



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

„Perlini di Buffola“ Mozzarella aus Kampanien mit Tranchen von der sizilianischen Merinda Tomate und Basilikum-Pesto **V**

16 €

Knackiger Babyleaf-Salat mit Avocado, orientalischem Couscous, getrockneter Tomate und Leinsamen-Dressing **V**

16 €

Gebackene Chicken Dumplings mit Poké Bowl aus Mango, Avocado, Koriander, Chili und Sesam

18 €

Waldschlösschen`s spicy Beef Tatar aus dem US Sirloin Steak auf geröstetem Körnerbrot

19 €

Carpaccio von der Rinderhütte, leicht gebeizt, mit Beef-Marinade, Buchenpilze und Trüffel-Mayonnaise

19 €

Suppe

Erbsenschaumsüppchen mit Tatar vom Graved Lachs und Koriander-Öl

9 €

Zitronengras-Ingwersuppe mit mariniertes Black Tiger Garnele

9 €

Hauptspeisen

Handgemachte Bärlauch-Ravioli mit lauwarm marinierten Merinda Tomaten und gerösteten Pinienkernen **V**

22 €

Fregola-Sarda mit reichlich Knoblauch, Oliven, Kapern mit gebratenem Calmar, Venusmuschel und Black Tiger Garnelen

27 €

Gebratenes Filet vom Lachs „Label Rouge“ mit mariniertem Baby Pak-Choi und Curry-Kokos-Püree

28 €

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale mit Dagobertshäuser Kartoffelstampf und Salat von dicken Gurken

28 €

Brust vom lackierten Schwarzfederhuhn auf Bärlauch-Risotto und eingekochter Peperonata

29 €

Rosa gebratene Lammhüfte mit Rosmarinjus, Bärlauch-Risotto, Oliven und Rotwein-Perlzwiebeln

32 €

Desserts

Passionsfrucht Crème Brûlée mit Kokosnuss und Schokoladenbröseln

9 €

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

9,50 €

Hausgemachter Rüblikuchen mit dunkler Schoko-Ganache und AROMA Vanille-Eis

11 €

Aus unserer Aroma Eismanufaktur:

Tagesfrische
Premieeissorten
je Kugel 2,50 €

Aus unserer original
Caprigiani Softeismaschine:

Softeis von Mango
„Alphonso“ mit weißen
Callebaut-Schoko-Perlen
9 €



WALDSCHLÖSSCHEN

Prickelndes

- Prosecco Spumante Brut DOC
Villa Chiopris / Venetien
8,50 € / 0,1
- Aragosta Frizzante
Sardinien
8 € / 0,2

Wine by the glass

Weißwein

- Pinot Grigio
Lenotti / Venetien
8 € / 0,2
- Riesling
Weingut am Nil / Pfalz
9,50 € / 0,2
- Grüner Veltliner „Vom Löss“
Türk / Niederösterreich
9 € / 0,2
- Aragosta Vermentino
St.Maria La Palma / Sardinien
8,50 € / 0,2

Rosé

- Rosé Mineral
Soalheiro / Portugal
9,50 € / 0,2

Rotwein

- Rosso Corte Bella
Apollonio, Italien
9 € / 0,2
- Alentejo Tinto
Herdade dos Grous, Portugal
9,90 € / 0,2

Kaffee

- | | |
|--------------------|-----------------|
| Café Crème | 3,00 € |
| Pott Filterkaffee | 2,90 € |
| Latte Macchiato | 4,10 € |
| Cappuccino | 3,90 € |
| Espresso / Doppio | 3,00 € / 5,40 € |
| Espresso Macchiato | 3,50 € |
| Milchkaffee | 4,10 € |
| Heiße Schokolade | 3,90 € |

Ramazotti Rosato Tonic

Fruchtiger, spritzig herber Aperitivo
auf Eis serviert und mit Limette garniert
9 € / 0,2

„Nonino Botanical Drink“

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

„Aperitif Klassiker“

- Campari Orange
8,50 € / 0,2
- Aperol Spritz
9,50 € / 0,2

Waldschlösschens hausgemachte Limonaden

Zu jeder Jahreszeit kreieren wir
erfrischende Limonaden – bitte fragen
Sie nach den aktuellen Sorten
5 € / 0,4

Alkoholfreie Durstlöcher

- | | |
|--------------------------------------|--------------|
| Apfelsaft-Schorle | 4,50 € / 0,3 |
| Rhabarber-Schorle | 4,50 € / 0,3 |
| Johannisbeer-Schorle | 4,50 € / 0,3 |
| Maracujasaft-Schorle | 4,50 € / 0,3 |
| Trauben-Secco | 6,50 € / 0,1 |
| Sinalco -
Cola / Orange / Zitrone | 4,50 € / 0,3 |

Blue Gin

- Blue Gin** mit Fentiman Premium Tonic
Water auf Eis und Zitrone
12 € / 0,3
- Sloeerry Gin** mit Fentiman Premium
Tonic Water auf Eis
12 € / 0,3

Bier vom Fass

- Veltins Pilsener
4,20 € / 0,3
6 € / 0,5
- Veltins Radler
4,20 € / 0,3
6 € / 0,5
- Maisel's Weisse
6 € / 0,5

Flaschenbiere alkoholfrei

- Veltins Pilsener
4,20 € / 0,3
- Maisel's Weisse
6 € / 0,5

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

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!**