

Restaurant Waldcafé Speise & Getränkete Karte

Saison 2025 - mit gekennzeichneten Allergenen-Lebensmitteln

Herzlich willkommen in unserem Waldcafé Restaurant,

wir freuen uns sehr darüber, 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

Rinder Consommé

10 €

Bärlauch-Kräuter-Flädle / Gemüse-Brunoise

*10 *11 *12

Saisonale Suppe

Bitte Fragen Sie unser Servicepersonal

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

Vorspeisen

THE LÄND – Salad

Blattsalat / Birnen-Senf-Dressing

Gerösteter Blumenkohl / Quinoa-Bällchen / Granatapfel / Saaten-Mix

*4 *5 *13 *15 *18



14 €

Ziegenkäse trifft Frühling

Ziegenkäse im Kräutermantel / Gebratener grüner Spargel

Gepickelter Rhabarber / Pflücksalat / Bärlauch-Espuma

*10 *11 *12



16 €

Oktopus – „Carpaccio“

Marinierte Scheiben vom Oktopus (Tintenfisch)

Staudensellerie / Avocado / Frisée-Salat / Erbsencreme / Mango-Chili-Dressing

*10 *12 *13 *19

19 €

Tatar vom Kalbsfilet – „klassisch“

Kalbsfilet-Tatar / Schnittlauch-Creme / Kräuter-Saitlinge / Sellerie-Mousseline

*4 *5 *10 *11 *12 *20

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 - Sulfid / *23 Lupinerzeugnisse

Fleisch Hauptgänge

Zwiebelrostbraten (180g Rohgewicht) 31 €
Kalbsjus / Schmorzwiebeln / Saisonales Gemüse / Hausgemachte Spätzle
*4 *10 *11*12 *13

Gebratene Brust vom Perlhuhn 25 €
Kräuterrahmsoße / Erbsencreme / Bundmöhre / Mandelbällchen
*4 *10 *11 *12 *13 *15

2erlei vom Neuseeland-Lamm 36 €
Rosa gebratenes Lammkarree & geschmorte Keule
Pisto-JUS (Tomate-Basilikum-Jus) / Peperonata-Gemüse / Cremige Polenta
*4 *10 *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

Bratkartoffeln mit Zwiebel & Speck *3 *7 *10 + 3 €

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 Allergene-Zutaten enthalten sein. Gern geben wir Ihnen hierzu Auskunft über die verwendeten Zutaten.

Fisch & Fleischlose Hauptgänge

Heilbutt Filet – aus dem Nordatlantik 32 €
Beurre Blanc / Kartoffel-Trüffel-Püree / Baby Blattspinat mit getrockneter Tomate
*10 *13 *20

Ziegenkäse-Ravioli  22 €
Hausgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäsefüllung
Weißer Tomatenschaum / Baby Blattspinat / Schmortomate / Pinienkerne
*10 *11 *12 *13 *15

Gemüseteller mit Tempura-Brokkoli   19 €
Saisonales Frühlingsgemüse mit Spargel & jungen Kartoffeln
Wilder Brokkoli im Tempurateig gebacken / Karotten-Ingwer-Creme
*12 *13

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

Kleiner-Blattsalat „vegan“   7 €
Blattsalat / Kirschtomaten / Gurke / Essig-Öl-Dressing / Croûtons
*4 *5 *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

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 Eiscreme (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*12

„**Crispy Banana**“ 12 €
Frittierte Banane im Knuspermantel / Kokosnuss-Espuma / Mango-Sorbet
*12



„**Sweet Baileys Variation & belgische Schokolade**“ 13 €
- Baileys Mousse mit weißer belgischer Schokolade
- Hausgemachte Eispraline mit Baileys Salted Caramel
- Heiße Schokolade mit Baileys Sahne
*10 *11 *12 *15

Die kleine Dessert-Lust

Tonkabohnen-Eis & Beeren 8 €
Beerenkaltschale mit Perl Sago & frischen Beeren / Tonkabohnen-Eiscreme
*10 *11 *12

Affogato - Köstliches Espresso Dessert 6 €
1 Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühten Espresso übergossen
*1 *4 *10 *11 *15 *16 *17

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

Eiscreme

unsere Sorten

Vanille,

Schokolade,

Erdbeere

*4 *10 *11 *15 *16 *17

*6 *10 *17

*4 *6 *17

je Kugel / 3 €

*10 Portion Schlagsahne / 1 €

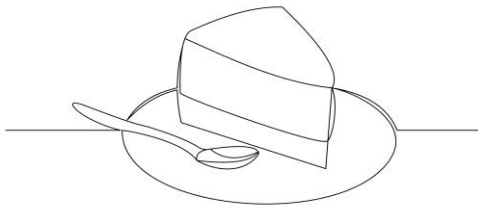
Baileys *10 oder Eierlikör *10 / *11 (2cl) / 3 €

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 Krebstiererzeugnisse / *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 €
‚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 / *22)	0,2l / 5,00 €
‚Hugo Alkoholfrei‘ / Schweppes Ginger Ale, Holundersirup, Soda & Minze (*4 / *6 / *12)	0,2l / 6,50 €

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 - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Unsere Biere

Biere aus der Brauerei Berg in Ehingen/ Berg

Berg „ Original Hell “ (*12)		0,5l / 4,50 €
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 / 4,50 €
Bitburger 0,0% Alkoholfrei (*12)		0,33l / 4,00 €

Offener Wein

Weißwein

Riesling trocken , Q.b.A. / Württemberg (*22)	0,2l / 5,50 €
Sauvignon Blanc , Gascogne / 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 / 4,00 €

Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja

The Coca-Cola Company

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Spezi / Zitronenlimo

Glas / 0,3l / 3,50 €

(*1 / *4 / *6) / (*1 / *4 / *6)

/(*4 / *6) (*1 / *4 / *6) / (*5)

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 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse