



SAISONALE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

WEINGUT MERKLE, WÜRTTEMBERG <i>2018 Sauvignon Blanc "Stubensandstein"</i> ¹⁹	0,20l	14.50
--	-------	-------

WEINGUT HEITLINGER, WÜRTTEMBERG <i>2011 White Tie</i> ¹⁹	0,75l	74.00
--	-------	-------

WEINGUT JOHNER, BADEN <i>2013 Weißburgunder "SJ"</i> ¹⁹	0,75l	65.00
---	-------	-------

WEINGUT DREISSIGACKER, RHEINHESSEN <i>2014 Riesling „Wunderwerk“</i> ¹⁹	0,75l	53.00
---	-------	-------

ROTWEIN

WEINGUT KARL H. JOHNER, BADEN <i>2015 Spätburgunder Kaiserstuhl</i> ¹⁹	0,20l	14.00
--	-------	-------

WEINGUT CANTINE DUE PALME, ITALIEN <i>2015 Salice Salentino</i> ¹⁹	0,20l	12.00
--	-------	-------

WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG <i>2015 Merlot S.E.</i> ¹⁹	0,75l	85.00
---	-------	-------

WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG <i>2014 Syrah S.E.</i> ¹⁹	0,75l	85.00
--	-------	-------

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte.

Jahgangswechsel der Weine sind vorbehalten.



SAISONALE EMPFEHLUNGEN
VON UNSEREM KÜCHENCHEF
HERRN JULIAN VEIGEL

VORSPEISE

DREIERLEI VOM KÜRBIS ^{6,19}
Tomaten-Vanillevinaigrette, Jakobsmuschel, Quitte, Verbene 17.50

SUPPE

 POT AU FEU VOM KÜRBIS ^{12,19}
Kokosschaum, Kernöl, Maracuja, Ingwer 11.00

HAUPTGÄNGE

RÜCKEN UND KEULE VOM DEUTSCHEN REH ^{3,9,12,19}
Zimtblütenjus, Feldsalat, Petersilienwurzel, Honigbrot 39.50

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST ^{12,19}
Harissajus, Spitzkohl, Kürbis- Passionsfrucht Strudel, Cashewkerne 28.50

KALBSFILET UND HAUSGEMACHTE MAULTASCHE ^{12,19}
Trüffelrahmsoße, Babyspinat, Kräutersaitlinge 30.50

SOUS VIDE GEGARTES STEINBUTTFILET ^{6,12,19}
Hollandaise, Feldsalat, pochiertes Ei, Kartoffelpüree 37.50

VEGETARISCH

WALDPILZRISOTTO ^{12,19}
Parmesansoße, Walnuss, schwarzer Trüffel, Waldpilze 18.50

DESSERT


KÜRBIS- PASSIONSFRUCHT CHEESECAKE
Karamelleis, Pecannüsse, Torrone 9.00




VORSPEISEN

GEBEIZTER SAIBLING <i>Zitronencreme, gebratene Pfifferlinge, Tomate, Pinienkerne</i>	17.50
MARINIERTER FELDSALAT ^{6,12,19} <i>Geräucherte Entenbrust, Quittenchutney, Croûtons</i>	14.50

SALATE

 WALDHOTEL SALAT ^{6,12,19} <i>Gemischter Salat, Tomate, Avocado, grüner Spargel Granatapfel, Walnüsse</i>	13.50
 GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING ^{6,12,19} <i>Kirschtomate, Gurke, Radieschen, knusprige Schalotten</i>	8.00
CAESAR SALAD ^{2,6,19} <i>Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan Mit Maispouardenbrust 150g</i>	12.00 17.50

SUPPEN

KALBSSCHWANZCONSOMMÉ ^{12,19} <i>Gyoza, eingelegte Pilze</i>	11.50
 THAI- KOKOS- KÜRBISUPPE ^{12,19} <i>Curry- Backerbsen, Mango</i>	9.00

VEGAN

 INDISCHES SÜßKARTOFFEL- BLUMENKOHLCURRY ^{12,19} <i>Grüne Bohnen, Spitzkohl, Ananas, Peperoni</i>	18.00
--	-------



FISCH & MEERESFRÜCHTE

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET ^{12,19}
Safran- Champagnersoße, Calamari, Garnele,
provenzalisches Kartoffelragout 27.50

WALDHOTEL PAELLA ^{12,19}
Jakobsmuschel, Garnele, Wachtelbrust, Hummersoße,
eingelegtes Gemüse, Safranrisotto 29.00

FLEISCH

DEUTSCHES RINDERFILET ^{12,19}
Pfefferjus, Kräuterkruste, grüner Spargel,
Fingermöhre, Pommes Dauphine 35.00

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN
Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone 27.50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN ^{12,19}
Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle 28.50

GEBRATENE KALBSLEBER ^{12,19}
Jus, Spinat, Apfel, Perlwiebel, Kartoffelpüree 26.50

WALDHOTEL ÜBERRASCHUNGSMENÜ

5 Gänge 79.00 Euro

*Den Herbst mit allen Sinnen genießen und mit jeder Gabel ein kleines bisschen dem
Alltag entfliehen: Wir laden Sie ein zu unserem Überraschungsmenü.*

*Klassisch, modern und zeitlos vom Amuse-Bouche bis zum Dessert geben hochwertige
Produkte der Saison, überraschend und kreativ in Szene gesetzt, den Ton an.
Puristisch angerichtet, sehr fein gewürzt und ganz einfach ein Hochgenuss.*

*Lassen Sie sich ein auf ein Blind-Date ab dem ersten Gang und wir versprechen,
Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.*



DESSERT

BAUMKUCHEN UND PFLAUME

Zwetschgensorbet, Ragout, Vanilleschaum, weiße Schokolade

9.00

ZIEGENFRISCHKÄSE CRÈME BRÛLÉE ^{12,19}

Walnuss- Ahornsirupeis, eingelegte Feigen

8.50



VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS ^{6,10}

Frische Früchte

8.00

KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL

VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN ^{12,19}

GROSSE KÄSEAUSWAHL

18.50

KLEINE KÄSEAUSWAHL

10.50



Veganes Gericht

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld, sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Alle Gewichtsangaben verstehen sich als Rohgewichte.

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Geschmacksverstärker
2. Mit Farbstoffe
3. Mit Konservierungsstoffe
4. Mit Nitritpökelsalz
5. Mit Nitrat
6. Mit Antioxidationsmittel
7. Geschwärzt
8. Gewachst
9. Mit Phosphat
10. Mit Süßungsmittel
11. Enthält eine Phenylalaninquelle
12. Geschwefelt
13. Chininhaltig
14. Koffeinhaltig
15. Milcheiweiß
16. Säuerungsmittel
17. Taurin
18. Zuckerkulör
19. Sulfite



OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, FRANKREICH		
<i>Champagne Grand Brut Perrier Jouët</i> ¹⁹	0,10l	14.50
SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH, WÜRTTEMBERG		
<i>Sekt Impuls, Weißburgunder Brut</i> ¹⁹	0,10l	7.50
BORGIO MOLINO, ITALIEN		
<i>Prosecco Vino Spumante Extra Dry</i> ¹⁹	0,10l	6.50
RAUMLAND, ALKOHOLFREI, PFALZ		
<i>Traubensecco</i> ¹⁹	0,10l	4.50

WEISSWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT DRAUTZ ABLE, WÜRTTEMBERG			
2017 „Le Petit Pigeon“ Blanc de Noir ¹⁹	11.00	35.00	
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN			
2017 Riesling „Zeyt bringt Rosen“ ¹⁹	11.50	37.00	
WEINGUT PFAFFMANN, PFALZ			
2018 Grauburgunder ¹⁹	11.00	35.00	
WEINGUT PFAFFMANN, PFALZ			
2018 Chardonnay ¹⁹	11.00	35.00	

ROSÉWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN			
2018 Rosé ¹⁹	13.00	41.00	

ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2018 Zweigelt ¹⁹	13.00	42.00	
WEINGUT SONNENHOF, WÜRTTEMBERG			
2016 Cuvée Reizvoll ¹⁹	11.50	37.00	
WEINGUT KLOPPER WÜRTTEMBERG			
2014 Lemberger „Kleinheppacher Greiner“ ¹⁹	14.50	49.00	

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte.

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer. Saisonale Änderungen oder Jahrgangswechsel der Weine sind vorbehalten.



MINERALWASSER

Teinacher Gourmet/Still	0,75l	7.00
Teinacher Gourmet/Still	0,50l	5.90
Teinacher Gourmet/Still	0,25l	3.40

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb ⁶	0,20l	3.80
Orangensaft	0,20l	3.80
Ananassaft ⁶	0,20l	3.80
Roter Traubensaft	0,20l	3.80
Tomatensaft [†]	0,20l	3.80
Maracujanektar ⁶	0,20l	3.80
Rhabarbernektar	0,20l	3.80
Cranberrynektar	0,20l	3.80
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	3.80
Saftschorle	0,30l	4.10

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{2,10,14,16} / Coca Cola Light ^{2,10,14,16} , Phenylalaninquelle	0,20l	3.50
Fanta ^{2,6}	0,20l	3.50
Sprite ^{2,14}	0,20l	3.50
Mezzo Mix ^{2,14,16}	0,20l	3.50

THOMAS HENRY		
Tonic Water ^{6,13,16} , Ginger Ale ^{2,16} , Bitter Lemon ^{6,13,16} , Spicy Ginger ¹⁶	0,20l	4.00

BIERE

VOM FASS

Rothaus Pils	0,33l	4.20
Rothaus Weizen	0,50l	4.80
Radler	0,33l	4.00

AUS DER FLASCHE

Rothaus Alkoholfrei	0,33l	4.20
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	4.80
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	4.80
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	4.80

KAFFEE- & TEE-SPEZIALITÄTEN

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Teekarte
oder nach unseren Kaffeespezialitäten.*