



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

Salat von gegrillter Papaya mit Babyleaf Salat, Waldschlösschens Sommerdressing, Kirschtomaten, gerösteten Cashewkernen, knackigen Granatapfelkernen und Wasabi-Sesam

16 €

Waldschlösschens spicy Beef Tatar aus dem US-Sirloin Steak auf geröstetem Körnerbrot

19 €

Gebratene Tranchen vom griechischem Calamar in Weißwein-Butter-Sud mit reichlich Knoblauch und Chili gebraten, dazu geröstetes Knoblauch-Baguette

19 €

Ceviche von der Dorade Rosé mit gefäucherter Avocado, frischen Erbsen (roh mariniert), Koriander und Limonen-Maracuja-Marinade

19 €

Tuna-Mango-Poké mit gebackener Avocado und spicy Limetten-Sriracchia-Marinade

22 €

Waldschlösschen's Antipasto

(ab 2 Personen)

Slices vom Iberico, Nocken vom US Beef Tartar, gebackene Parmesan-Avocado-Taler, Sashimi vom Tuna mit Teriyaki-Sauce, sommerlicher Papaya-Salat

29 €/Person

Suppe

Meerrettich-Schaumsuppe mit geräuchertem irischem Lachs und Petersilien-Öl

9 €

Tomatenssenz aus Dagobertshäuser Tomaten mit Basilikum-Ravioli

9,50 €

Hauptspeisen

Hausgemachte Pfifferlings-Ravioli mit Parmesan-Veloté, Babyspinat und gereiftem Parmesan

19 €

Venezianisches Risotto „Risi e bisi“ mit Dagobertshäuser Erbsen, Zuckerschoten und marrokanischer Minze aus unserem Kräutergarten

21 €

Tagliata di Manzo, Tranchen vom zarten US-Beef auf Rucola-Salat mit Scheiben von Dagobertshäuser Tomaten und Mozzarella di Bufola, mariniert mit sardischem Olivenöl und gereiftem Balsamico

29 €

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

28 €

Über Nacht sanft geschmorte US-Short Ribs, lackiert mit Dagobertshäuser BBQ-Sauce, Trüffel-Parmesan-Pommes und Caesar Salat

32 €

Gebratener Wildfang-Wolfsbarsch mit Püree von Dagobertshäuser Artischocke, Chorizo-Schaum und Auberginen-Caponata

34 €

Desserts

Aus der original CAPRIGIANI Softeismaschine: Amalfi-Zitrone mit Rosmarin und Pesto von der Zitronenmelisse aus unserem Kräutergarten

8 €

Buttermilchmousse mit frischen Beeren und AROMA-Himbeersorbet

9 €

Vegane Kokos-Panna-Cotta mit Püree von Dagobertshäuser Erdbeeren

9 €

Schokoladenkuchen mit marinierten Erdbeeren und AROMA-Vanilleeis

12 €

Aus unserer Aroma Eismanufaktur:

Tagesfrische
Premieeissorten

je Kugel 2,50 €



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

Aragosta Vermentino
St.Maria La Palma / Sardinien
8,50 € / 0,2

Grüner Veltliner „Vom Löss“
Türk / Niederösterreich
9 € / 0,2

Riesling
Weingut am Nil / Pfalz
9,50 € / 0,2

Rosé

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

Rotwein

Alvarinho „Allo“
Soalheiro / Portugal
8,50 € / 0,2

Rosso Corte Bella
Apollonio / Italien
9 € / 0,2

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

Belsazar Tonic

Vermouth Rosé, fruchtig, spritzig
herber Aperitivo auf Eis serviert
und mit Grapefruit 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 Newcomer“

Déjà-vu
mit fruchtigen, orientalischen Aromen,
eisgekühlt und mit Wildberry aufgefüllt
9,50 € / 0,2

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

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

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 4,10 €
Cappuccino 3,90 €
Espresso / Doppio 3,00 € / 5,40 €
Espresso Macchiato 3,50 €
Milchkaffee 4,10 €
Heiße Schokolade 3,90 €

*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!**