



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

Ländliche Herbst-Antipasti
von Dagobertshäuser Feldern
12 €

Ceviche vom Bachsaibling
mit Liebstöckl-Öl und Gartengurken
14 €

Herbstlicher Salat
mit zartem Backhendl
in der Kürbiskernpanade
16 €

Waldschlösschens spicy Beeftatar
auf geröstetem Körnerbrot
16 €

Suppe

Dagobertshäuser Kürbissuppe
mit gerösteten Kernen
und steirischem Kürbiskernöl
7,50 €

Tafelspitz-Essenz mit Gemüse
und eigener Einlage
8,50 €

Waldschlösschens Klassiker & Soulfood

Dagobertshäuser Kürbisrisotto
von Bio-Dinkelreis aus der Rhön
17,50 €

12h geschmorte Ochsenbacke
mit Schmorgemüse-Stampf
von heimischen Feldern
24 €

Original Wiener Schnitzel
aus der Kalbsoberschale
mit Stampfkartoffeln und Salat
von dicken Gurken
25 €

Rosa gebratene Entenbrust
mit Ahornsirup glasiert, Rahmwirsing
und Kürbisstampf
28,50 €

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt
mit sardischer Meeresfrüchte-Fregola
und mariniertem Spinatsalat
29,50 €

Desserts

Frühlingsrolle
vom Bratapfel mit geister
Marzipansauce und Mohn-Eis
9 €

*Aus unserer original
Caprigiani Softeis-Maschine:*
Cremiges Nougat-Eis
mit Zimtapfelkompott
8 €

Ab 2 Personen:
Mandel-Kaiserschmarrn,
klassisch serviert in der
gusseisernen Pfanne mit
Zwetschgenröster, Apfelkompott
und dreierlei AROMA-Eis
pro Person 12 €



WALDSCHLÖSSCHEN

Prickelndes

Prosecco Spumante Brut DOC
Villa Chiopris / Venetien
7,50 € / 0,1

Champagner Laurent Perrier
49 € / 0,375

Ruinart Rosé
79 € / 0,375

Wine by the glass

Weißwein

Pinot Grigio
Lenotti / Venetien
7 € / 0,2

Riesling
Weingut Am Nil / Pfalz
8,50 € / 0,2

Grüner Veltliner „Vom Löss“
Türk / Niederösterreich
8 € / 0,2

Aragosta Vermentino
St.Maria La Palma / Sardinien
7,50 € / 0,2

Rosé

Rosè Mineral
Soalheiro / Portugal
8,50 € / 0,2

Rotwein

Rosso Corte Bella
Apollonio, Italien
8 € / 0,2

Alentejo Tinto
Herdade dos Grous, Portugal
8,90 € / 0,2

Merlot „Caburnio“
Monteti, Maremma
9 € / 0,2

Ripasso „La Bastia“
Fattori / Venetien
9,50 € / 0,2

Newcomer Aperitif

„Violetta Sprizz“
8 € / 0,2

„Nonino Botanical Drink“

100% pflanzlicher Aperitif
mit floralen, fruchtigen Aromen,
eiskühlt serviert und mit
Prosecco Spumante aufgefüllt
8,50 € / 0,2

„Aperitif Klassiker“

Campari Orange
7,50 € / 0,2

Aperol Spritz
8,50 € / 0,2

„Feldfrisch“ Kürbissecco von unserem Hofgut Dagobertshausen

7 € / 0,2

Waldschlösschens Hausgemachte Limonaden

Zu jeder Jahreszeit kreieren wir
erfrischende Limonaden – bitte fragen
Sie nach den aktuellen Sorten
4,50 € / 0,4

Alkoholfreie Durstlöcher

Apfelsaft-Schorle 3,60 € / 0,3

Rhabarber-Schorle 3,60 € / 0,3

Johannisbeer-Schorle 3,60 € / 0,3

Maracujasaft-Schorle 3,60 € / 0,3

Trauben Secco 5,50 € / 0,1

Sinalco -

Cola / Orange / Zitrone 3,50 € / 0,3

Blue Gin

Blue Gin
mit Fentiman Premium Tonic Water
auf Eis und Zitrone
10,50 € / 0,3

Sloeberly Gin
auf Eis mit Fentiman
Premium Tonic Water
10,50 € / 0,3

Bier vom Fass

Veltins Pilsener
3,50 € / 0,3
5 € / 0,5

Veltins Radler
3,50 € / 0,3
5 € / 0,5

Maisel's Weisse
5 € / 0,5

Flaschenbiere alkoholfrei

Veltins Pilsener 3 € / 0,3
Maisel's Weisse 4,50 € / 0,5

Wasser

Staatl. Fachingen - Naturell -
2,80 € / 0,25
6,90 € / 0,75

Staatl. Fachingen - Medium -
2,80 € / 0,25
6,90 € / 0,75

Acqua Panna
7,90 € / 0,75

San Pellegrino
7,90 € / 0,75

Unserer Umwelt zu Liebe verzichten
wir auf Strohhalme in jeglicher Form.
Auf Anfrage hin 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!**