



WALDSCHLÖSSCHEN

DAGOBERTSHAUSEN

Vorspeisen

Dagobertshäuser Hokkaido ✓

süßsauer eingelegt mit Perlzwiebeln,
gerösteten Kernen & steirischer
Kürbiscrème

17 €

Sanft gegarte Ofen-Beete ✓

mit marinierten Kirschen
& Estragon-Emulsion

18 €

Tatar vom Norweger-Lachs

mit Dagobertshäuser Kartoffel-Rösti
& Meerrettich-Emulsion

22 €

Südtiroler Kaspressknödel ✓

mit lauwarmem Dijonsenf-Wirsing
& Wildpreiselbeeren

22 €

Original Waldschlösschen Beef Tatar

mit körnigem Senfeis, Perlzwiebeln
& Schmorgurke

23 €

Suppen

Räucherfisch-Cremesuppe

mit oberhessischer Forelle

11 €

Wildconsommé

mit Flädle & Gemüse-Julienne

12 €

Waldschlösschens Klassiker

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale

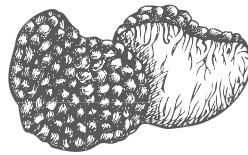
mit Dagobertshäuser
Kartoffelstampf & Salat
von dicken Gurken

31 €

Der Witzigmann- Trüffel-Klassiker

Rahm-Blattspinat mit pochiertem Ei
und Steinpilzravioli

17 €



Trüffel-Nudeln aus dem Parmesanlaib

Feinste „De Cecco Spaghettini No. 11“
werden auf unserem Trüffel-Wagen live
am Tisch, mit einer leichten Parmesan-
Sauce direkt aus dem Laib serviert.

Darüber hobeln wir saisonale
Trüffelsorten.

18 €

dazu

„Himalaya“ Winter Trüffel

6 € pro Gramm

„Périgord“ Herbst Trüffel

9,50 € pro Gramm

Hauptspeisen

Rhöner Dinkelrisotto ✓

mit getrüffelter Dagobertshäuser
Beete & Leinsaatcracker

24 €

Geschmortes Bäckchen vom Alm-Ochsen

mit Barolosauce, Nussbutterpüree
& Wintergemüse

38 €

Wildgulasch

aus Marburger Wäldern

mit Apfel-Rotkohl & Kartoffelknödeln

36 €

Knusprige Brust & Keule von der Freilandgans

mit Beifußjus, Kartoffelknödeln
& Apfel-Rotkohl

39 €

Gebratenes Filet vom norwegischem Fjord-Lachs

mit Wald- & Wiesenkruste, Dinkelrisotto,
geschwenktem Mangold sowie
Sauce von Pernod & Zitrone

36 €

Desserts

Südtiroler Marillenknödel

mit süßen Butterbröseln,
Eis aus unserer AROMA Eismanufaktur
& Rum-Vanillesauce

14 €

Walnuss Crème Brûlée

mit pochiertem Portweinbirne

11 €

Waldschlösschens Kaiserschmarrn

mit flambierten Grappa-Rosinen,
Vanillesauce & Gianduja-Nougat Eis
aus unserer AROMA Eismanufaktur
(Ab 2 Personen, ca. 20 Min. Wartezeit)

16 € pro Person

Aus der original Caprigani-Softeis-Maschine

Piemontesisches Gianduja Softeis

mit Haselnusskernen

12 €

Frisch aus unserer Aroma Eismanufaktur

Tagesfrische

Premium-Eisorten

je Kugel 3,50 €

✓ vegetarisch

✓ vegan

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! Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



WALDSCHLÖSSCHEN

DAGOBERTSHAUSEN

Prickelndes

Spumante Brut Rosé

Borgo Gritti / Venetien

9,50 € / 0,1

Wine by the glass

Weißwein

Pinot Grigio

Lenotti / Venetien

8 € / 0,2

Grüner Veltliner

Türk / Niederösterreich

9 € / 0,2

Tempranillo Blanco

Conde Valdemar / Spanien

9,50 € / 0,2

Weißburgunder

Weingut Manz / Rheinhessen

9,50 € / 0,2

Rosé

Provence Rosé

Vallon des Glauges / Frankreich

9,50 € / 0,2

Rotwein

Rioja Crianza

Heraclio Alfaro / Spanien

9,50 € / 0,2

Spätburgunder M

Weingut Manz / Rheinhessen

11 € / 0,2

Alentejo Tinto

Herdade dos Grous / Portugal

10 € / 0,2

„Winter Surprise“

Schlösschen Spritz

Unser magischer Winterzauber
mit fruchtigen Waldfrüchten
& Noten von Winterkräutern

mit Prosecco 9,50 € / 0,2

alkoholfrei mit Tonic 8,50 € / 0,2

„Gin Auslese“

All unsere Gins kommen mit
Thomas Henry Tonic Water

Reisetbauer

Blue Gin oder Sloeberry Gin
Feinster Wacholder aus Österreich

je 13 € / 0,3

„Fahr-Wässerchen“

Alkoholfreie Drinks für kleine
und große Fahrer

Crodino Spritz

Bitter-süßer Aperitif

8,50 € / 0,2

Vibrante & Tonic

Orangen-Bitter Aperitif

8,50 € / 0,2

Floreal & Ginger

Blumig-süßer Aperitif

8,50 € / 0,2

Trauben-Secco

Hofgut Dagobertshausen

Trauben-Secco

7,00 € / 0,1

Bier vom Fass

Veltins Pilsener oder 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

Durstlöcher alkoholfrei

Apfelsaft-Schorle 4,60 € / 0,3

Rhabarber-Schorle 4,60 € / 0,3

Johannisbeer-Schorle 4,60 € / 0,3

Maracujasaft-Schorle 4,60 € / 0,3

Cola, Fanta, Sprite 4,60 € / 0,3

Hofgut Apfelsaft 5,00 € / 0,3

Orangensaft 5,00 € / 0,3

Wasser

Elisabethen Quelle

Pur 3,50 € / 0,25

7,90 € / 0,75

Elisabethen Quelle

Medium 3,50 € / 0,25

7,90 € / 0,75

Acqua Morelli

Frizzante/Naturale 9,50 € / 0,75

Kaffee

Café Crème 3,10 €

Pott Filterkaffee 3,10 €

Latte Macchiato 4,10 €

Cappuccino 3,90 €

Espresso / Doppio 3,20 € / 5,90 €

Espresso Macchiato 3,60 €

Milchkaffee 4,50 €

Unserer Umwelt zuliebe 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!*