

Herzlich Willkommen



Über die kalte Jahreszeit von Oktober bis April bewirten wir Sie endlich wieder im Waldcafé Restaurant. Unser „Fritz“ befindet sich derzeit im Winterschlaf. Sollten Sie ein Event planen steht Ihnen aber das „Fritz“ trotzdem und auch das Restaurant Waldcafé sehr gerne zur Verfügung. Informationen hierzu erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Ausblick:

Martinsgans-Menü

am Freitag, 11. November 2022
und Samstag, 12. November 2022

Denken Sie schon bitte jetzt an eine Reservierung
und starten Sie mit uns in die Winterzeit.
Wie jedes Jahr verwöhnen wir Sie dann mit einem leckeren Menü.

SILVESTER im Waldcafé

DAS NEUE JAHR KANN KOMMEN...

Wenn ein Jahr zu Ende geht ist die beste Zeit zum Feiern gekommen.
Um das Warten auf das neue Jahr zu verkürzen servieren wir Ihnen
unser **7 Gang-Menü „Kulinarische Reise um die Welt“**.

Sichern Sie sich Ihren Platz um mit unserem
unwiderstehlichen Weitblick in ein neues Jahr zu starten.

Unsere Öffnungszeiten: Donnerstag – Samstag 17-21 Uhr
Sonntag 12-16 Uhr
Adventssonntage 12-15 Uhr / 17-21Uhr

Vorspeisen

Winterlicher Salat „vegan“ 12 €
Birne / Kräutersaitlinge / Blattsalat / Haselnuss / Orangen-Vinaigrette

Rote-Bete & Ziegenkäse „vegetarisch“ 15 €
karamellierter Picandou Ziegenkäse / Rote Bete Scheiben
Walnusskrokant / Rote-Bete-Vinaigrette

Tatar – Überraschend anders „vegan“ 15 €
Aubergine / Kapern / Essiggurke / Zwiebel

Carpaccio vom Rinderfilet 19 €
Rinderfilet / Pistou-Vinaigrette/ Kirschtomaten / Rucola / Parmesan

Tempura Garnele 18 €
3 Stück Salzwasser Garnele / Kopfsalat / Mango / Edamame / Chili-Dressing

Suppen

Currysuppe – exotisch fruchtig „vegan“ 10 €
gebratener Blumenkohl

mit Tempura Garnele 14 €

Steinpilz-Consommé 12 €
Rinderkraftbrühe mit Steinpilz / Ricotta-Nocken / Petersilie

Durch den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 2 €.

Hauptgang-Klassiker

Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) 29 €
Kalbsjus / Schmorzwiebeln / buntes Ofengemüse / hausgemachte Spätzle

Kalbsbacke „sanft geschmort“ 28 €
Schmorsoße / Selleriecreme / Ofengemüse / gebackene Semmelknödel

Steak der Woche – bestes Fleisch für Sie ausgesucht
Fragen Sie unseren Service. (z.B.: Rinderfilet / Rib-Eye / Kalbsrücken) 35-45€
Wahlweise: - Café de Paris Butter / Blattsalat / Pommes Frites
- Kalb-Jus / buntes Ofengemüse / hausgemachte Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb 29 €
Kalbsrücken / Zitronen-Kapernbutter / handgeschöpfte Preiselbeeren
Beilage zur Wahl:
Kartoffel-Gurken-Salat / Pommes Frites / hausgemachte Spätzle

Fisch & Vegetarische Hauptgänge

Isländischer Rotbarsch „gebraten“ 29 €
Escabeche-Soße (süß-sauer) / Gemüsestreifen / Basmati-Gewürz-Reis

Rote-Bete-Risotto „vegetarisch“ 18 €
cremiges Risotto / Rote Bete / Wilder Brokkoli / Parmesan

Trüffelnudeln aus dem Parmesanlaib „vegetarisch“
Hauptgang Portion flambiert am Tisch 28 €
kleine Portion aus der Küche 20 €

Zucchini-Buchweizen-Küchle „vegan“
Kräuter-Soße / buntes Ofengemüse 18 €

Durch den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 2 €.

Für unsere Kleinsten

(für Kinder bis 12 Jahre)

Pommes Frites „vegan“ frittierte Kartoffelstäbchen mit roter Soße	7 €
Tagliatelle „Napoli“ „vegetarisch“ Bandnudeln mit Tomatensoße	7 €
Spätzle mit Rahmsoße „vegetarisch“ <i>Was macht den Schwaben groß? Spätzle mit Soß!</i>	7 €
Pfannkuchen „vegetarisch“ 2 Stück Pfannkuchen mit Apfelmus	7 €
kleines Wiener Schnitzel vom Kalb Beilage zur Wahl: <i>Kartoffel-Gurken-Salat / Pommes Frites / hausgemachte Spätzle</i>	17 €

Dessert

Crème brûlée – unser Klassiker Vanillecreme / brauner Zucker / frische Beeren	10 €
2erlei von der kalifornischen Mandel Schoko-Mandel-Kuchen / Himbeere / Whisky-Mandel-Eis	12 €
Macarons – Das französische Baiser Gebäck 5 Stück in verschiedenen Sorten	12 €
Kaiserschmarrn für Zwei mit Mandeln, Honig und Rosinen karamellisiert (20min. Zubereitungszeit) Zimtsahne / Apfelmus / Zwetschgenröster	20 €
Eiscreme aus besten Zutaten Vanille / Erdbeere / Schoko / Fruchtsorbet	Je großer Kugel 4 €

Aperitif – Schön das Sie da sind!

„Aperol Sprizz“ *2*4*12 Aperol / Soda / Prosecco	0,2l	7,5 €
„Limoncello Tonic“ *2*4*12 Limoncello / Tonic / Rosmarin	0,2l	8 €
„Lillet Wild Berry“ *2*4*6*12 Lillet / Wild Berry Limonade / Beeren	0,2l	8 €
„Hugo“ *3*5*12 Prosecco / Holundersirup / Soda / Minze	0,2l	7,5 €
„Hugo Alkoholfrei “ *3*5*12 Ginger Ale / Holundersirup / Soda / Minze	0,2l	6 €
Kessler Sekt rosé	0,1l	5,5 €
Prosecco Live Brune S / Schorle	0,1l / 0,2l	6 € / 6,5 €
Martini bianco / rosso *4	5 cl	6 €
Campari Soda / Orange *4*12	0,2l	6 €
San bitter Alkoholfrei *4*12	auf Eis 0,1l	4 €
	Orangesaft 0,2l	5 €

Heißgetränke von Giulio Café

Kaffee Crema *1	3 €
Cappuccino *1	4 €
Espresso *1	2,5 €
Doppelter Espresso *1	4,5 €

Tee von Samova 3,5€
Pfefferminze / Früchte / Kamille / Schwarztee / Grüner Tee / Kräutertee

Offener Wein

Weißwein

Riesling trocken Q.b.A. / Württemberg	0,2l	5,5 €
Sauvignon Blanc Touraine / Frankreich	0,2l	7,5 €
Verdejo DOP Torres Rueda / Spanien	0,2l	7,5 €

Roséwein

Weißherbst Schwarzes Riesling Q.b.A. / Württemberg	0,2l	5,5 €
Fortant de France Merlot Rosé Languedoc / Frankreich	0,2l	7,5 €
Spier Discover Rosé W.O. Stellenbosch / Südafrika	0,2l	7,5 €

Rotwein

Trollinger Lemberger Q.b.A. / Württemberg	0,2l	5,5 €
Borsao Carnacha Syrah / Spanien	0,2l	7,5 €
Primitivo Itinera Salento / Italien	0,2l	7,5 €

Weinschorle

weiß / rot / rosé	0,2l	4,5 €
-------------------	------	-------

Bier vom Fass

Berg „Original Hell“ vom Fass/Radler *6	0,5 l	4,5 €
	0,3 l	4 €
Berg Pils vom Fass	0,3 l	4 €
Berg Hefeweizen vom Fass / Russ *6	0,5 l	4,5 €
	0,3 l	4 €

Flaschenbier

Berg Kristall Weizen	0,5 l	4,5 €
Franziskaner Weizen Alkoholfrei	0,5 l	4,5 €
Bitburger 0,0% Alkoholfrei	0,33 l	4 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser classic / still	Glas / 0,3 l	2,5 €
KARAFFE „Wasser“	Karaffe / 0,70 l	5 €
Tafelwasser mit Kohlensäure versetzt		
Peterstaler Gourmet - medium	Flasche / 0,75 l	5,9 €
Black Forest still (Peterstaler)	Flasche / 0,75 l	5,9 €
Mineralwasser aus dem Schwarzwald mit oder ohne Sprudel		
„HAUS LIMONADE“	0,3 l	5 €
Fruchtig, sauer, Süß und erfrischend lecker		
Rhabarberlimonade - PROVARIANT Berlin	0,33 l	4 €
ICE TEA Peach - ELEPHANT BAY *5	0,33 l	4 €
Coca-Cola *1 *4 *5 / Coca-Cola zero *1 *4 *5 / <i>Fanta</i> *4 *5		
<u>Zitronenlimonade</u>	Glas / 0,3 l	3,5 €
Thomas Henry Bitter Lemon *2	Flasche / 0,2 l	3,5 €
Thomas Henry Tonic Water	Flasche / 0,2 l	3,5 €
Saftschorle	Glas / 0,3 l	3,5 €
Apfel / Orange / Johannisbeere / Holunderblüte / Maracuja		
Saft PUR	Glas / 0,3 l	4 €
Apfel / Orange / Johannisbeere / Maracuja		

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel
*7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
*11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam
*15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln,
Calamares) / * 20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse