



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

Waldschlösschens Frühlingsalat
mit Quinoa, halbgetrockneten
Tomaten, Oliven und Chia-Samen
9,50 €

**Salat von gepickelter
Roter Beete**
mit handgeschöpftem Fetakäse
und mariniertem Feldsalat
14 €

Auberginen-Tempura
mit Teriyakisauce, Miso-Basilikum-
creme und Wasabi-Sesam
14 €

Hausgemachte Rote-Beete-Knödel
auf heimischem Blumenkohlsalat mit
Nussbutter und gereiftem Parmesan
15 €

Spicy Guacamole
von der „Hass“ Avocado, am Tisch
zubereitet, dazu gebackene Reischips
15 €

Poké Bowl „Spring“
mit marinierter Avocado, Mango,
geräuchertem Tofu, geröstetem Sesam
und Chili
17 €

Vitello Tonnato vom Kalb
und „Don Bocarte“ Tuna, mit getrock-
neten Tomaten und Kapernäpfel
19 €

Suppen

Bärlauchsüppchen
mit Spargelspitzen und Butter-Croûtons
9 €

Cremige Kokos-Suppe
vom rotem Thai Curry mit gebratenem
Garnelen-Spieß
10 €

family & friends „Springtime“

Ab 2 Personen

Vorspeise 19 € p.P. / Hauptgang 29 € p.P.

Kleine Portionen zum Teilen -
in die Mitte des Tisches gesetzt

**Salat von gepickelter
Roter Beete**

Spicy Guacamole

**Waldschlösschens
spicy Beef-Tatar**
auf geröstetem Waldschlösschenbrot

Auberginen-Tempura
mit Teriyakisauce, Miso-Basilikumcreme
und Wasabi-Sesam

Vitello Tonnato

Bärlauchsüppchen

„Soulfood“

Waldschlösschens Bärlauchrisotto
mit Spargelspitzen
19 €

mit 3 gebratenen Tiger Prawns +9 €

„Ragout alla Bolognese“
mit De Cecco Vollkorn-Penne
und gereiftem Parmesan
19 €

Gebratene Maispoularde
mit Erbsen-Zitronen-Risotto und
wildem Kräutersalat
29 €

Filet vom Lofoten Kabeljau
mit körniger Senfsoße,
bunten Ofen-Karotten und Dago-
bertshäuser Schwenk-Kartoffeln
32 €

Tranchen

vom US Flat Iron Steak
von der „Dan Morgen Ranch“ aus Neb-
raska, mit Portweinjus, Mandel-Brokkoli
und Dagobertshäuser Kartoffelgratin
35 €

Waldschlösschens Klassiker

Original Wiener Schnitzel
aus der Kalbshälfte mit Dagobertshäuser
Kartoffelstampf, Salat von dicken Gurken
und kalt gerührten Preiselbeeren
29 €

Königsberger Klopse
vom Kalb mit gepickelter Roter Beete
und in Nussbutter geschwenkten
Kartoffeln
29 €

Desserts

Ragout vom Rhabarber
mit Zitronenbutter-Crumble und
AROMA Joghurt-Eis
9 €

Mousse vom griechischen Joghurt
mit Mangosalat und AROMA
Mango-Sorbet
12 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit mariniertem Rhabarber und
AROMA-Eis nach Wahl
13 €

Tawny Port Schokoladen-Tarte
mit gesalzenem AROMA Erdnuss-Eis
16 €

...dazu ein Glas 20-jähriger
Tawny-Portwein
9 €

Aus unserer Aroma Eismanufaktur:

Tagesfrische Premiumweissorten
je Kugel 3,50 €

Nachhaltigkeit erschmecken...

Qualität und Ursprung ist die Basis unseres Denkens. Kleine handwerkliche Betriebe sind die Seele unseres Kulinarik-Netzwerkes. Ob aus eigener landwirtschaftlicher Produktion des benachbarten „Hofgut Dagobertshausen“ oder von befreundeten Lieferanten, wir denken, handeln und kochen nachhaltig. Wir laden Sie ein auf unsere kulinarische Reise: Entdecken Sie mit uns, wie gut und lecker Nachhaltigkeit schmecken kann!



WALDSCHLÖSSCHEN

Prickelndes

Aragosta Frizzante

Santa Maria La Palma / Sardinien
8 € / 0,2

Prosecco Spumante Brut DOC

Villa Chiopris / Venetien
8 € / 0,1

Wine by the glass

Weißwein

Pinot Grigio

Lenotti / Venetien
8 € / 0,2

Alvarinho „3 Rios“

Mendes / Portugal
8,50 € / 0,2

Vermentino

Santa Maria La Palma / Sardinien
8,50 € / 0,2

Grüner Veltliner „Vom Löss“

Türk / Niederösterreich
9 € / 0,2

Müller Thurgau „Palai“

Pojer & Sandri / Trentino
9,50 € / 0,2

Rosé

Rosé „Mineral“

Soalheiro / Portugal
9,50 € / 0,2

Rotwein

Negroamaro „Corte Bella“

Apollonia / Apulien
8 € / 0,2

Rioja Crianza

Heracio Alfaro / Spanien
9,50 € / 0,2

Alentejo Tinto

Herdade dos Grous / Portugal
9,90 € / 0,2

„Aperitif Klassiker“

Aperol Spritz, herber Aperitivo auf Eis
serviert, mit Prosecco Spumante
aufgegossen & mit Orange garniert
9,50 € / 0,2

„Nonino Botanical Drink“

100% pflanzlicher Aperitif
mit floralen, fruchtigen Aromen,
eiskühlt serviert und mit
Prosecco Spumante aufgefüllt
9,50 € / 0,2

Blue Gin

Blue Gin

mit Fentiman Premium Tonic
Water auf Eis und Zitrone
12 € / 0,3

Sloebery Gin

mit Fentiman Premium
Tonic Water auf Eis
12 € / 0,3

Bier vom Fass

Veltins Pilsener

4,30 € / 0,3
6 € / 0,5

Veltins Radler

4,30 € / 0,3
6 € / 0,5

Maisel's Weisse

6 € / 0,5

Flaschenbiere alkoholfrei

Veltins Pilsener

4,30 € / 0,3

Maisel's Weisse

6 € / 0,5

Alkoholfreie Durstlöscher

Apfelsaft-Schorle	4,60 € / 0,3
Rhabarber-Schorle	4,60 € / 0,3
Johannisbeer-Schorle	4,60 € / 0,3
Maracujasaft-Schorle	4,60 € / 0,3
Trauben-Secco	7,00 € / 0,1
Sinalco: Cola / Orange / Zitrone	4,60 € / 0,3
Hofgut Apfelsaft	5,00 € / 0,3
Orangensaft	5,00 € / 0,3

Wasser

Staatl. Fachingen - Naturell -

3,50 € / 0,25
7,90 € / 0,75

Staatl. Fachingen - Medium -

3,50 € / 0,25
7,90 € / 0,75

Acqua Panna

9,50 € / 0,75

San Pellegrino

9,50 € / 0,75

Kaffee

Café Crème	3,00 €
Pott Filterkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso / Doppio	3,20 € / 5,90 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €

Unserer Umwelt zu Liebe verzichten
wir auf Strohhalme in jeglicher Form.
Auf Anfrage halten wir natürlich
welche für Sie bereit.

Liebe Gäste, liebe Weinfreunde,

Sie finden in unserer Weinkarte eine feine, kleine Selektion an ausgesuchten Weinen aus aller Welt.
Wir haben diese bewusst nicht klassisch nach Ländern und Regionen sortiert, sondern nach Rebsorten und deren geschmacklicher Intensität. Dieses soll Ihnen helfen, auch ohne Weinbaustudium, immer den richtigen Wein für den richtigen Moment zu finden.
Wir präsentieren Ihnen hier eine Vorauswahl unserer beliebtesten und **offenen Weine - zum Wohl!**