

Restaurant Waldcafé Speise & Getränkekarte

Saison 2024 - mit gekennzeichneten Allergenen-Lebensmitteln

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant Waldcafé,

wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie ein unsere Speisekarte zu entdecken. Bei uns legen wir großen Wert auf Transparenz und Gesundheit. Daher kennzeichnen wir alle Gerichte mit möglichen Allergenen.

Zudem bieten wir eine Auswahl

von köstlichen veganen und vegetarischen Speisen an.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

Guten Appetit!

Suppen

Reh-Consommé

Pistazien-Rehnocken / gehobelte Champignons

*10 *11 *13 *15



12 €

Kürbiscrème-Suppe

Kokosmilch / Kürbiswürfel / Kürbiskernöl

*13



10 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Vorspeisen

THE LÄND – Salad

Feldsalat & Blattsalat / Dörripflaume-Senf-Dressing

Flower Sprouts / Alblinsen / Schwarzwurzel / gegrillter Kürbis / Saaten-Mix
*13 *18



14 €

3erlei vom Ziegenkäse

- Purple Ziegenfrischkäse (mit Roter Beete) / Pumpnickel
 - Panna Cotta vom Ziegenkäse / Kürbis
 - Ziegenkäse im Brickteig gebacken / Preiselbeer / Kräutersalat
- *10 *12 *18



18 €

Schwarzwälder Saibling – „Sushi Style“

Saibling mit asiatischer Marinade gebläut

Sushi-Reis / Edamame / Wasabi-Gurken / Miso-Mayonnaise

*11 *12 *13 *14 *17 *19 *20



21 €

Carpaccio-Röllchen vom Rinderfilet

Rinderfilet / Pistou-Vinaigrette / Kirschtomate / Rucola / Parmesan

*10 *15



19 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergenen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Fleisch Hauptgänge

Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) 31 €
Kalbsjus / Schmorzwiebeln / saisonales Ofengemüse / Spätzle
*4 *10 *11*12 *13

Kalbsschulter „sanft geschmort“ 25 €
Schmor-Rahm-Soße / Kürbiscreme / Pilze / Fettuccine mit Gemüsestreifen
*4 *10 *11 *12 *13 *18

„Wildes Saltimbocca“ 27 €
Schnitzel vom Wildschweinerücken im Wacholder-Schinken
Wildjus / Spitzkohlgemüse / Cremige Käsespätzle mit Röstzwiebeln
*4 *5 *7 *10 *11 *12 *13

Wiener Schnitzel vom Kalb 30 €
Kalbsrücken / Zitronen-Kapernbutter / Handgeschöpfte Preiselbeeren
*10 *11 *12

Beilage zur Wahl:

Pommes Frites / Ketchup

oder

Hausgemachte Spätzle / Rahmsoße *10 *11 *12 *13

oder

Trüffelpommes *10 *11 (Pommes Frites / Parmesan / Gehobelter Trüffel / Trüffel-Mayonnaise) + 7 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat /
*8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse /
*13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse /
*19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Empfehlungen

Da wir unserer kreativen Küche keine Grenzen setzen möchten, können in unseren Tagesempfehlungen alle Allergen Zutaten darin enthalten sein. Gern geben wir Ihnen Auskunft über die verwendeten Zutaten.

Fisch & Fleischlose Hauptgänge

Isländischer Rotbarsch unter der Lemon-Cashew-Kruste 30 €
Beurre Blanc / roter Baby Mangold / Kartoffelpüree
*10 *12 *13 *15 *20

Schweizer Rösti „vegetarisch“ 19 €
Kartoffel-Rösti / Pilz-Rahm-Geschnetzeltes / Rote-Beete-Salat
*10 *13



Purple Risotto „vegan“ 19 €
cremiges Acquerello Risotto / Gran Prosciociano (Hartkäse-Ersatz)
Ur-Karotte / Rote-Bete / Flower Sprouts / Schwarzwurzel
*13



Trüffelpommes „Portion“ 16 €
Pommes Frites / Parmesan / Gehobelter Trüffel / Trüffel-Mayonnaise
*10 *11

kleiner-Blattsalat „vegan“ 7 €
Blattsalat / Kirschtomaten / Gurke / Essig-Öl-Dressing / Croûtons
*12 *17 *18



Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Kinderspeise Karte

(für Kinder bis 12 Jahre)

Pommes Frites 7 €
frittierte Kartoffelstäbchen mit Ketchup

Spätzle mit Rahmsoße * 4 *10 *11 *12 *13 7 €

Was macht den Schwaben groß? Spätzle mit Soß!

Tagliatelle „Napoli“ 7 €
Bandnudeln mit Tomatensoße & Parmesan *10 *12

Kartoffelpüree 7 €
mit Gemüse und Rahmsoße * 4 *10 *13

Chicken-Nuggets 13 €
mit Pommes Frites & Ketchup *11 *12

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb *11 *12 17 €
Beilage zur Wahl:
Pommes Frites / Ketchup **oder** hausgemachte Spätzle / Rahmsoße
* 4 *10 *11 *12 *13

Nachtsch

1 Bobbele Eiscrème (Vanille / Schokolade) 3 €
(*4 *10 *11 *15 *16 *17 / *6 *10 *17)

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Dessert

„Das Geheimnis des Glücklichen ist,
Versuchungen nachzugeben“ - OSCAR WILDE

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

*10 *11

„**Crispy Banana**“



12€

frittierte Banane im Knuspermantel / Kokosnuss-Espuma / Mango-Sorbet
*12

„**Sweet Pumpkin**“ - Kürbis-Dessert-Variation 14 €

Kürbiskern-Parfait / Kürbis-Schokoladen-Brownie / Kürbis-Chai-Latte
*10 *11 *12

Die kleine Dessert-Lust

Mousse au Chocolat & Kalamata Olive 8 €

Zartbitter-Schokoladenmousse / karamellierte Oliven / natives Olivenöl
*10 *11

Affogato - köstliches Espresso Dessert 6 €

1 Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso übergossen
*1 *4 *10 *11 *15 *16 *17

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat /
*8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse /
*13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse /
*19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Eismanufaktur aus Pfullingen

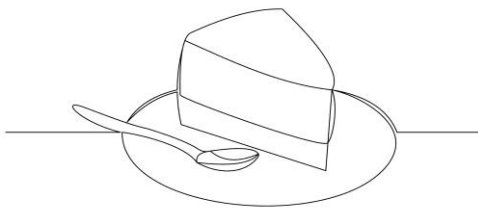
unsere Sorten

Vanille-	Schokolade-	Erdbeer-	&	Joghurt-Eis
*4 *10 *11 *15 *16 *17	*6 *10 *17	*4 *6 *17		*6 *10
				je Kugel / 3 €
				*10 Portion Schlagsahne / 1 €
				Baileys *10 oder Eierlikör *10 / *11 (2cl) / 3 €

Kuchen - selbst gebacken (nur Sonntags)

Fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten!

*10 *11 *12 *15	Stück Kuchen	/ 4,50 €
*10	Portion Schlagsahne	/ 1 €



Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergenen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Aperitif – Schön das Sie da sind!

Aperol ‚Sprizz‘ / Aperol, Soda, Prosecco (*4 / *12)	0,2l / 8,00 €
Limoncello ‚Tonic‘ / Limoncello, Schweppes Tonic & Rosmarin (*2 *4* 12)	0,2l / 8,00 €
Gin Basil Fizz / Gin, Basilikum-Limetten-Zuckersirup & Soda (*6/ *12)	0,2l / 10,00 €
‚Hugo‘ / Prosecco, Holundersirup, Soda & Minze (*12 / *22)	0,2l / 8,00 €
Kessler Sekt Rosé (*22) Deutschlands älteste Sektkellerei, in Esslingen	0,1l / 6,00 €
Prosecco Live Brune S (*22)	0,1l / 6,00 €
Prosecco Live Brune S Schorle (*22)	0,2l / 6,50 €
Martini bianco / rosso (*3 / *6 / *22)	5cl / 6,00 €
Campari Bitter / Soda oder Orange (*4)	0,2l / 6,00 €

Alkoholfreier Aperitif

San Pellegrino Sanbittér / on the Rock (*10 / *22)	0,1l / 4,00 €
San Pellegrino Sanbittér / Orange (*10 / *2)	0,2l / 5,00 €
‚Hugo Alkoholfrei‘ Schweppes Ginger Ale, Holundersirup, Soda & Minze (*4 / *6 / *12)	0,2l / 6,50 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Unsere Biere

Biere aus der Brauerei Berg in Ehingen/Berg

Berg „ Original Hell “ (*12)		0,5l / 4,50 €
Berg „ Jubelbier “ Naturtrüb (*12)		0,3l / 4,00 €
Berg „ Pils “ (*12)		0,3l / 4,00 €
Berg „ Hefeweizen “ (*12)		0,5l / 4,50 €
Berg „ Kristall Weizen “ (*12)		0,5l / 4,50 €
Franziskaner „ Weizen Alkoholfrei “ (*12)		0,5l / 4,00 €
Bitburger 0,0% Alkoholfrei (*12)		0,33l / 4,50 €

Offener Wein

Weißwein

Riesling trocken , Q.b.A. / Württemberg (*22)	0,2l / 5,50 €
Sauvignon Blanc , Touraine / Frankreich (*22)	0,2l / 7,50 €
Verdejo DOP Torres , Rueda / Spanien (*22)	0,2l / 7,50 €

Roséwein

Weißherbst Schwarzriesling , Q.b.A. / Württemberg (*22)	0,2l / 5,50 €
Fortant de France Merlot Rosé , Languedoc, Frankreich (*22)	0,2l / 7,50 €
Spier Discover Rosé , W.O. Stellenbosch, Südafrika (*22)	0,2l / 7,50 €

Rotwein

Trollinger Lemberger , Q.b.A. / Württemberg (*22)	0,2l / 5,50 €
Borsao Carnacha , Syrah / Spanien (*22)	0,2l / 7,50 €
Primitivo Itinera , Salento / Italien (*22)	0,2l / 7,50 €
Weinschorle - weiß / rot / rosé (*22)	0,2l / 4,50 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat /
*8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse /
*13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse /
*19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser classic / still		Glas / 0,3l / 2,50 €
Taunusquelle - medium		Flasche / 0,75 l / 7,50 €
Taunusquelle - naturelle		Flasche / 0,75 l / 7,50 €
„HAUS LIMONADE“ fruchtig, sauer, süß und erfrischend lecker		Glas / 0,3 l / 5,00 €
Rhabarberlimo		Flasche / 0,33 l / 4,50 €
ICE TEA Peach (*5 / *6)		Flasche / 0,33 l / 4,50 €
Saftschorle		Glas / 0,3l / 3,50 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja-Nektar oder Holunderblütensirup		
Saft Pur		Glas / 0,3l / 3,50 €
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		
<i>The Coca-Cola Company</i>		
Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Spezi		Glas / 0,3l / 3,50 €
(*1 / *4 / *6) / (*1 / *4 / *6) / (*4 / *6) (*1 / *4 / *6)		
Bitter Lemon (*2 / *5 / *6)		Flasche / 0,2 l / 3,50 €
Tonic Water (*2 / *5 / *6)		Flasche / 0,2 l / 3,50 €

Heißgetränke von Giulio Caffè

Tasse Kaffee (*1)	3,00 €
Cappuccino (*1 / *10)	4,00 €
Espresso (*1)	2,50 €
heiße Schokolade (*10)	4,00 €
heiße Schokolade mit Sahne (*10)	4,50 €

Bio-Tee von Samov

Pfefferminz - Master Mint	3,50 €
Früchte - Maybe Baby	3,50 €
Kamille - Smooth Operator	3,50 €
Kräuter - Space Cookie	3,50 €
Grüner Tee - Low Rider (*1)	3,50 €
Schwarzer Tee - High Darling (*1)	3,50 €

auch mit **Hafermilch** möglich + 0,50 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergen

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphat - Nitrat / *8 mit Walnussöl / *9 Glutamat / *10 Milcherzeugnisse einschließlich Laktose / *11 Eierzeugnisse / *12 Glutenhaltige Getreideerzeugnisse / *13 Sellerieerzeugnisse / *14 Sesam / *15 Schalenfrüchte / *16 Erdnüsse / *17 Sojaerzeugnisse / *18 Senferzeugnisse / *19 Weichtier (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse