Der „alkoholfreie Spritz“.
0,4 l Euro 8,00*



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

Vorspeisen

Feldsalat mit Himbeerdressing mariniert

serviert mit gebratenen Champignons

dazu Baguette und Butter

Euro 13,00

Lachs-Burger

Norweger Räucherlachs und Reibekuchen

an einer Senf-Honigtunke

Euro 17,00

Suppen

Kraftbrühe

mit Nudeln und Ei

Euro 7,00

Petersilienwurzelsüppchen

mit gestoßenem Pfeffer

dazu Baguette

Euro 9,50

Menü

Petersilienwurzelsüppchen

mit gestoßenem Pfeffer

Medaillons vom Hirschrücken

auf einer Preiselbeersauce

dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln

Hausgemachtes Mandel-Krokantparfait

serviert mit Amarenakirschen

Euro 61,00

Salate & Vegetarisch

Salatschüssel Brigitte

*Knackige Salate der Saison mit gebratenem Geflügel,
Käsestreifen und Obst
Euro 20,50*

Gebackene Teigzigarren

*mit Fetakäse und Petersilie gefüllt
auf Blattspinat in Rahm
Euro 22,50*

Bandnudeln -scharf-

*mit Knoblauch und Chili, getrockneten Tomaten und Oliven
dazu gehobelter Parmesan
und ein gemischter Salatteller
Euro 22,50*

Fisch

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

*auf Bandnudeln mit einer feinen Rieslingsauce
dazu einen gemischten Salatteller
Euro 28,50*

Unsere Empfehlung

Gebratenes Roastbeef -kalt-

*serviert mit einer leckeren Remouladensauce
dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln
Euro 26,00*

Hauptgerichte

Sauerländer Rinderwurst mit zerlassener Butter

*dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln*

Euro 22,50

Föckinghauser Forstmeistersteak

Gebratenes Schweinerückensteak mit frischen Champignons

*dazu einen gemischten Salatteller
und Bratkartoffeln*

Euro 26,50

Medaillons vom Schweinefilet

mit Tortenbrie überbacken, auf einer Preiselbeersauce

dazu einen gemischten Salatteller und Krokette

Euro 29,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

serviert mit Preiselbeeren und Kapern

dazu einen gemischten Salatteller und Pommes frites

Euro 29,50

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

mit einer Rotwein-Schalottensauce

dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln

Euro 36,00

kohlenhydratarm

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

mit würziger Kräuterbutter

dazu einen großen gemischten Salatteller

Euro 33,00

Medaillons vom Hirschrücken

auf einer Preiselbeersauce

dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln

Euro 42,50

Sauerländer Rehbockgulasch

serviert mit hausgemachten Spätzle

und Apfelkompott mit Preiselbeeren

Euro 31,00

Desserts

Hausgemachtes Mandel-Krokant-Parfait

serviert mit Amarenakirschen und Vanillesauce

Euro 11,00

Dessert-Trio

Mousse von dunkler Schokolade,

Crème brûlée und Mangosorbet

Euro 12,00

Mousse von dunkler Schokolade

serviert mit Vanillesauce

Euro 9,50

Rote Beerengrütze

mit Vanilleeis und Sahne

Euro 9,50

Walnusseis mit Eierlikör von Bauer Becker und Sahne

Euro 9,50

Der süße Tipp

Eine Kugel Vanilleeis serviert mit Baileys

Euro 5,00

Espresso und eine Kugel Vanilleeis

Euro 5,00

Espresso und Schlehe

Ein Espresso serviert mit hausgemachtem „Waldhaus-Schlehenlikör“

Euro 6,00

Espresso und Grappa

Euro 6,00

Eine große Tasse Kaffee

mit Baileys und Sahne

Euro 6,00

Latte Macchiato Caramel

Euro 5,30

Weißwein – Flasche 0,75 l

- Pfalz** **2021er Scheurebe, feinherb** **Euro 29,00**
Weingut Hochdörffer, Landau
Die Scheurebe besticht durch ihre verspielte Leichtigkeit, bei angenehmer Fruchtsüße und eleganter Säure. Ihr Duft erinnert an schwarze Johannisbeere, Grapefruit, Birne und Limette.
- Baden** **2022er Grauburgunder, oktav, trocken** **Euro 31,00**
Kaiserstuhl **Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl**
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.
- Baden** **2021er Weissburgunder, oktav, trocken** **Euro 31,00**
Kaiserstuhl **Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl**
Helles, einladendes Bukett nach gelben Pflaumen, weißer Melone und tropischen Früchten. Der harmonisch-runde Nachhall klingt mit Mirabellen und Zitrusfrüchten aus.
- Baden** **2021er Grauburgunder und Chardonnay** **Euro 33,00**
Bodensee **Qualitätswein, trocken**
Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee
Beeindruckendes Aromaspiel - Quitte - Mango.
- Mosel** **2021er Kallfelz, Riesling Hochgewächs, trocken** **Euro 31,00**
Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel
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.

Weißherbst – Flasche 0,75 l

- Pfalz** **2022er Windrosé** **Euro 29,00**
Qualitätswein cuvée, trocken
Weingut Ellermann-Spiegel, Kleinfischlingen
Saftig, spritzig elegant, mit herrlich frischen Aromen von Erdbeeren und Himbeeren, schöne Fruchtsäure-Süße Kombination.

Sollte ein Jahrgang ausgetrunken sein, servieren wir den Folgejahrgang.

Rotwein – Flasche 0,75 l

Rheinhessen	2020er WUNDERSCHÖN Cuvée, feinherb Weingut Keth, Offstein <i>Eine herrlich fruchtiger Rotweincuvée, der mit seiner feinfruchtigen Art jedem Gaumen schmeichelt.</i>	Euro 29,00
Baden Bodensee	2021er Spätburgunder „Classic“ Qualitätswein, trocken Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee <i>Klassisch – treuer Essensbegleiter.</i>	Euro 31,00
Baden Bodensee	2020er 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 36,00
Baden Kaiserstuhl	2018er 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 33,00
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 45,00

Winterpauschale

„Wilde Zeiten“. Winterliches Wetter draußen – behaglich drinnen.
Dazu ein leckeres Menü mit Wild aus den heimischen Wäldern.

2 x Übernachtung mit Waldhaus-Frühstück, 1 x Hausmenü am Abend als 3-Gang
1 x Wild-Menü als 3-Gang und Aperitif

Preis pro Person:	Woche (Anreise: Mittwoch)	Wochenende (Anreise: Freitag)
Standard Doppelzimmer	212,00 €	232,00 €
Landhaus Doppelzimmer	222,00 €	242,00 €
Komfort Doppelzimmer	232,00 €	252,00 €
Einzelzimmer	267,00 €	277,00 €

Buchbar: 01.01. bis 31.03.2024

Getränke

Bier vom Faß

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

Spirituosen

Alter Schneider	0,02 l	Euro 3,50
Fernet	0,02 l	Euro 3,50
Ramazotti	0,02 l	Euro 3,50
Underberg	0,02 l	Euro 3,50
Malterer Aquavit	0,02 l	Euro 3,50
Linie Aquavit	0,02 l	Euro 3,50
Obstler	0,02 l	Euro 3,50
Williams Christbirne	0,02 l	Euro 3,50
Sauerkirsch	0,02 l	Euro 3,50
Zwetschge	0,02 l	Euro 3,50
Mirabelle	0,02 l	Euro 3,50

Alkoholfreie Getränke

Pepsi Cola, Seven up	0,2 l	Euro 3,00
Pepsi Cola, Seven up	0,3 l	Euro 3,80
Selters medium/still	0,25 l	Euro 2,80
Selters medium/still	0,75 l	Euro 7,90
Apfelsaft, naturtrüb	0,25 l	Euro 4,00
Orangensaft	0,25 l	Euro 4,00
Traube, Johannisbeere	0,25 l	Euro 4,00
Säfte als Schorle	0,3 l	Euro 3,80
Bitter Lemon	0,2 l	Euro 3,80

Sekt

Hausmarke	0,75 l	Euro 32,00
Hausmarke	0,2 l	Euro 5,00

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	Euro 8,00
Campari Orange	0,2 l	Euro 8,00
Campari Soda	0,2 l	Euro 8,00
Martini	0,05 l	Euro 5,50
Sherry	0,05 l	Euro 5,50
Hendrick's Gin und Tonic	0,04 l	Euro 12,00

Offene Weine

Winzerkeller Auggener Schäf Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 7,50
Weingut Keth Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 7,50
Weingut Sonnenhof Scheurebe, feinherb	0,2 l	Euro 8,50
Weingut Albert Kallfelz Riesling Hochgewächs, trocken	0,2 l	Euro 7,50
Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	Euro 7,50
Weingut Keth WUNDERSCHÖN, Cuvée, feinherb	0,2 l	Euro 8,50
Merlot delle Venezie trocken	0,2 l	Euro 7,50
Alde Gott Winzer Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2 l	Euro 7,50