



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

Winterlicher Blattsalat

mit Walnussdressing und
gebratenen Waldpilzen

16 €

Pastrami „New York Style“

mit eingelegtem Senfgemüse

17 €

Gebratener Ziegenkäse

im Brickteig gebacken, mit winterlichem
Feldsalat, Balsamico-Schalotten
und Thymianhonig

19 €

Spicy Beef Tatar

„Waldschlösschen Style“

21 €

Hausgebeizte Forelle

von der Fischzucht Bösser
aus Münchhausen,
mit Waldorfsalat und Wildkräutern

21 €

Suppen

Consommé double vom Weideochsen

mit Flädle und Wurzelgemüse

10 €

Maronencrèmesuppe

mit Quatre-Épices und Croûtons

11 €

Waldschlösschens Klassiker

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale

mit Dagobertshäuser Kartoffelstampf,
Salat von dicken Gurken und kalt
gerührten Preiselbeeren

29 €

Trüffel-Nudeln aus dem Parmesanlaib

Feinste „De Cecco Spaghettoni No.11“
werden auf unserem Trüffel-Wagen live
am Tisch, mit einer leichten Parmesan-
Sauce direkt aus dem Laib serviert.

Darüber hobeln wir saisonale
Trüffelsorten.

18 €

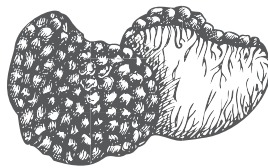
dazu

„Himalaya“ Winter Trüffel

5 € pro Gramm

„Perigord“ Herbst Trüffel

9 € pro Gramm



Der Witzigmann- Trüffel-Klassiker

Rahm-Blattspinat mit pochiertem Ei
und Steinpilzravioli

17 €

Hauptspeisen

Spinatknödel

auf sautierten Pilzen, mit Bergkäse
und brauner Butter

26 €

Knuspriger Schweinebauch

vom Biohof May mit glasiertem Spitzkohl,
Kartoffel-Knusper-Rolle und Majoran-
Schwarzbierjus

29 €

Tranche vom „Coho“ Pazifik-Lachs

mit Schlangenbohnen und
Kokos-Curry-Püree

32 €

Geschmorte Rinderschulter

in Barolosauce, mit Kartoffelstock
und Ofenkarotten

34 €

Zweierlei von der Gans

mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut
und Orangensauce

35 €

Roastbeef „Strindberg“

mit glasierten Schwarzwurzeln
und Kartoffelgratin

39 €

Desserts

Zwetschgen-Crumble

mit Zimteis

12 €

Gebackenes AROMA-Walnutseis

im Biskuit-Mantel mit Vanillekirschen

13 €

Mandelsplitter-Kaiserschmarrn

Ab 2 Personen

aus der gusseisernen Pfanne mit
Apfelkompott und AROMA Vanilleeis

14 € p.P.

Aus der original Caprigiani-Maschine

Malaga-Softeis

mit Rumrosinen und Honig-Crunch

11 €

Aus unserer Aroma Eismanufaktur

Tagesfrische Premiumessorten

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

Prosecco Spumante Brut Rosé
Borgo Gritti / Venetien
9,50 € / 0,1

Wine by the glass

Weißwein

Soave Classico „Volpare“
Tommasi / Venetien
8,50 € / 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

Valpolicella „Rafaèl“
Tommasi / Venetien
9,90 € / 0,2

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

Barbera d' Asti „Rure“
Marchesi di Barolo / Piemont
11,50 € / 0,2

„Winter Surprise“

Granatapfel Spritz
winterlicher Aperitivo auf Eis serviert,
mit Prosecco Spumante aufgegossen &
mit Orange garniert
9,50 € / 0,2

The House of Lustau

Beste Sherrys aus Andalusien
Fino „Jarana“ 6,00 € / 5cl
Medium Dry „Los Arcos“ 6,00 € / 5cl
Deluxe Cream
„Capataz Andres“ 7,00 € / 5cl

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

Virgin Gin Tonic

Tanqueray 0,0% mit Thomas Henry
Tonic Water auf Eis und Limette
9,50 € / 0,3

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!*