

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

Maracuja- oder Holunderblütenschorle

0,3 l Euro 3,80

Zitronen-Pfefferminzlimonade, -hausgemacht-

0,4 l Euro 5,50

Weinempfehlung

Franken	2020er Silvaner	0,75 l Euro 28,00
	Qualitätswein, trocken	0,2 l Euro 8,00
	Weingut Christine Pröstler	
	Würzig-aromatisch mit leicht fruchtigen Anklängen.	
	Angenehme Säure und Saftigkeit.	
Baden Bodensee	2017er Spätburgunder „Classic“	0,75 l Euro 27,00
	Qualitätswein, trocken	0,2 l Euro 8,00
	Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee	
	Klassisch – treuer Essensbegleiter, er begeistert durch seine Aromen nach Wildkirsche und seine Fruchtigkeit.	



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

Vorspeisen

Vitello Tonnato

*Dünne Scheiben vom Kalbsrücken
serviert mit Thunfischsauce und Kapern
dazu Baguette
Euro 16,50*

Lachs-Burger

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

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

Spargelcremesüppchen

*mit Schinkenstreifen und Spargelspitzen
Euro 8,50*

Menü

Cremesüppchen von frischem Bärlauch

dazu Baguette

Tranchierter Sauerländer Rehrücken

*auf einer Preiselbeersauce
dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln*

Hausgemachtes Holunderblütenparfait

serviert mit frischen Erdbeeren

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 Bandnudeln mit Bärlauchsauce
dazu einen herzhaften Blattsalat
Euro 26,50*

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 23,50

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 und Kapern

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 Sauerländer Rehrücken

auf einer Preiselbeersauce

dazu Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln

Euro 37,00

Deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise

serviert mit Salzkartoffeln

dazu Medaillons vom Schweinefilet	Euro 31,50
dazu roher und gekochter Schinken	Euro 25,50
dazu ein Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind	Euro 39,50

Desserts

Hausgemachtes Holunderblütenparfait

mit frischen Erdbeeren

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	2021er 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	2021er 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
Weingut Keth WUNDERSCHÖN, Cuvée, freinherb	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