

## **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

## **Vorspeisen**

### **Lachs-Burger**

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

### **Gebratene Gänseleber**

*an mariniertem Feldsalat  
dazu Baguette und Butter  
Euro 16,50*

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

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

## **Suppen**

### **Kraftbrühe**

*mit Nudeln und Ei  
Euro 5,50*

### **Petersilienwurzelsüppchen**

*mit gestoßenem Pfeffer  
Euro 8,50*

### **Westfälisches Kartoffelsüppchen**

*mit Mettwurstscheiben  
Euro 8,50*

## **Menü**

***Petersilienwurzelsüppchen mit gestoßenem Pfeffer  
dazu Baguette***

\* \* \*

### **Wildhasentöpfchen**

***Gebratenes Hasenrückenfilet in Pfifferlingrahm  
dazu Apfelkompott und hausgemachte Spätzle***

\* \* \*

### **Hausgemachtes Walnussparfait**

*serviert mit Pflaumenröster und Vanillesauce*

*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 „scharf“**

*serviert mit Tomaten und Oliven  
in einer Tomaten-Pestosauce  
dazu einen gemischten Salatteller  
Euro 19,50*

## **Fisch**

### **Gebratenes Filet vom Rotbarsch**

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

### **Gedünstetes Filet vom Zander und Lachs**

*auf Bandnudeln und einer feinen Rieslingsauce  
dazu einen herzhaften Blattsalat  
Euro 28,50*

## **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*

### **Germanenspieß**

*Feuriges Spießgericht mit gerösteten Zwiebeln  
dazu einen gemischten 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*

### **Herzhaftes Rumpsteak vom Argentinischen Rind**

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

### **Wildhasentöpfchen**

### **Gebratenes Hasenrückenfilet in Pfifferlingrahm**

*serviert mit Apfelkompott und hausgemachte Spätzle  
Euro 37,00*

### **Bandnudeln „scharf“**

*serviert mit Tomaten und Oliven in einer Tomaten-Pestosauce  
dazu ein kleines tranchiertes Rumpsteak  
und einen gemischten Salatteller  
Euro 27,50*

## **Desserts**

### **Hausgemachtes Walnussparfait**

*serviert mit Pflaumenröster und Vanillesauce*

*Euro 10,00*

### **Dessert-Trio**

*Mousse von dunkler Schokolade,*

*Crème brûlée und Cassissorbet*

*Euro 10,00*

### **Winterlicher Bratapfel**

*dazu Walnusseis und Vanillesauce*

*Euro 9,00*

### **Mousse von dunkler Schokolade**

*serviert mit Vanillesauce*

*Euro 8,00*

### **Rote Beerengrütze**

*mit Vanilleeis und Sahne*

*Euro 8,00*

### **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*

## 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

<b>Preis pro Person:</b>	<b>Woche</b> (Anreise: Mittwoch)	<b>Wochenende</b> (Anreise: Freitag)
Standard Doppelzimmer	195,00 €	215,00 €
Landhaus Doppelzimmer	205,00 €	225,00 €
Komfort Doppelzimmer	215,00 €	235,00 €
Einzelzimmer	225,00 €	245,00 €

Buchbar: 01.01. bis 31.03.2023

## 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

<b>Preis pro Person:</b>	
Standard Doppelzimmer	312,50 €
Landhaus Doppelzimmer	327,50 €
Komfort Doppelzimmer	342,50 €
Appartement	357,50 €
Einzelzimmer	365,00 €

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



## Weißwein – Flasche 0,75 l

<b>Baden Kaiserstuhl</b>	<b>2020er Grauburgunder, oktav, trocken</b> <b>Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl</b> <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>	<b>26,50 Euro</b>
<b>Baden Kaiserstuhl</b>	<b>2020er Weissburgunder, oktav, trocken</b> <b>Weingut Heger, Ihringen am Kaiserstuhl</b> <i>Helles, einladendes Bukett nach gelben Pflaumen, weißer Melone und tropischen Früchten. Der harmonisch-runde Nachhall klingt mit Mirabellen und Zitrusfrüchten aus.</i>	<b>26,50 Euro</b>
<b>Baden Bodensee</b>	<b>2020er Grauburgunder und Chardonnay</b> <b>Qualitätswein, trocken</b> <b>Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee</b> <i>Beeindruckendes Aromaspiel - Quitte - Mango.</i>	<b>29,50 Euro</b>
<b>Mosel</b>	<b>2019er Kallfelz, Riesling Hochgewächs, trocken</b> <b>Weingut Kallfelz, Zell an der Mosel</b> <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>	<b>27,50 Euro</b>

## Weißherbst – Flasche 0,75 l

<b>Rheinhessen</b>	<b>2020er Jean Buscher</b> <b>Spätburgunder Rosé, Qualitätswein, trocken</b> <b>Weingut Jean Buscher, Bechtheim</b> <i>Beschlagene Gläser vom gekühlten Rosé, intensive Erdbeer- und Himbeeraromen in der Nase vermitteln Sommer, Wärme, Sonnenschein! Frisch, fruchtig, leicht.</i>	<b>24,00 Euro</b>
--------------------	---	-------------------

## Rotwein – Flasche 0,75 l

<b>Baden Bodensee</b>	<b>2017er Spätburgunder „Classic“</b> <b>Qualitätswein, trocken</b> <b>Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee</b> <i>Klassisch – treuer Essensbegleiter.</i>	<b>27,00 Euro</b>
<b>Baden Bodensee</b>	<b>2018er Aufrichtig rot</b> <b>Cuvée, trocken</b> <b>Weingut Aufricht, Stetten am Bodensee</b> <i>Genuss mit Dimension, hier schmeckt man Raum und Zeit, denkt an Vergangenes und Zukünftiges. Klar und brilliant.</i>	<b>30,00 Euro</b>
<b>Baden Kaiserstuhl</b>	<b>2016er Merdinger Bühl</b> <b>Spätburgunder Rotwein, QbA, trocken</b> <b>Weingut Heger, Ihringen, Kaiserstuhl</b> <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>	<b>26,00 Euro</b>
<b>Bordeaux Frankreich</b>	<b>2014er Neipperg Sélection</b> <b>Comtes de Neipperg, Saint-Émilion</b> <i>Tiefes, dunkles Rot. Intensive Frucht: Cassis und Herzkirsche. Voller, geschmeidiger, sehr runder Wein mit kräftigen, reifen, eingebundenen Tanninen und langem, fruchtgeprägtem Abgang.</i>	<b>36,00 Euro</b>

# 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 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