



## WALDSCHLÖSSCHEN

### Vorspeisen

**Tatar von gerösteten Möhren**  
mit Avocado-Creme, Blutorange  
und Rucola

14 €

**Salat von bunten Beten**  
dazu Ziegenkäse-Mousse  
und Pumpernickel

15 €

**Tempura vom heimischen  
Dagobertshäuser Kürbis**  
mit Basilikum-Miso-Mayonnaise  
auf mariniertem Feldsalat

16 €

**Herbstlicher Blattsalat  
mit eingelegtem Dagoberts-  
häuser Kürbis**  
und gerösteten Nüssen

16 €

**Graved Lachs**  
mit knusprigem Dagobertshäuser  
Kartoffelrösti und Limonen-Creme-  
fraiche auf kleinem Wildkräutersalat

19 €

**Handgeklopftes Carpaccio  
vom Rinderfilet**  
mit gebratenen Kräuterseitlingen,  
gereiftem Parmesan und  
altem Balsamico

20 €

### Suppen

**Consommé double  
vom Weideochsen**  
mit Flädle und Wurzelgemüse

11 €

**Pilzcremesuppe**  
von herbstlichen Waldpilzen  
mit Brioche-Croûtons

12 €

### family & friends „Harvest“

Ab 2 Personen

Vorspeise 19 € p.P.

Hauptgang 29 € p.P.

Kleine Portionen zum Teilen -  
in die Mitte des Tisches gesetzt

**Salat von bunten Beten**

**Tempura vom heimischen  
Dagobertshäuser Kürbis**

**Graved Lachs**

**Handgeklopftes Carpaccio  
vom Rinderfilet**

**Pilzcremesuppe**

### Hauptspeisen

**Risotto vom Dagobertshäuser Kürbis**  
mit halbgetrockneten Tomaten  
und gereiftem Parmesan

19 €

**Gebratene Steinpilze mit Ravioli  
und Babyspinat**

in einer cremigen Parmesan-Velouté

28 €

**Piccata von der Maispoularde**  
mit Sugo von Dagobertshäuser Tomaten  
und Zucchini-Spaghetti

29 €

**Original „Züricher Geschnetzeltes“**  
vom Bio-Kalb mit Champignon-Rahm,  
Butterspätzle und Kopfsalat  
in Rahmdressing

29 €

**Tranche vom „Coho“ Silberlachs Filet**  
mit Orangen-Ingwer-Marinade,  
asiatischem Pak-Choy-Gemüse  
und Kartoffelcreme

32 €

**Tranchen vom „Grass feed“  
Angus Rumpsteak** (ca 240g)  
mit Speckbohnen, Rösti-Sticks und  
Kräuterbutter und Portweinjus

39 €

### Waldschlösschens Klassiker

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**  
aus der Kalbshälfte mit Dagobertshäuser  
Kartoffelstampf, Salat von dicken Gurken  
und kalt gerührten Preiselbeeren

29 €

### Desserts

**Topfenknödel**  
mit eingelegten Aprikosen  
und AROMA Nougateis

13 €

**Kokos-Crème-Brûlée**  
mit eingelegter Rum-Ananas

9 €

**Schokoladen-Parfait  
in der Schokokugel**  
mit exotischen Früchten  
und heisser Vanillesauce

14 €

Aus der original Caprigiani-Maschine  
**Haselnuss-Softeis**  
mit Ahornsirup und Cranberries

8 €

### Aus unserer Aroma Eismanufaktur:

**Tagesfrische Premiumweissorten**  
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  
8 € / 0,2

#### Prosecco Spumante Brut DOC

Villa Chiopris / Venetien  
8 € / 0,1

### Wine by the glass

#### Weißwein

##### Pinot Grigio

Lenotti / Venetien  
8 € / 0,2

##### Alavrinho „Contacto“

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

##### Grüner Veltliner

„Kremser Weinberge“  
Türk / Niederösterreich  
9 € / 0,2

##### Riesling „Mineralgestein“

Manz / Rheinhessen  
9,50 € / 0,2

#### Rosé

##### Rosé „Mineral“

Soalheiro / Portugal  
9,50 € / 0,2

#### Rotwein

##### Negroamaro „Corte Bella“

Apollonia / Apulien  
8 € / 0,2

##### Rioja Crianza

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

##### Dolcetto D´Alba

Marchesi di Barolo / Piemont  
9,50 € / 0,2

##### Alentejo Tinto

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

### „Aperitif Klassiker“

**Aperol Spritz**, herber Aperitivo auf Eis  
serviert, mit Prosecco Spumante  
aufgegossen & mit Orange garniert  
9,50 € / 0,2

### „Nonino Botanical Drink“

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

### Blue Gin

#### Blue Gin

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

#### Sloeerry Gin

mit Thomas Henry 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
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!*