



## WALDSCHLÖSSCHEN

### Vorspeisen

**Knackiger heimischer Frühlingssalat**  
mit Stracciatella di Bufala & Tomaten-Parmesan-Vinaigrette  
16 €

**Miso-Aubergine im Tempura-Teig gebacken**  
mit Teriyaki & Basilikum-Mayonnaise  
16 €

**Waldschlösschen „Spicy“ Beef Tatar**  
mit geröstetem Körnerbrot & Wachtelei  
21 €

**Confierter Bachsaibling**  
mit gebratener Jakobsmuschel, Fenchelsalat & Buttermilch-Vinaigrette  
23 €

**Hausgemachte Garnelen-Ravioli**  
mit zweierlei Erbse & Krustentierschaum  
24 €

### family & friends „Springtime“

**Ab 2 Personen**  
Vorspeise 22 € p. P.

Kleine Portionen zum Teilen -  
in die Mitte des Tisches gesetzt

**Flämische Garnelen-Krokette**  
mit Limonen-Aioli

**Waldschlösschen „Spicy“ Beef Tatar**

**Baba Ganoush**  
mit Papadam

**Karotten-Ingwer-Orangensalat**

### Suppe

**Erbsen-Estragonsuppe**  
mit Butter-Croutons  
9 €

### Hauptspeisen

**Handgemachte Bärlauch-Ravioli**  
mit marinierten Merinda-Tomaten, altem Parmesan & sardischem Olivenöl  
23 €

**Kikok-Maispouardenbrust**  
mit Nussbutter-Püree, wildem Blumenkohl & Brokkoli  
30 €

**Saltimbocca vom Duroc Schwein aus der Rhön vom Biohof May**  
mit gerösteten Kartoffeln & glasierten Bio-Möhren  
32 €

**Gebratener Atlantik-Wolfsbarsch**  
mit Kartoffel-Bärlauch-Püree & Tomaten-Paprika-Peperonata  
36 €

**Zweierlei vom nordfriesischen Salzwiesenlamm (Karree & Schulter)**  
mit glasiertem Spitzkohl & Rosmarin-Kartoffelgratin  
42 €

**Dry Aged Flat Iron Steak**  
mit gebratener Bärlauch-Polenta & gratiniertem Romana-Salat  
44 €

### Waldschlösschens Klassiker

**Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale**  
mit Dagobertshäuser Kartoffelstampf, Salat von dicken Gurken und kalt gerührten Preiselbeeren.  
29,50 €

### Desserts

**Klassische Crème Brûlée**  
mit Tahiti-Vanille  
9,50 €

**Amalfi-Zitronentarte**  
mit geflammtem Baiser  
10€

**Carpigiani Softeis: Griechischer Joghurt**  
mit geschmortem jungem Rhabarber  
11 €

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen**  
mit Beeren-Ragout und AROMA-Vanilleeis  
13 €

### Aus unserer Aroma Eismanufaktur

**Tagesfrische Premiumeisorten**  
je Kugel 3,50 €

### Nachhaltigkeit erschmecken...

Qualität und Ursprung ist die Basis unseres Denkens. Kleine handwerkliche Betriebe sind die Seele unseres Kulinarik-Netzwerkes. Ob aus eigener landwirtschaftlicher Produktion des benachbarten „Hofgut Dagobertshausen“ oder von befreundeten Lieferanten, wir denken, handeln und kochen nachhaltig. Wir laden Sie ein auf unsere kulinarische Reise: Entdecken Sie mit uns, wie gut und lecker Nachhaltigkeit schmecken kann! Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



## WALDSCHLÖSSCHEN

### Prickelndes

#### Aragosta Frizzante

Santa Maria La Palma / Sardinien  
6,00 € / 0,1

#### Prosecco Spumante Brut Rosé

Borgo Gritti / Venetien  
9,50 € / 0,1

### Wine by the glass

#### Weißwein

##### Pinot Grigio

Lenotti / Venetien  
8,00 € / 0,2

##### Alvarinho „Contacto“

Anselmo Mendes / Portugal  
8,90 € / 0,2

##### Grüner Veltliner

Türk / Niederösterreich  
9 € / 0,2

##### Gutsriesling

Weingut am Nil / Pfalz  
9,50 € / 0,2

#### Rosé

##### Rosé

Weingut am Nil / Pfalz  
9 € / 0,2

#### Rotwein

##### Rioja Crianza

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

##### Alentejo Tinto

Herdade dos Grous / Portugal  
10 € / 0,2

##### Spätburgunder

Weingut am Nil / Pfalz  
11 € / 0,2

### „Frühlings Surprise“

#### Peachcello Spritz

Fruchtiger Pfirsich Aperitivo auf Eis  
serviert, mit Prosecco Spumante  
aufgegossen & mit Orange garniert  
9,50 € / 0,2

### Reisetbauer Gin Tonic

#### Blue Gin

mit Thomas Henry Tonic Water  
auf Eis und Zitrone  
12,00 € / 0,3

#### Sloeerry Gin

mit Thomas Henry Tonic Water  
auf Eis  
12,00 € / 0,3

### La Su Gin Tonic

#### La Su

Exotischer Gin mit einer  
weichen Mango Note mit Thomas  
Henry Tonic Water auf Eis  
13,50 € / 0,3

#### The Gardener

Eleganter & harmonischer Gin  
mit mediterranen Aromen  
wie Lavendel, Rosmarin & Zitrus  
mit Thomas Henry Tonic Water auf Eis  
13,50 € / 0,3

### Virgin Gin Tonic

Tanqueray 0,0% mit Thomas Henry  
Tonic Water auf Eis und Limette  
9,50 € / 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
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 zuliebe 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!**