



## WALDSCHLÖSSCHEN

### Vorspeisen

#### Junger Feldsalat

mit Zimtbirne, gerösteten Speckchips  
und Balsamico-Vinaigrette

14 €

#### Französische Ziegenkäse-Creme ✓

mit gebackenen Waldpilzen,  
Kräutersalat & Haselnusscrunch

17 €

#### Dagobertshäuser Rote Beete ✓

Carpaccio mit Wildkräutersalat &  
Trüffelvinaigrette

18 €

#### Winterlich gebeizter Fjordlachs

mit Blumenkohl süß-sauer und  
Buchweizen-Salat

21 €

#### Waldschlösschens spicy Beef Tatar

mit hausgemachtem Dijon-Senfais

23 €

### Suppen

#### Karotten-Ingwersuppe ✓

mit Leinsaatöl

9,50 €

#### Tafelspitz-Essenz

mit Flädle

10,50 €

### Vegan / vegetarisch

#### Rhöner Dinkelrisotto ✓

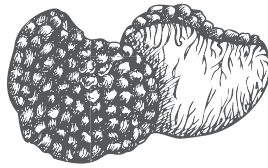
mit winterlich  
geschmortem Gemüse

22 €

### Der Witzigmann- Trüffel-Klassiker

Rahm-Blattspinat mit pochiertem Ei  
und Steinpilzravioli

17 €



### Trüffel-Nudeln aus dem Parmesanlaib

Feinste „De Cecco Spaghettoni 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

5 € pro Gramm

#### „Périgord“ Herbst Trüffel

9 € pro Gramm

### Waldschlösschens Klassiker

**Original  
Wiener Schnitzel  
aus der Kalbsoberschale**  
mit Dagobertshäuser  
Kartoffelstampf und Salat  
von dicken Gurken  
29,50 €

### Hauptspeisen

#### Gebratene Milchskalbleber Berliner Art

mit Nussbutterpüree

32 €

#### Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

mit glasiertem Rosenkohl, Pastinaken-  
püree und Cranberry Sauce

38 €

#### Gebratener Atlantik-Wolfsbarsch

mit gerahmten Schwarzwurzeln und  
Kastanien-Apfelgnocchi

38 €

#### Neuseeländisches Rinderfilet (ca 220g)

mit Trüffel-Jus, spicy Blattspinat  
und Sellerie-Püree

49 €

### Desserts

#### Madagaskar-Vanille-Eiscreme

aus der original Caprignani-  
Softeis-Maschine  
mit eingelegten Grappa-Rosinen

11 €

#### Klassische Crème-Brûlée

mit gebranntem Mandelcrunch

11 €

#### Buttermilch Panna cotta

mit Kirsche und Quitten-Granité

11 €

#### Waldschlösschens warmer Kuchen

von 70%tiger Callebaut-Schokolade  
mit Johannisbeere und weißem  
Schokoladeneis

13 €

### Frisch aus unserer Aroma Eismanufaktur

**Tagesfrische  
Premium-Eissorten**

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

### 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

**Weissburgunder/Chardonnay**  
Weingut Manz/Rheinessen  
10 €/0,2

**Sauvignon Blanc**  
Weingut Manz/Rheinessen  
10,50 €/0,2

#### Rotwein

**Rioja Crianza**  
Heraclio Alfaro/Spanien  
9,50 €/0,2

**„Tre“**  
Tenuta Brancaia/Toskana  
10 €/0,2

**Alentejo Tinto**  
Herdade dos Grous/Portugal  
10 €/0,2

**Pinot Nero**  
Kellerei Bozen/Südtirol  
10 €/0,2

### „Winter Surprise“

**Granatapfel Spritz**  
winterlicher Aperitivo auf Eis serviert  
mit Prosecco Spumante aufgegossen  
und mit Orange garniert  
9,50 €/0,2

**The House of Lustau**  
Beste Sherrys aus Andalusien  
Fino „Jarana“  
6 €/ 5cl

Medium Dry „Los Arcos“  
6 €/ 5cl

Deluxe Cream „Capataz Andres“  
6 €/ 5cl

### Reisetbauer Gin Tonic

**Blue Gin**  
mit Thomas Henry Tonic Water  
auf Eis und Zitrone  
12 €/0,3

**Sloeberry Gin**  
mit Thomas Henry Tonic Water  
auf Eis  
12 €/0,3

### Alkoholfrei

**Alkoholfreier „Crodino Spritz“**  
auf Eis serviert  
& mit Orange garniert  
8,50 €/0,2

### Trauben-Secco

**Hofgut Dagobertshausen  
Trauben-Secco**  
7,00 €/0,1

### 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

### 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
Sinalco: Cola/Cola Zero/ Orange/Zitrone	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!**