

Herzlich Willkommen



Über die Wintermonate von Oktober bis April bewirten wir Sie endlich wieder im Restaurant Waldcafé. Unser „Fritz“ befindet sich derzeit im Winterschlaf. Sollten Sie ein Event planen steht Ihnen das „Fritz“ und auch das Restaurant Waldcafé trotzdem zur Verfügung. Informationen hierzu erhalten Sie gerne von unserem Servicepersonal.

Ausblick:

Valentinstag im Waldcafé

Save the Date: Dienstag den 14.02.2023

Genießen Sie den romantischsten Tag des Jahres mit Ihren Liebsten in unserem „Restaurant“ Waldcafé in Pfullingen. Unsere Küche verwöhnt Sie mit unserem liebevoll zubereiteten 4 Gang Valentinsmenü.

Um eine rechtzeitige Reservierung wird gebeten.

Information zum Menü finden Sie auf www.waldcafe-pfullingen.de oder beim unserem Servicepersonal

Unsere Öffnungszeiten: Donnerstag – Samstag 17-21 Uhr
Sonntag 12-16 Uhr

Vorspeisen & Suppe

Kleiner Blattsalat „vegan“ *12 *17 8 €

Blattsalat / Kirschtomaten / Gurke / Essig-Öl Dressing / Croûtons

Winterlicher Salat „vegan“ *12 *15 *17 12 €

Birne / Kräutersaitlinge / Blattsalat / Haselnuss / Orangen-Vinaigrette

Rote-Bete & Ziegenkäse „vegetarisch“ *8 *13 15 €

karamellierter Picandou Ziegenkäse / Rote Bete Scheiben
Walnusskrokant / Rote-Bete-Vinaigrette

Tatar – Überraschend anders „vegan“ *12 *13 *22 15 €

Aubergine / Kapern / Essiggurke / Zwiebel / Toast

Carpaccio vom Rinderfilet *10 *22 19 €

Rinderfilet / Pistou-Vinaigrette / Kirschtomate / Rucola / Parmesan

Steinpilz-Consommé *10 *11 *12 *13 12 €

Rinderkraftbrühe mit Steinpilz / Ricotta-Nocken / Petersilie

Durch den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 2 €.

Hauptgang-Klassiker

Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) *4 *10 *11 *12 *18 29 €
Kalbsjus / Schmorzwiebeln / buntes Ofengemüse / hausgemachte Spätzle

Kalbsbacke „sanft geschmort“ *4 *10 *11 *12 *13 *18 28 €
Schmorsoße / Selleriecreme / Ofengemüse / Serviettenknödel

Hirsch-Steak vom Rücken „rosa gebraten“ *10 *11 *12 *13 *18 36€
Portwein-Preiselbeer-Jus / Schwarzwurzel à la crème / Serviettenknödel

Wiener Schnitzel vom Kalb 29 €
Kalbsrücken / Zitronen-Kapernbutter / handgeschöpfte Preiselbeeren
Beilage zur Wahl:
Pommes Frites / Ketchup **oder** hausgemachte Spätzle / Rahmsoße *10 *12 *13 *18

Fisch & Vegetarische Hauptgänge

Isländischer Rotbarsch „gebraten“ *12 *13 *15 *20 29 €
Escabeche-Soße (süß-sauer) / Gemüsestreifen / Basmati-Gewürz-Reis

Trüffelnudeln aus dem Parmesanlaib „vegetarisch“ *10*12*13

Hauptgang Portion flambiert am Tisch 28 €

kleine Portion aus der Küche 20 €

Zucchini-Buchweizen-Küchle „vegan“ *13*15

Kräuter-Soße / buntes Gemüsebouquet 18 €

Durch den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir zusätzlich 2 €.

Für unsere Kleinsten

(für Kinder bis 12 Jahre)

Pommes Frites „vegan“ 7 €
frittierte Kartoffelstäbchen mit roter Soße

Tagliatelle „Napoli“ „vegetarisch“ *12 *13 7 €
Bandnudeln mit Tomatensoße

Spätzle mit Rahmsoße „vegetarisch“ *10 *11 *12 7 €
Was macht den Schwaben groß? Spätzle mit Soß!

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb 17 €

Beilage zur Wahl:

Pommes Frites / Ketchup **oder** hausgemachte Spätzle / Rahmsoße
*11 *12 *13 *18

Dessert

Crème brûlée – unser Klassiker *10 *11 10 €
Vanillecreme / brauner Zucker / frische Beeren

2erlei von der kalifornischen Mandel *10 *11 *15 12 €
Schoko-Mandel-Kuchen / Himbeere / Whisky-Mandel-Eis

Macarons – Das französische Baiser Gebäck *11 *15 12 €
5 Stück in verschiedenen Sorten

Kaiserschmarrn für Zwei *5 *10 *11 *12 *15 20 €
mit Mandeln, Honig und Rosinen karamellisiert (20min. Zubereitungszeit)
Zimtsahne / Apfelmus / Zwetschgenröster

Eiscreme aus besten Zutaten *6 *10 4 €
Vanille / Erdbeere / Schoko / Joghurt / Fruchtsorbet
Je großer Kugel