



SAISONALE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

WEINGUT MERKLE, WÜRTTEMBERG
2018 *Sauvignon Blanc "Stubensandstein"* ¹⁹ 0,20l 14.50

WEINGUT HEITLINGER, WÜRTTEMBERG
2011 *White Tie* ¹⁹ 0,75l 74.00

WEINGUT JOHNER, BADEN
2013 *Weißburgunder "SJ"* ¹⁹ 0,75l 65.00

WEINGUT DREISSIGACKER, RHEINHESSEN
2014 *Riesling „Wunderwerk“* ¹⁹ 0,75l 53.00

ROTWEIN

WEINGUT KARL H. JOHNER, BADEN
2015 *Spätburgunder Kaiserstuhl* ¹⁹ 0,20l 14.00

WEINGUT CANTINE DUE PALME, ITALIEN
2015 *Salice Salentino* ¹⁹ 0,20l 12.00

WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG
2015 *Merlot S.E.* ¹⁹ 0,75l 85.00

WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG
2014 *Syrah S.E.* ¹⁹ 0,75l 85.00

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte.

Jahrgangswechsel 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}

Zimtblütenjas, 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

Zitronencreme, gebratene Pfifferlinge, Tomate, Pinienkerne

17.50

MARINIERTER FELDSALAT

6,12,19

Geräucherte Entenbrust, Quittenchutney, Croûtons

14.50

SALATE



WALDHOTEL SALAT

6,12,19

*Gemischter Salat, Tomate, Avocado, grüner Spargel
Granatapfel, Walnüsse*

13.50



GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING

6,12,19

Kirschtomate, Gurke, Radieschen, knusprige Schalotten

8.00

CAESAR SALAD

2,6,19

*Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan
Mit Maispoulardenbrust 150g*

12.00

17.50

SUPPEN

KALBSSCHWANZCONSOMMÉ

12,19

Gyoza, eingekochte Pilze

11.50



THAI- KOKOS- KÜRBISSUPPE

12,19

Curry- Backerbsen, Mango

9.00

VEGAN



INDISCHES SÜßKARTOFFEL- BLUMENKOHCURRY

12,19

Grüne Bohnen, Spitzkohl, Ananas, Peperoni

18.00



FISCH & MEERESFRÜCHTE

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET <small>12,19</small>	
<i>Safran- Champagnersoße, Calamari, Garnele, provenzalischs Kartoffelragout</i>	27.50
WALDHOTEL PAELLA <small>12,19</small>	
<i>Jakobsmuschel, Garnele, Wachtelbrust, Hummersoße, eingelegtes Gemüse, Safranrisotto</i>	29.00

FLEISCH

DEUTSCHES RINDERFILET <small>12,19</small>	
<i>Pfefferjus, Kräuterkruste, grüner Spargel, Fingermöhre, Pommes Dauphine</i>	35.00
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN	
<i>Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone</i>	27.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <small>12,19</small>	
<i>Jus, Gemüsegarnitur, hausgemachte Spätzle</i>	28.50
GEBRATENE KALBSLEBER <small>12,19</small>	
<i>Jus, Spinat, Apfel, Perlzwiebel, Kartoffelpüree</i>	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 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. Kaffeinhaltig
15. Milcheiweiß
16. Säuerungsmittel
17. Taurin
18. Zuckerkulör
19. Sulfite



OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, FRANKREICH

Champagne Grand Brut Perrier Jouët ¹⁹ 0,10l 14.50

SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH, WÜRTTEMBERG

Sekt Impuls, Weißburgunder Brut ¹⁹ 0,10l 7.50

BORGO MOLINO, ITALIEN

Prosecco Vino Spumante Extra Dry ¹⁹ 0,10l 6.50

RAUMLAND, ALKOHOLFREI, PFALZ

Traubensecco ¹⁹ 0,10l 4.50

WEISSWEIN

WEINGUT DRAUTZ ABLE, WÜRTTEMBERG 0,20l 0,75l
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

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

ROTWEIN

WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG 0,20l 0,75l
2018 *Zweigelt* ¹⁹ 13.00 42.00

WEINGUT SONNENHOF, WÜRTTEMBERG

2016 *Cuvée Reizvoll* ¹⁹ 11.50 37.00

WEINGUT KLOPFER 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	<i>0,75l</i>	7.00
Teinacher Gourmet/Still	<i>0,50l</i>	5.90
Teinacher Gourmet/Still	<i>0,25l</i>	3.40

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb ⁶	<i>0,20l</i>	3.80
Orangensaft	<i>0,20l</i>	3.80
Ananassaft ⁶	<i>0,20l</i>	3.80
Roter Traubensaft	<i>0,20l</i>	3.80
Tomatensaft ⁷	<i>0,20l</i>	3.80
Maracujanektar ⁶	<i>0,20l</i>	3.80
Rhabarbernektar	<i>0,20l</i>	3.80
Cranberrynektar	<i>0,20l</i>	3.80
Schwarzer Johannisbeernektar	<i>0,20l</i>	3.80
Saftschorle	<i>0,30l</i>	4.10

SOFTGETRÄNKE

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

THOMAS HENRY

Tonic Water ^{6,13,16} , Ginger Ale ^{2,16} , Bitter Lemon ^{6,13,16} , Spicy Ginger ¹⁶	<i>0,20l</i>	4.00
--	--------------	------

BIERE

VOM FASS

Rothaus Pils	<i>0,33l</i>	4.20
Rothaus Weizen	<i>0,50l</i>	4.80
Radler	<i>0,33l</i>	4.00

AUS DER FLASCHE

Rothaus Alkoholfrei	<i>0,33l</i>	4.20
Rothaus Weizen Alkoholfrei	<i>0,50l</i>	4.80
Paulaner Weizen Dunkel	<i>0,50l</i>	4.80
Paulaner Weizen Kristall	<i>0,50l</i>	4.80

KAFFEE- & TEE-SPEZIALITÄTEN

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