

Aperitif

Alkoholfreier Cocktail

Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt
Euro 7,00

Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup

0,1 l Euro 4,50

“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 3,50



Waldhaus ohne Filter

-naturtrüb-

*Premiumbier aus dem Südschwarzwald
mit Naturhopfen gebraut*

0,3 l Euro 3,80

Menue

**Cremesüppchen
von frischen Pfifferlingen**
dazu Baguette

* * *

**Medaillons vom Hirschrücken
im Speckmantel gebraten**
*serviert mit einer Preiselbeerbirne
Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln*

* * *

Hausgemachtes Holunderblütenparfait
serviert mit frischen Beeren

Euro 49,00



Vorspeisen

Vitello Tonnato

*serviert mit Thunfischsauce und Kapern
dazu Baguette
Euro 16,50*

Überbackener Ziegencamembert

*auf mariniertem Rote Beete Carpaccio
dazu Baguette und Butter
15,50 €*

Suppen

Kraftbrühe

*mit Nudeln und Ei
Euro 5,50*

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen

*dazu Baguette
Euro 8,00*

Salate & Vegetarisch

Salatschüssel Brigitte

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

Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Rahm

*serviert mit gehobeltem Parmesan
dazu einen gemischten Salatteller
Euro 20,50*

Fisch

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

*auf Bandnudeln und einer feinen Rieslingsauce
dazu einen herzhaften Blattsalat
Euro 24,50*

Matjesfilet an einer Senf-Honigmarinade

*dazu Speckböhnchen und Bratkartoffeln
Euro 23,50*

Hauptgerichte

Hauskrüstchen

*Paniertes Schweineschnitzel auf Toast
mit Champignonsauce, einem Spiegelei und Salat
Euro 18,50*

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*

Wiener Schnitzel vom Kalb

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

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm

*dazu einen gemischten Salatteller und Kroketten
Euro 26,50*

Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind

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

Medaillons vom Hirschrücken im Speckmantel gebraten

*serviert mit einer Preiselbeerbirne
Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln
Euro 37,00*

Dessert

Hausgemachtes Holunderblütenparfait

serviert mit frischen Beeren

Euro 8,50

Dessert-Trio

Mousse von dunkler Schokolade,

Panna Cotta und Mangosorbet

Euro 10,00

Mousse von dunkler Schokolade

serviert mit Vanillesauce

Euro 7,50

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

Euro 7,50

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

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

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 7,00
Campari Soda	0,2 l	Euro 7,00
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 Schloss Sommerhausen Riesling, 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

Martinipauschale

*Tafelfreuden im Zeichen der Gans. Ungemütlich draußen – behaglich drinnen.
Dazu ein guter Brauch als Höhepunkt: Das Gänse-Menü mit vier Gängen.*

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

Martinipauschale Woche:

Preis pro Person:

<i>Standard Doppelzimmer</i>	<i>185,00 €</i>
<i>Landhaus Doppelzimmer</i>	<i>195,00 €</i>
<i>Komfort Doppelzimmer</i>	<i>205,00 €</i>
<i>Einzelzimmer</i>	<i>215,00 €</i>

Buchbar: 26.10. bis 12.12., Anreise Mittwoch

Martinipauschale Wochenende:

Preis pro Person:

<i>Standard Doppelzimmer</i>	<i>205,00 €</i>
<i>Landhaus Doppelzimmer</i>	<i>215,00 €</i>
<i>Komfort Doppelzimmer</i>	<i>225,00 €</i>
<i>Einzelzimmer</i>	<i>235,00 €</i>

Buchbar: 26.10. bis 12.12., Anreise Freitag

