

## **Aperitif**

### **Alkoholfreier Cocktail**

*Monin Bitter mit Orangensaft aufgefüllt*  
Euro 6,50

### **Glas Sekt „Hausmarke“ mit Holunderblütensirup**

0,1 l Euro 4,50

### **“Aperol Spritz“ – einfach lecker**

*Aperol – Sekt – Wasser – Orangenscheibe*  
Euro 7,00

### **Lillet Berry**

*Französischer, fruchtiger Weinaperitif mit Russian Wild Berry aufgefüllt*  
Euro 7,00

### **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 3,50

## Menue

**Steinpilzkraftbrühe**  
*mit Pfannkuchenstreifen  
dazu Baguette*

\* \* \*

**Medaillons vom Hirschrücken**  
*auf einer Holunderbeerensauce  
serviert mit Brokkoligemüse  
und Kartoffelkrusteln*

\* \* \*

**Hausgemachtes Walnussparfait**  
*auf Vanillesauce  
serviert mit Pflaumenröster*

*Euro 49,00*



## **Vorspeisen**

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

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

### **Gebackene Champignonköpfe**

*serviert mit Kräuterquark  
dazu Baguette und Butter  
Euro 10,00*

## **Suppen**

### **Kraftbrühe**

*mit Nudeln und Ei  
Euro 5,50*

### **Kürbiscremesüppchen**

*mit Kernen und Öl  
dazu Baguette  
Euro 7,50*

### **Steinpilzkraftbrühe**

*mit Pfannkuchenstreifen  
dazu Baguette  
Euro 8,50*

## **Salate & Vegetarisch**

### **Salatschüssel Brigitte**

*Knackige Salate der Saison mit gebratenem Geflügel,  
Käsestreifen und Obst  
Euro 17,50*

### **Gebackene Teigzigarre**

*mit Fetakäse und Petersilie gefüllt  
auf Blattspinat in Rahm  
Euro 18,00*

## **Fisch**

### **Gebratenes Filet vom Zander**

*an einer feinen Rieslingsauce  
auf Bandnudeln  
dazu einen herzhaften Blattsalat  
Euro 28,00*

### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

*auf Kartoffelschnee  
serviert mit Zwiebelconfit  
dazu einen herzhaften Blattsalat  
Euro 24,00*

## **Hauptgerichte**

### **Hauskrüstchen**

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

### **Himmel & Erde**

*Gebratene Blutwurst- und Apfelscheiben  
auf Kartoffelschnee  
dazu einen gemischten Salatteller  
Euro 21,50*

### **Germanenspieß**

*Feuriges Spießgericht mit gerösteten Zwiebeln  
dazu einen gemischten Salatteller  
und Bratkartoffeln  
Euro 22,50*

### **Tranchiertes Maispoulardenbrüstchen**

*auf einer Balsamessigsauce  
dazu einen Eisbergsalat und Röstinchen  
Euro 23,50*

### **Medaillons vom Schweinefilet mit Tortenbrie überbacken**

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

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

*mit einer Rotwein-Schalottensauce,  
dazu Kräuterbutter, Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln  
Euro 29,80*

### **Brust und Keule von der Martinsgans**

*dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
32,00 €*

### **Medaillons vom Hirschrücken**

*auf einer Holunderbeerensauce  
serviert mit Brokkoligemüse und Kartoffelkrusteln  
Euro 36,00*

## **Dessert**

### **Hausgemachtes Walnussparfait**

*auf Vanillesauce  
serviert mit Pflaumenröster  
Euro 8,50*

### **Dessert-Trio**

*Mousse von dunkler Schokolade,  
Crème brûlée und Johannisbeersorbet  
Euro 10,00*

### **Rote Beerengrütze**

*mit Vanilleeis und Sahne  
Euro 7,00*

### **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 5,50*

### **Espresso und Grappa**

*Euro 5,50*

### **Eine große Tasse Kaffee**

*mit Baileys und Sahne  
Euro 5,00*

### **Latte Macchiato Caramel**

*Euro 5,00*

## Getränke

### Bier vom Faß:

Warsteiner	0,25 l	Euro 2,40
Warsteiner	0,5 l	Euro 4,80
Hövels Original	0,3 l	Euro 3,80
Hövels Original	0,4 l	Euro 4,80
Weizenbier	0,3 l	Euro 3,50
Weizenbier	0,5 l	Euro 4,80
Waldhaus ohne Filter	0,3 l	Euro 3,50

### 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 2,30
Selters medium/still	0,75 l	Euro 6,30
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 25,00
-----------	--------	------------

### Aperitif:

Aperol Spritz	0,2 l	Euro 7,00
Campari Orange	0,2 l	Euro 6,50
Campari Soda	0,2 l	Euro 6,50
Martini	0,05 l	Euro 4,50
Sherry	0,05 l	Euro 4,50
Hendrick's Gin und Tonic	0,04 l	Euro 10,00

### Wein

Winzerkeller Auggener Schäf Weißer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 5,50
Weingut Keth Grauer Burgunder, trocken	0,2 l	Euro 5,50
Winzerkeller Auggener Schäf Weißweincuvée, lieblich	0,2 l	Euro 5,50
Weingut Schloss Sommerhausen Riesling, trocken	0,2 l	Euro 5,50
Deidesheimer Hofstück Portugieser Weißherbst, halbtrocken	0,2 l	Euro 5,50
Jean Buscher Dornfelder Rotwein, halbtrocken	0,2 l	Euro 5,50
Merlot delle Venezie trocken	0,2 l	Euro 5,50
Winzerkeller Auggener Schäf Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2 l	Euro 5,50

## **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>166,00 €</i>
<i>Landhaus Doppelzimmer</i>	<i>176,00 €</i>
<i>Komfort Doppelzimmer</i>	<i>186,00 €</i>
<i>Einzelzimmer</i>	<i>206,00 €</i>

*Buchbar: 23.10. bis 12.12., Anreise mittwochs*

### **Martinipauschale Wochenende:**

*Preis pro Person:*

<i>Standard Doppelzimmer</i>	<i>186,00 €</i>
<i>Landhaus Doppelzimmer</i>	<i>196,00 €</i>
<i>Komfort Doppelzimmer</i>	<i>206,00 €</i>
<i>Einzelzimmer</i>	<i>226,00 €</i>

*Buchbar: 23.10. bis 6.12., Anreise freitags*

