




UNSERE SPARGELSPEZIALITÄTEN

VORSPEISEN

WILDKRÄUTERSALAT ^{5,9} <i>Ziegenkäse, Erdbeere, Walnuss, Passionsfrucht</i>	16.50
 ERDBEER-PAPRIKA-GAZPACHO ^{5,7,9} <i>Rhabarber, Verveine, schwarze Olive</i>	7.50

SUPPEN

SPARGEL-PECCORINO-VELOUTÉ ^{2,3,5} <i>Erbsen, Trüffel</i>	8.00
----------------------------------------------------------------------	------

HAUPTGÄNGE

DEUTSCHER STANGENSPARGEL 250g. ³ <i>Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder geklärte Butter</i>	18.50
ZUR WAHL:	
<i>Regionale Schinkenauswahl 140g.</i> ^{1,2,3,4,6,9,10}	7.00
<i>Kleines Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 100g.</i> ^{2,3,6,8}	9.00
<i>Saiblingsfilet 140g.</i> ⁹	10.00
<i>Rinderfilet 100g.</i>	12.00
DUETT VOM KALB ³ <i>Sauce Choron, Spargel, Bärlauch-Polenta</i>	28.50
 HAUSGEMACHTE SPARGEL-FRÜHLINGSROLLE ⁵ <i>Cashewkern-Crème, knackiges Gemüse, Wildkräuter</i>	16.50
SPARGEL-RISOTTO ^{2,3} <i>Gebratene Garnele, Safran, Kirschtomate</i>	20.50

DESSERT

ERDBEERE & SAUERAMPFER ^{5,6,9,10} <i>Weißer Kuvertüre, Haselnuss, Joghurt</i>	7.50
-------------------------------------------------------------------------------------------	------



SAISONALE WEINEMPFEHLUNG

WEISSWEIN

	0,2l
WEINGUT KLOPFER <i>2015 Silvaner</i>	13.00
	0,75l
WEINGUT KELLER <i>2016 Grauburgunder „Oberbergener Baßgeige“</i>	39.00
WEINGUT HEITLINGER <i>2015 Auxerrois</i>	32.00




ROTWEIN

	0,2l
WEINGUT ALDINGER <i>2015 Trollinger Alte Reben 0,2l</i>	10.60
	0,75l
WEINGUT BERNHARD HUBER <i>2012 Malterdinger Spätburgunder</i>	51.00
WEINGUT KLUMPP <i>2014 Cuvée Nr.1</i>	32.00


*Saisonale Änderungen oder Jahrgangswchsel der Weine sind vorbehalten.
Weine können Sulfite enthalten oder geschwefelt sein.*




VORSPEISEN

	MARINIERTE STRAUCHTOMATEN ^{2,3,5,7} <i>Sojajoghurt, Arganöl, schwarze Olive, weißer Spargel</i>	10.50
	TRANCHEN VOM GEGRILLTEN THUNFISCH ^{2,3} <i>Romanasalat, Avocado, Yuzu</i>	15.50
	STELLEN SIE IHREN EIGENEN SALAT ZUSAMMEN WALDHOTEL SALAT	
	<i>Gemischter Salat, Tomate, Avocado, Spargel</i> ^{3,5,6}	11.50
	<i>Gegrillte Garnelen, 140g.</i> ³	24.50
	<i>Gegrilltes Thunfischsteak, 140g.</i> ⁶	25.50
	<i>Gebratene Rinderfiletstreifen, 180g.</i>	27.50
	GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING ^{5,6} <i>Kirschtomate, Gurke, Radieschen, knusprige Schalotten</i>	7.50
	CAESAR SALAD ^{3,5,6} <i>Maispouardenbrust, 180g.</i>	11.50 17.50

SUPPEN

	HUMMERBISQUE ^{2,3,5} <i>Kaiserschote, marinierte Schneekrabbe</i>	9.00
	GELBE THAICURRYSUPPE ^{2,3,6,8} <i>Grüner Spargel, geröstete Cashewkerne</i>	7.50

VEGAN & VEGETARISCH

	ROTE LINSEN-RAGOUT ^{3,6} <i>Pak Choi, Avocado, Ananas, Papadum</i>	15.50
	FOURME D'AMBERT-RAVIOLI ^{3,6,9} <i>Feigensenfsauce, Birne, Pinienhonig</i>	16.50



FISCH & MEERESFRÜCHTE

GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET ^{1,2,3,5,6} <i>Tomaten-Vanille-Fond, Basilikum-Spitzkohl-Püree, geräucherte Mandeln</i>	24.50
CONFIERTER HUMMER ^{2,3,6,8} <i>Frühlingslauch, Minikarotte, Salzzitrone, Macadamianuss</i>	29.50

FLEISCH

DEUTSCHER LAMMRÜCKEN ^{1,3,5} <i>Sherryjus, Minifenchel, Spitzpaprika, Aubergine, Amaranth</i>	32.50
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN ^{2,3,10} <i>Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone</i>	26.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN <i>Jus, Gemüse garnitur, handgeschabte Spätzle</i>	27.50
KALBSLEBER IN THYMIANBUTTER GEBRATEN ^{5,6} <i>Ackerbohnen, Zwiebelconfit, geschmorte Tomate, Kartoffelpüree</i>	25.00

WALDHOTEL ÜBERRASCHUNGSMENÜ

5 Gänge 79.00 Euro


Den Frühling 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

NOUGAT-CRÈME BRÛLÉE ^{2,3,6} <i>Brioche-Crème-Eis, Himbeere</i>	8.50
MARACUJA-HONIG-PARFAIT ^{2,3,6,9} <i>Rhabarber, Basilikum, Mango</i>	7.50
 VARIATION SOMMERLICHER FRUCHTSORBETS ^{2,3,6,10} <i>Frische Früchte</i>	7.50

KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN ^{3,6}	
GROSSE KÄSEAUWAHL	17.50
KLEINE KÄSEAUWAHL	8.50



Veganes Gericht

Die angegebenen Preise sind in Euro ausgewiesen und beinhalten das Bedienungsgeld, sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer.

ZUSATZSTOFFE

1. Mit Geschmacksverstärker
2. Mit Farbstoffen
3. Mit Konservierungsstoffen
4. Mit Nitritpökelsalz
5. Mit Nitrat
6. Mit Antioxidationsmittel

7. Geschwärzt
8. Gewachst
9. Mit Phosphat
10. Mit Süßungsmittel
11. Enthält eine Phenylalaninquelle