



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

Knackiger Marktsalat
mit spicy Pekannüssen an
Gegenbauer Essig-Marinade
12 €

Rote-Beete-Tatar
mit Mango und Avocadocreme
14 €

Salat von der Peking-Entenkeule
mit Koriander und Thai Vinaigrette
17 €

Tempura-Garnele
mit Wasabi-Mayonnaise und
exotischen Früchten
18 €

Sashimi vom Yellow Fin Tuna
mit Gurken-Shiso-Salat und
Ponzu-Marinade, dazu Edamame
und Wasabi-Sesam
22 €

Terrine von der Entenleber
mit Brioche und Zitronenconfit,
dazu Süßweingelee
23 €

Suppen

**Crèmesuppe von der
Petersilienwurzel**
mit knusprigen Chips
und eigenem Öl
9 €

**Consommé
von der Peking-Ente**
mit Thai-Aromen
11 €

Hauptspeisen

Spicy Pulpo und Garnelenpfanne
„à la portuguese“ mit reichlich
Knoblauch und Gauß Weißbrot
Vorspeise 18 € **Hauptgang** 29 €

Radicchio-Risotto
mit karamellisiertem Ziegenkäse
und winterlichen Kräutern
22 €

„Egg Benedict“
nach Waldschlösschen Art
Pochiertes Bio-Ei, Spinatcreme,
Sauce Hollandaise, Kartoffel-
crunch, Schinkenchips
22 €

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

Wildragout
aus der heimischen Jagd
mit Apfelrotkohl und
hausgemachten Spätzle
32 €

Langzeitgesmorte Backe
vom Bio-Kalb mit geträufeltem
Dagobertshäuser Kartoffelstock
und spicy Blattspinat
34 €

**Gegrillter Label Rouge
Miso-Lachs**
mit Shiitakepilzen an
Orangen-Ingwer-Marinade mit
Dagobertshäuser Kartoffelcreme
und Wasserkresse
34 €

Desserts

Schokoladen Crème Brûlée
mit marinierten Beeren und
Himbeersorbet
12 €

Ofenschlupfer
mit Nüssen und Rumtopf-
zwetschgen an
AROMA Pistazieneis
14 €

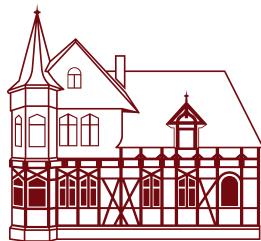
Tawny-Tarte
von dunkler Schokolade
mit AROMA Salzkaramell-Eis
16 €
... dazu ein Glas 20-jähriger
Tawny Port „Quinta do Noval“
9 € (4cl)

Aus der Gusseisen-Pfanne

Mandelsplitter-Kaiserschmarrn
mit Dagobertshäuser Apfelkompott
und tagesfrischem AROMA-Eis
(ab 2 Personen bestellbar)
14 € pro Person

Aus unserer Aroma Eismanufaktur:

Tagesfrische
Premiumisseorten
je Kugel 3,00 €



WALDSCHLÖSSCHEN

Prickelndes

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

Cava Brut „Milésimé“
Juve & Camps / Katalonien
12 € / 0,1

Wine by the glass

Weißwein

Pinot Grigio
Lenotti / Venetien
8 € / 0,2

Alvarinho „3 Rios“
Mendes / Portugal
8,50 € / 0,2

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

Müller Thurgau „Palai“
Pojer & Sandri / Trentino
9,50 € / 0,2

Rotwein

Negroamaro „Corte Bella“
Apollonia / Apulien
8 € / 0,2

Barbera „del Monferrato“
Villa Sparina / Piemont
8,50 € / 0,2

Rioja Crianza
Heracio Alfaro / Spanien
9,50 € / 0,2

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

„Belsazar Tonic“

Vermouth, fruchtig, spritzig,
herber Aperitivo auf Eis serviert
und mit Grapefruit 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“
7 € / 5cl

Blue Gin

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

Sloeberry Gin
mit Fentiman Premium
Tonic Water auf Eis
12 € / 0,3

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

Alkoholfreie Durstlöscher

Apfelsaft-Schorle	4,60 € / 0,3
Rhabarber-Schorle	4,60 € / 0,3
Johannisbeer-Schorle	4,60 € / 0,3
Maracujasaft-Schorle	4,60 € / 0,3
Trauben-Secco	7,00 € / 0,1
Sinalco: Cola / Orange / Zitrone	4,60 € / 0,3
Hofgut Apfelsaft	5,00 € / 0,3
Orangensaft	5,00 € / 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	4,50 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso / Doppio	3,20 € / 5,90 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	4,50 €
Heiße Schokolade	4,50 €

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!**