



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

Winterlicher Feldsalat
mit Walnussdressing, Kernen
und konfierter Birne
11 €

Geräucherte Forelle mit leichter
Senf-Dillsauce und Dagoberts-
häuser Rote-Beete-Mousse
14,50 €

Gebratener Chicoree
mit karamellisierten Walnüssen
und Ziegenkäsecreme
16,50 €

Waldschlösschen's
spicy Beef Tatar vom US Beef
mit geröstetem Körnerbrot
19,50 €

Dreierlei von der Oldenburger
Ente: Essenz, geräucherte Enten-
brust mit Wildpreiselbeeren &
Crème Brûlée von der Entenleber
21 €

Suppen

Getrüffelte Selleriesuppe mit
Buttercroûtons & Petersilienöl
8,50 €

Maronenschaumsuppe
mit Quatre-épices
9,50 €

Hauptspeisen

Waldpilzrisotto mit mariniertem
Wildkräutersalat & gereiftem
Parmesan
21 €

Spaghettini mit Walnusspesto,
mariniertem winterlichem
Dagobertshäuser Gemüse &
gereiftem Parmesan
22 €

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

Geschmorte Ochsenbacke vom
Simmentaler Rind mit glasiertem
Gemüse & Nussbutterpüree
von Dagobertshäuser Kartoffeln
32 €

Gebratener „Label Rouge Lachs“
mit Teriyaki-Glasur, cremigem
Mangold und Waldpilzrisotto
32 €

Brust & Keule von der Gans
mit Kartoffelknödel,
Apfelrotkraut & Marzipanapfel
34 €

Rosa gebratene Entenbrust
mit Gewürzorangensauce,
Rahmwirsing & Spinatspätzle
34 €

Desserts

Weißes Zimtparfait
mit lauwarmem Zwetschgenröster
8 €

Aus der Original CAPRIGIANI
Softeismaschine: Bratapfel mit
Lebkuchen-Crumble
8 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit lauwarmen Amaretto-Kirschen
und AROMA-Vanilleeis
13 €

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
Premieeissorten
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

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

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

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

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

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

Rotwein

Cannonau „Costera“
Argiolas / Sardinien
9,50 € / 0,2

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

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

„Nonino Botanical Drink“

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

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 Durstlöcher

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
Feldfrisch 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!**