



## SAISONALE GETRÄNKEEMPFEHLUNG

### WEISSWEIN

WEINGUT MERKLE, WÜRTTEMBERG <i>2018 Sauvignon Blanc "Stubensandstein"</i> <sup>19</sup>	0,20l 14.50
WEINGUT HEITLINGER, WÜRTTEMBERG <i>2011 White Tie</i> <sup>19</sup>	0,75l 74.00
WEINGUT FRANZ KELLER, BADEN <i>2017 Weißburgunder Oberbergener Baßgeige</i> <sup>19</sup>	0,75l 39.00
WEINGUT DREISSIGACKER, RHEINHESSEN <i>2014 Riesling „Wunderwerk“</i> <sup>19</sup>	0,75l 53.00

### ROTWEIN

WEINGUT CANTINE DUE PALME, ITALIEN <i>2015 Salice Salentino</i> <sup>19</sup>	0,20l 12.00
WEINGUT CASA ANDES, CHILE <i>2015 Cabernet Sauvignon Reserva</i> <sup>19</sup>	0,20l 12.50
WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG <i>2015 Merlot S.E.</i> <sup>19</sup>	0,75l 85.00
WEINGUT FRANZ KELLER, BADEN <i>2015 Spätburgunder „Franz Anton Schwarzer Adler“</i> <sup>19</sup>	0,75l 51.00

*Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Weinkarte.*

*Jahrgangswchsel der Weine sind vorbehalten.*



SAISONALE EMPFEHLUNGEN  
VON UNSEREM KÜCHENCHEF  
HERRN JULIAN VEIGEL

VORSPEISE

DREIERLEI VOM KÜRBIS <sup>6,19</sup>  
*Tomaten-Vanillevinaigrette, Jakobsmuschel, Quitte, Verbene* 17.50

SUPPE

 POT AU FEU VOM KÜRBIS <sup>12,19</sup>  
*Kokosschaum, Kernöl, Maracuja, Ingwer* 11.00

ZWISCHENGANG

POCHIERTES BIO LANDEI <sup>4,12,19</sup>  
*Trüffelschaum, Feldsalat, cremige Polenta, Vulcano Schinken* 16.50

HAUPTGÄNGE

RÜCKEN UND KEULE VOM DEUTSCHEN REH <sup>3,9,12,19</sup>  
*Zimtblütenjus, Feldsalat, Petersilienwurzel, Honigbrot* 39.50

ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST <sup>12,19</sup>  
*Harissajus, Spitzkohl, Kürbis- Passionsfrucht Strudel, Cashewkerne* 28.50

KALBSFILET UND HAUSGEMACHTE MAULTASCHE <sup>12,19</sup>  
*Trüffelrahmsoße, Babyspinat, Kräutersaitlinge* 30.50

SOUS VIDE GEGARTES STEINBUTTFILET <sup>3,6,10,12,19</sup>  
*Zitronen- Knoblauch Hollandaise, Mini Garnelen, Pancetta, grüner Spargel, Butternutkürbis* 37.50

VEGETARISCH

WALDPILZRISOTTO <sup>12,19</sup>  
*Parmesansoße, Radicchio, schwarzer Trüffel, Waldpilze* 18.50

DESSERT

KÜRBIS- PASSIONSFRUCHT CHEESECAKE  
*Karamelleis, Pecannüsse, Torrone* 9.00



## VORSPEISEN

GEBEIZTER SAIBLING  
*Zitronencreme, gebratene Pfifferlinge, Tomate, Pinienkerne* 17.50

 HEALTH BOWL <sup>12,19</sup>  
*Teriyakivinaigrette, Kürbis süß-sauer, Zuckerschote, Passionsfrucht, Rote Bete, Jasminreis, Erdnuss* 14.50

## SALATE

 WALDHOTEL SALAT <sup>6,12,19</sup>  
*Gemischter Salat, Tomate, Avocado, grüner Spargel, Granatapfel, Walnüsse* 13.50

 GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING <sup>6,12,19</sup>  
*Kirschtomate, Gurke, Radieschen, knusprige Schalotten* 8.00

CAESAR SALAD <sup>2,6,19</sup>  
*Hausgemachtes Dressing, Romana Salat, Croûtons, Parmesan* 12.00  
*Mit Maispouardenbrust 150g* 17.50

## SUPPEN

KALBSSCHWANZCONSOMMÉ <sup>12,19</sup>  
*Gyoza, eingelegte Pilze* 11.50

 THAI- KOKOS- KÜRBISSUPPE <sup>12,19</sup>  
*Curry- Backerbsen, Mango* 9.00

## VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE PFIFFERLING- GNOCCHI <sup>12,16,19</sup>  
*Ziegenfrischkäsevelouté, Pfifferlinge, Aprikose, Piemonteser Haselnüsse* 21.50

 INDISCHES SÜBKARTOFFEL- BLUMENKOHLCURRY <sup>12,19</sup>  
*Grüne Bohnen, Spitzkohl, Ananas, Peperoni* 18.00



## FISCH & MEERESFRÜCHTE

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET <sup>12,19</sup> <i>Safran- Champagnersoße, Calamari, Garnele, provenzalisches Kartoffelragout</i>	27.50
WALDHOTEL PAELLA <sup>12,19</sup> <i>Jakobsmuschel, Garnele, Wachtelbrust, Hummersoße, eingelegtes Gemüse, Safranrisotto</i>	29.00
SAUTIERTES ZANDERFILET <sup>1,3,4,5,6,12,19</sup> <i>Sauerkraut- Cidre Beurre Blanc, Rote Bete, Blutwurst, Kartoffel- Meerrettichpüree</i>	27.50

## FLEISCH

DEUTSCHES RINDERFILET <sup>12,19</sup> <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 <sup>12,19</sup> <i>Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle</i>	28.50
GEBRATENE KALBSLEBER <sup>12,19</sup> <i>Jus, Spinat, Apfel, Perlwiebel, 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 ein auf ein Blind-Date ab dem ersten Gang und wir versprechen,  
Ihnen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.*



## DESSERT

BAUMKUCHEN UND PFLAUME <i>Zwetschensorbet, Ragout, Vanilleschaum, weiße Schokolade</i>	9.00
ZIEGENFRISCHKÄSE CRÈME BRÛLÉE <sup>12,19</sup> <i>Walnuss- Ahornsirupeis, eingelegte Feigen</i>	8.50
 VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS <sup>6,10</sup> <i>Frische Früchte</i>	8.00

## KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUSWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN <sup>12,19</sup>	
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.*

### ALLERGENE

#### Glutenhaltige Getreide

- A. Weizen
- B. Roggen
- C. Hafer
- D. Dinkel
- E. Gerste
- F. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Weichtiere/Muscheln und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I. Milch/Lactose und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

#### Schalenfrüchte

- K. Walnuss
- L. Haselnuss
- M. Cashewkerne
- N. Kürbiskerne

- O. Erdnuss
- P. Pecannuss
- Q. Pinienkerne
- R. Kokosnuss
- S. Mandel
- T. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- U. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- W. Schwefeldioxid und Sulfite
- X. Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Y. Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

### 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. Zuckerulöl
- 19. Sulfite



## OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

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

## WEISSWEIN

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

## ROSÉWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT SCHLOSS NEUWEIER, BADEN			
2018	Rosé <sup>19</sup>	13.00	41.00

## ROTWEIN

		0,20l	0,75l
WEINGUT JÜRGEN ELLWANGER, WÜRTTEMBERG			
2017	Zweigelt <sup>19</sup>	13.00	42.00
WEINGUT SONNENHOF, WÜRTTEMBERG			
2016	Cuvée Reizvoll <sup>19</sup>	11.50	37.00
WEINGUT POLIZIANO, ITALIEN			
2015	Chianti <sup>19</sup>	12.50	41.00

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 Jahrgangswchsel 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 <sup>6</sup>	0,20l	3.80
Orangensaft	0,20l	3.80
Ananassaft <sup>6</sup>	0,20l	3.80
Roter Traubensaft	0,20l	3.80
Tomatensaft	0,20l	3.80
Maracujanektar <sup>6</sup>	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 <sup>2,10,14,16</sup> / Coca Cola Light <sup>2,10,14,16</sup>	0,20l	3.50
Fanta <sup>2,6</sup>	0,20l	3.50
Sprite <sup>2,14</sup>	0,20l	3.50
Mezzo Mix <sup>2,14,16</sup>	0,20l	3.50

THOMAS HENRY		
Tonic Water <sup>6,13,16</sup> , Ginger Ale <sup>2,16</sup> , Bitter Lemon <sup>6,13,16</sup> , Spicy Ginger <sup>16</sup>	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.*