



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

Tranchen aus der heimischen Rehkeule mit mariniertem Sellerie, auf Wacholder-Mayonnaise und gerösteten Mandeln

19 €

Feldsalat mit sautiertem Kräuterseitling „Cardoncelli“ und gereiftem Parmesan sowie altem Balsamico

16 €

Gebratener Radicchio „Tardivo“ mit Walnüssen, geflammtem Ziegenkäse und Blutorange

15 €

Filet vom norwegischen Lachs, in Tempura gebacken, mit Teriyakisauce und Chili-Mayonnaise

16,50 €

Perline von Mozzarella di Bufala Campana und Falafel mit Carpaccio von der grünen sizilianischen Merinda-Tomate

19 €

Waldschlösschens spicy Beef Tatar mit geröstetem Waldschlösschen Körnerbrot

18 €

Hausgemachte Rote-Beete-Knödel auf lauwarmem Kohlrabisalat mit Nussbutter und gereiftem Parmesan

16 €

Suppe

Zitronengras-Ingwer-Süppchen mit marinierter Black Tiger Garnele

9 €

Tafelspitz-Essenz mit Gemüsejulienne und eigener Einlage

9 €

Waldschlösschens Klassiker & Soulfood

„Pollo Mallorquin“, artgerecht gehaltenes Maishühnchen, in Tomate und Thymian geschmort, mit Paprika-Oliven-Reis

29 €

„Robbi's Nudeln“, Streifen vom US-Beef mit Penne Rigate, spicy Jus, Kirschtomaten und gereiftem Parmesan

24 €

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

28 €

Geschmortes Schulterscherzel vom österreichischen Bio-Rind mit Burgundersauce, mallorquinischem Kartoffelstampf und gratiniertem Rosenkohl

29 €

Chops vom neuseeländischen Lammkarree mit Rosmarin-Jus, wildem Brokkoli und Fächerkartoffel

36 €

Filet vom Lofoten-Skrei mit körniger Dijon-Senfauce, glasierten Karotten und Süßkartoffel-Püree

32 €

Brust und Keule von der lackierten Ente mit Karotte süß-sauer und Rösti-Sticks

34,-

Desserts

Joghurt Mousse mit Rosmarin-Kirschen, Baumkuchen und Ziegenfrischkäse

12 €

Passionsfrucht Crème Brûlée mit Kokosnuss und Schokoladenbröseln

9 €

Mandelsplitter-Kaiserschmarrn mit Marillenragout, Dagobertshäuser Apfelkompott und dreierlei Aroma-Eis

13 € pro Person

Aus unserer original Caprigiani Softeismaschine: Softeis vom griechischen Joghurt mit Passionsfrucht

9 €



WALDSCHLÖSSCHEN

Prickelndes

Prosecco Spumante Brut DOC
Villa Chiopris / Venetien
8,50 € / 0,1

Spumante Rosé
Conca d'Oro / Venetien
9,50 € / 0,1

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

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

Ripasso „La Bastia“
Fattori / Venetien
10,50 € / 0,2

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 Durstlöscher

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!**