



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

Junger Feldsalat ✓
mit gepickeltem Kürbis, gerösteten
Walnüssen und Balsamico-Vinaigrette
14 €

Romana-Salatherzen ✓
mit Mandel-Salsa & Kräutern
aus unserem Garten
14 €

**Dagobertshäuser rote & gelbe
Ofen-Beete** ✓
mit Kirschen und Estragon-Emulsion
18 €

Gegrillte Jakobsmuschel
mit Koriander-Granité und geflammter
Dagobertshäuser Tomate
21 €

Gebeizter Saibling
mit Schnittlauch-Espuma,
Frühlingslauch und Pancetta
22 €

**Waldschlösschen's
spicy Beef Tatar**
mit hausgemachtem Dijon-Senfeis
23 €

family & friends „Late Summertime“

Vorspeise ab 2 Personen / 23 € p.P.

Kleine Portionen zum Teilen -
in die Mitte des Tisches gesetzt

Spicy Guacamole ✓
mit Linsen-Chip

„Don Bocarte“ Tuna-Paté
im Romana-Salatherz

Flämische Garnelen-Kroketten
mit Limonen-Aioli

**Luftgetrockneter
Rovagnati Parma-Schinken**
mit getrockneten Oliven-Chips

**Waldschlösschen's
spicy Beef Tatar**

Suppen

Dagobertshäuser Kürbissuppe
mit steirischem Kürbiskernöl
und Kernen
9 €

Tafelspitz-Essenz
mit Flädle
9,50 €

Hauptspeisen

**„Tierwohl“ Kikok-
Maispouardenbrust**
mit Steinpilzkruste,
Rhöner Dinkelrisotto und
confierte Bundkarotten
32 €

**Krosser Schweinebauch
vom Biohof May**
mit Kardamom-Sauce,
Blumenkohl-Kurkuma-Püree &
Kartoffel-Röstzwiebel-Knusperrolle
34 €

Gebratener weißer Heilbutt
mit Petersilienschäum,
Schmorgurken und
Kartoffelmeerrettich-Püree
36 €

Gebratenes Rinderfilet (220g)
mit Trüffel-Jus, spicy Blatt-Spinat
und Sellerie-Püree
49 €

Steinpilzravioli ✓
mit Parmesan-Velouté, getrockneten
Tomaten, jungem Spinat
und Grana Padano
29 €

Konfierter Blumenkohl ✓
in Nussbutter
mit Zitronen-Kapern-Püree und
Miso-Hollandaise
22 €

Waldschlösschens Klassiker

**Original
Wiener Schnitzel
aus der Kalbsoberschale**
mit Dagobertshäuser
Kartoffelstampf & Salat
von dicken Gurken
29,50 €

Desserts

Kirschofteis
aus der original Caprigani-
Softeis-Maschine
mit Pistazien-Crunch
8 €

**Piemonteser Haselnuss-
Crème-Brûlée**
mit Birne
11 €

Preiselbeer-Mousse
mit Beeren & Milch-Sorbet
12 €

Schokoladenkuchen
mit flüssigem Kern, Zwetschgen
und AROMA-Vanilleeis
13 €

Frisch aus unserer Aroma Eismanufaktur

**Tagesfrische
Premium-Eissorten**
je Kugel 3,50 €

✓ vegetarisch ✓ vegan

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

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

Wine by the glass

Weißwein

Pinot Grigio
Lenotti/Venetien
8 €/0,2

Grüner Veltliner
Türk/Niederösterreich
9 €/0,2

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

**Vermentino
„Chlamys“**
Tenuta Fois/Sardinien
9,50 €/0,2

Rosé

Rosé
Sierra Cantabria/Spanien
9 €/0,2

Rotwein

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

„Tre“
Tenuta Brancaia/Toskana
10 €/0,2

Alentejo Tinto
Herdade dos Grous/Portugal
10 €/0,2

„Late Sommer Surprise“

Martini Pomegranate
Fruchtiger Aperitivo auf Eis, mit
Schweppes Pomegranate aufgegossen
und mit Zitrone und Minze garniert
9,50 €/0,2

Port Tonic
auf Eis serviert, mit Tonic aufgegossen
und Zitrone garniert
9,50 €/0,2

Reisetbauer Gin Tonic

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

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

Alkoholfrei

Alkoholfreier „Crodino Spritz“
auf Eis serviert
& mit Orange garniert
8,50 €/0,2

Trauben-Secco

**Hofgut Dagobertshausen
Trauben-Secco**
7,00 €/0,1

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

Durstlöcher alkoholfrei

Apfelsaft-Schorle	4,60 €/0,3
Rhabarber-Schorle	4,60 €/0,3
Johannisbeer-Schorle	4,60 €/0,3
Maracujasaft-Schorle	4,60 €/0,3
Sinalco: Cola/Cola Zero/ 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
Aqua Morelli Sparkling/Naturale	9,50 €/0,75

Kaffee

Café Crème	3,10 €
Pott Filterkaffee	3,10 €
Latte Macchiato	4,10 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso/Doppio	3,20 €/5,90 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	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!**