



SAISONALE EMPFEHLUNGEN
VON UNSEREM KÜCHENCHEF
HERRN JULIAN VEIGEL

VORSPEISEN

SALAT NIÇOISE ^{12,16,19}
Thunfischsteak, Ei, Bohnen, Kartoffel, Oliven 18.00

SUPPEN

VICHYSOISE – kalte Suppe ^{12,19}
Gebeizter Lachs, Saiblingskaviar, Croûtons 10.00

CONSOMMÉ DOUBLE ^{12,19}
Hausgemachte Markklößchen, getrüffeltes Royal 11.00

HAUPTGÄNGE

KALBSFILET UND HUMMER ^{12,19}
Krustentiersoße, grüner Spargel, geräuchertes Paprika-Risotto 36.50

BARBARIEENTENBRUST À L'ORANGE ^{12,19}
Kumquatjus, Chicorée, Süßkartoffeltarte 27.50

SPANFERKELRÜCKEN ^{12,19}
Kümmeljus, Weißkohl, Apfelchutney, hausgemachte Schupfnudeln 26.50

STEINBUTTFILET
Garnelenkruste, Minigemüse, Kartoffel- Trüffelschaum 38.50

VEGAN & VEGETARISCH

SPINAT- PILZ- RAVIOLO ^{12,19}
Spinat Beurre Blanc, Apfel- Walnusschutney, Kräutersaitlinge 20.50



WINTER CURRY
Sojajoghurt-Dip, Grünkohl, wilder Brokkoli, Berberitzen, Arganöl, Duftreis 17.50

DESSERT

ZARTBITTER SCHOKOLADEN MOUSSE
Vanilleeis, Himbeeren, Baiser 8.00



SAISONALE WEINEMPFEHLUNG

WEISS

WEINGUT KLOPFER <i>2016 Riesling</i> ¹⁹	0,20l	9.50
WEINGUT JOHNER, NEUSEELAND <i>2017 Sauvignon Blanc „Gladstone“</i> ¹⁹	0,75l	41.00
WEINGUT HUBER <i>2015 Auxerrois</i> ¹⁹	0,75l	42.00

ROT

WEINGUT ALDINGER <i>2016 Fellbacher Trollinger „Alte Reben“</i> ¹⁹	0,20l	10.50
WEINGUT MARKUS RUCH <i>2011 Pinot Noir „Hallau Chölle“</i> ¹⁹	0,75l	89.00
WEINGUT SONNENHOF <i>2013 Syrah</i> ¹⁹	0,75l	69.00



Jahrgangswchsel der Weine sind vorbehalten.




VORSPEISEN

MARINIERTE BETEN <i>Grüner Apfel, Pekannuss, Ziegenkäse</i>	14.50
TATAR VOM DEUTSCHEN RIND – ZUM SELBER ANMACHEN <i>Eigelb, Kapern, Senf, Schalotten, Olivenöl</i>	18.50


SALATE

 WALDHOTEL SALAT ^{12,19} <i>Gemischter Salat, Tomate, Avocado, grüner Spargel</i>	11.50
 GEMISCHTER BLATTSALAT MIT BALSAMICO-DRESSING ^{12,19} <i>Kirschtomate, Gurke, Radieschen, knusprige Schalotten</i>	7.50
CAESAR SALAD ^{2,6,19} <i>Maispouardenbrust, 180g.</i>	11.50 17.50

SUPPEN

HUMMER-VANILLEBISQUE ^{12,19} <i>Hummermaultasche, Brioche Croûtons</i>	11.50
 THAI-KOKOS-SUPPE ^{12,19} <i>Sonnenblumenkerne, Mango</i>	8.00

VEGAN & VEGETARISCH

WALDPILZ RISOTTO ^{12,19} <i>Parmesanemulsion, Trüffel, Walnuss, Wildkräutersalat</i>	17.50
 SEIDENTOFU UND MISO ³ <i>Miso Fond, Pomelo, Fenchel, schwarze Walnuss</i>	15.50



FISCH & MEERESFRÜCHTE

SKREIFILET ^{12,19}

*Roter Paprika Fond, Ratatouille Gemüse, getrocknete Tomaten
Pinienkerne* 26.50

WALDHOTEL PAELLA ^{12,19}

*Jakobsmuschel, Garnele, Wachtelbrust, Hummersoße, eingelegtes Gemüse
Safranrisotto* 28.50

FLEISCH

DEUTSCHES RINDERFILET ^{12,19}

Pfefferjus, Kräuterkruste, wilder Brokkoli, Topinambur 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, Perlzwiebel, Kartoffelpüree 26.50

WALDHOTEL ÜBERRASCHUNGSMENÜ

5 Gänge 79.00 Euro

*Den Winter 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

CRÊPE UND BLUTORANGE

Blutorangen-Grand-Manier-Sorbet, Zitrusfruchtmousse, Macadamia 8.50

BIRNE UND KARAMELL

Crème Caramel, Birnensorbet, Karamellsoße 8.00



VARIATION HAUSGEMACHTER FRUCHTSORBETS ^{6,10}

Frische Früchte 8.00

KÄSE

INTERNATIONALE ROHMILCHKÄSEAUWAHL VOM MAÎTRE AFFINEUR
WALTMANN ^{12,19}

GROSSE KÄSEAUWAHL 18.50

KLEINE KÄSEAUWAHL 8.50



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 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
12. geschwefelt
13. chininhaltig
14. koffeinhaltig
15. Milcheiweiß
16. Säuerungsmittel
17. Taurin
18. Zuckerkulör
19. Sulfite



OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, FRANKREICH

*Champagne Brut Perrier Jouët Grand Brut*¹⁹ 0,10l 11.50

*Champagne Rosé Perrier Jouët*¹⁹ 0,10l 14.50

SCHLOSSKELLEREI AFFALTRACH, WÜRTTEMBERG

*Sekt Impuls, Weißburgunder Brut*¹⁹ 0,10l 7.50

BORGIO MOLINO, ITALIEN

*Prosecco Vino Spumante Extra Dry*¹⁹ 0,10l 6.50

WEISSWEIN

WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG

2017 *Riesling Rebhuhn*¹⁹ 0,20l 9.50

WEINGUT KLOPFER

2017 *Weissburgunder*¹⁹ 0,20l 9.50

GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN, PFALZ

2017 *Chardonnay*¹⁹ 0,20l 9.50

CÀ DI VITTI, ITALIEN

2017 *Lugana*¹⁹ 0,20l 10.50

ROSÉWEIN

WEINGUT WÖHRWAG

2017 *Rosé Cuvee*¹⁹ 0,20l 9.50

ROTWEIN

WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG

2016 *Lemberger*¹⁹ 0,20l 9.50

WEINGUT KLOPFER

2016 *Zweigelt*¹⁹ 0,20l 10.00

CANTINE DUE PALME, ITALIEN

2015 *Salice Salentino*¹⁹ 0,20l 10.50

BODEGA QUINTA DE LA QUIETUD, SPANIEN

2016 *Corral de Campanas*¹⁷ 0,20l 10.50

CASA ANDES, CHILE

2015 *Cabernet Sauvignon Reserva*¹⁹ 0,20l 10.50

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	3.20

SÄFTE & NEKTARE

Apfelsaft, naturtrüb ⁶	0,20l	3.50
Orangensaft	0,20l	3.50
Holunderbeerensaft	0,20l	3.50
Ananassaft ⁶	0,20l	3.50
Roter Traubensaft	0,20l	3.50
Tomatensaft ^T	0,20l	3.50
Maracujanektar ⁶	0,20l	3.50
Rhabarbernektar	0,20l	3.50
Cranberrynektar	0,20l	3.50
Schwarzer Johannisbeernektar	0,20l	3.50
Saftschorle	0,30l	3.80

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola ^{2,10,14,16} / Coca Cola Light ^{2,10,14,16,Phenylalaninquelle}	0,20l	3.20
Fanta ^{2,6}	0,20l	3.20
Sprite ^{2,14}	0,20l	3.20
Mezzo Mix ^{2,14,16}	0,20l	3.20
THOMAS HENRY		
Tonic Water ^{6,13,16} , Ginger Ale ^{2,16} , Bitter Lemon ^{6,13,16} , Spicy Ginger ¹⁶	0,20l	3.80

BIERE

VOM FASS		
Rothaus Pils	0,30l	3.90
Rothaus Weizen	0,50l	4.50
Radler	0,30l	3.70
AUS DER FLASCHE		
Rothaus Alkoholfrei	0,33l	3.90
Rothaus Weizen Alkoholfrei	0,50l	4.50
Paulaner Weizen Dunkel	0,50l	4.50
Paulaner Weizen Kristall	0,50l	4.50

KAFFEE- & TEE-SPEZIALITÄTEN

*Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Teekarte
oder nach unseren Kaffee-Spezialitäten.*