



SAISONALE EMPFEHLUNGEN
VON UNSEREM KÜCHENCHEF
HERRN JULIAN VEIGEL

VORSPEISEN

WILDKRÄUTER-ACKERSALAT ^{6,19,I}
Kernöl-Vinaigrette, Ziegenkäse, Cranberries 17.50

SUPPEN

ENTEN-CONSOMMÉ ^{6,19,A,I,T}
Eingelegte Pilze, getrüffeltes Gyoza 9.50

ZWISCHENGANG

GESCHMORTE OCHSENBACKE ^{6,19,I,X}
Jus, Kürbispüree, Spinat, Ei, Trüffel 16.00

HAUPTGÄNGE

RÜCKEN UND KEULE VOM DEUTSCHEN REH ^{6,19,A,I,T}
Kaffeejus, Romanesco, Kerbelwurzelpüree, Pfifferlinge 38.50

FILET VOM IBERICO-SCHWEIN ^{6,19,I,R,T,U}
Wasabi, Petersilienwurzel, Mandarine 26.50

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST ^{2,6,19,A,H,J}
Hoisin-Jus, Kimchi-Spitzkohl, Erdnüsse, süß-saure Pflaume 27.50

STEINBUTTFILET ^{I,X,Y}
Trüffel-Hollandaise, sautierter Spinat, Kartoffelpüree, pochirtes Ei 38.00

VEGAN & VEGETARISCH

 GRÜNES KOHLRABI-ROMANESCO-CURRY ^{M,T}
Basmati-Reis, Granatapfel, Cashew-Kerne, Brokkoli 17.50

HAUSGEMACHTE GNOCCHI ^{6,19,I,X}
Knoblauch-Velouté, bunte Beete, Pfifferlinge, Belper Knolle 20.50

DESSERT

KÜRBIS UND WEISSE KUVERTÜRE ^{H,I,N,X}
Ganache, Kernöleis, Brownie 8.00



SAISONALE WEINEMPFEHLUNG
VON UNSEREM SOMMELIER
HERRN KURT CZODROWSKI

WEISS

WEINGUT KLOPFER <i>2016 Riesling</i> ¹⁹	0,20l	9.50
WEINGUT JOHNER, NEUSEELAND <i>2016 Sauvignon Blanc „Gladstone“</i> ¹⁹	0,75l	41.00
WEINGUT HEITLINGER <i>2013 Auxerrois</i> ¹⁹	0,75l	32.00

ROT

WEINGUT ALDINGER <i>2016 Fellbacher Trollinger „Alte Reben“</i> ¹⁹	0,20l	10.50
WEINGUT MARKUS RUCH <i>2012 Pinot Noir „Hallau Chölle“</i> ¹⁹	0,75l	89.00
WEINGUT SONNENHOF <i>2013 Syrah</i> ¹⁹	0,75l	69.00



Jahrgangswechsel der Weine sind vorbehalten.



VORSPEISEN

AVOCADO-TATAR ^{6,19} <i>Eingelegter Kürbis, Wildkräuter, Oxsenherztomate</i>	13.50
CEVICHE VOM LABEL ROUGE LACHS ^{1,7} <i>Roh marinierte Zucchini, Lachskaviar, Passionsfrucht</i>	17.50


SALATE

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

SUPPEN

BOUILLABAISSSE ^{6,19,F,T,Y} <i>Garnele, Wolfsbarsch, Wurzelgemüse</i>	11.00
 THAI-KÜRBIS-KOKOS-SUPPE ^{6,19,O,T} <i>Sonnenblumenkerne, Mango</i>	8.00

VEGAN & VEGETARISCH

 BUTTERNUT-KÜRBIS ^{2,6,19,Q} <i>Pinienkern-Quitten-Schmälze, Blumenkohl, Babyspinat</i>	15.50
WALDPILZ-RISOTTO ^{6,19,I,K,T} <i>Parmesan-Emulsion, schwarzer Trüffel, Walnuss</i>	17.50



FISCH & MEERESFRÜCHTE

WOLFSBARSCHFILET ^{A,I,X,Y} <i>Sauce Rouille, Wurzelgemüse, Risotto, geröstete Brioche</i>	26.50
GEBRATENE JACOBSMUSCHELN ^{2,3,6,9,F,H,I,Y} <i>Krustentierschaum, Lauch, Rote Paprika, Chorizo-Risotto</i>	28.50

FLEISCH

DEUTSCHES RINDERFILET ^{12,19,A,I,T,X} <i>Pfefferjus, Kräuterkruste, gerösteter Kürbis, wilder Brokkoli</i>	35.00
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN ^{A,I,U,X} <i>Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren, Zitrone</i>	27.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN ^{12,19,A,I,L,X} <i>Jus, Gemüse garnitur, hausgemachte Spätzle</i>	28.50
GEBRATENE KALBSLEBER ^{3,6,9,12,19,A,I,X} <i>Trüffeljus, Breite Bohnen, Macaire-Kartoffeln</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

ZWETSCHGEN-CRUMBLE ^{A,I,L,X}

Vanille-Parfait, gebrannter Nussgrieß, eingelegte Zwetschge 8.50

BIRNE UND KARAMELL ^{I,X}

Crème Caramel, Birnensorbet, Karamellsoße 8.00



VARIATION SAISONALER FRUCHTSORBETS ^{6,10}

Frische Früchte 8.00

KÄSE

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

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.

Geme halten wir für Sie eine Allergene-Speisekarte bereit. Wir behalten uns Irrtümer vor.

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

ALLERGENE

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

- J. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Walnüsse
- L. Haselnuss
- M. Cashewkerne
- N. Kürbiskerne
- O. Sonnenblumenkerne
- P. Macadamianüsse
- Q. Pinienkerne
- R. Mandeln
- S. Pistazien

- T. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- U. Senf und daraus gewonnen Erzeugnisse
- V. Sesamsamen und daraus gewonnen Erzeugnisse
- W. Schwefeldioxid
- X. Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Y. Fisch und daraus gewonnen Erzeugnisse



OFFENE SCHAUMWEINE UND WEINE

PERRIER JOUËT, FRANKREICH			
	<i>Champagne Brut Perrier Jouët Grand Brut</i> ¹⁹	0,10l	11.50
	<i>Champagne Rosé 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

WEISSWEIN

WEINGUT ALDINGER, WÜRTTEMBERG			
2017	<i>Riesling Rebhuhn</i> ¹⁹	0,20l	9.50
WEINGUT KLOPFER			
2017	<i>Weissburgunder trocken</i> ¹⁹	0,20l	9.50
GEHEIMER RAT DR. VON BASSERMANN-JORDAN, PFALZ			
2017	<i>Chardonnay trocken</i> ¹⁹	0,20l	9.50
CÀ DI VITTI, ITALIEN			
2017	<i>Lugana</i> ¹⁹	0,20l	10.50

ROSÉWEIN

WEINGUT WÖHRWAG			
2017	<i>Rosé Cuvee</i> ¹⁹	0,20l	9.50

ROTWEIN

WEINGUT WÖHRWAG, WÜRTTEMBERG			
2016	<i>Lemberger trocken</i> ¹⁹	0,20l	9.50
WEINGUT KLOPFER			
2016	<i>Zweigelt</i> ¹⁹	0,20l	10.00
CANTINE DUE PALME, ITALIEN			
2013	<i>Salice Salentino</i> ¹⁹	0,20l	10.50
CASA ANDES, CHILE			
2015	<i>Cabernet Sauvignon Reserva</i> 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.*