

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 €

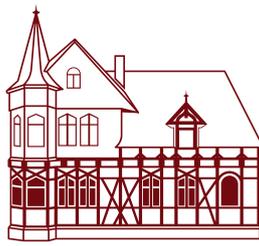
Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Beeren-Ragout und AROMA-Vanilleeis
13 €

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!**