

## **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**

### **Rhabarber oder- Holunderblütenschorle**

0,3 l Euro 3,50

### **Zitronen-Pfefferminzlimonade, hausgemacht**

0,4 l Euro 4,50



Waldhaus ohne Filter

-naturtrüb-

Premiumbier aus dem Südschwarzwald  
mit Naturhopfen gebraut

0,3 l Euro 3,50

## Menue

**Senfgurkensüppchen**  
dazu Baguette

\* \* \*

**Medaillons vom Wildschweinrücken**  
**im Speckmantel gebraten**  
serviert mit Brokkoligemüse  
und Kartoffelkrusteln

\* \* \*

**Hausgemachtes Mandel-Krokantparfait**  
serviert mit Amarenakirschen

Euro 49,00



## **Vorspeisen**

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
*mit Balsamicodressing mariniert*  
*serviert mit 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*

**Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen**  
*dazu Baguette*  
*Euro 8,00*

**Senfgurkensüppchen**  
*dazu Baguette*  
*Euro 7,50*

## **Salate & Vegetarisch**

### **Salatschüssel Brigitte**

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

### **Bandnudeln**

*serviert mit frischen Pfifferlingen in Rahm  
und gehobeltem Parmesan  
dazu einen gemischten Salatteller  
Euro 19,50*

## **Fisch**

### **Gebratenes Filet vom Zander**

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

### **Gebratenes Lachsforellenfilet**

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

## **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 21,50*

### **Westfälische Dicke Bohnen**

*serviert mit Kasseler und Mettendchen  
dazu Salzkartoffeln  
Euro 22,50*

### **Germanenspieß**

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

### **Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen in Rahm**

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

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

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

### **Medaillons vom Wildschweinrücken im Speckmantel gebraten**

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

## **Dessert**

### **Hausgemachtes Mandel-Krokantparfait**

*serviert mit Amarenakirschen*

*Euro 8,50*

### **Dessert-Trio**

*Mousse von dunkler Schokolade,  
Panna Cotta 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<br>Weißer Burgunder, trocken      | 0,2 l | Euro 5,50 |
| Weingut Keth<br>Grauer Burgunder, trocken                     | 0,2 l | Euro 5,50 |
| Winzerkeller Auggener Schäf<br>Weißweincuvée, lieblich        | 0,2 l | Euro 5,50 |
| Weingut Schloss Sommerhausen<br>Riesling, trocken             | 0,2 l | Euro 5,50 |
| Deidesheimer Hofstück<br>Portugieser Weißherbst, halbtrocken  | 0,2 l | Euro 5,50 |
| Jean Buscher<br>Dornfelder Rotwein, halbtrocken               | 0,2 l | Euro 5,50 |
| Merlot delle Venezie<br>trocken                               | 0,2 l | Euro 5,50 |
| Winzerkeller Auggener Schäf<br>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 6.12., Anreise Dienstag oder Mittwoch*

### **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 Freitag*

