

Restaurant Waldcafé Speise & Getränkekarte

Saison 2025 - mit gekennzeichneten allergenen Lebensmitteln

Herzlich willkommen im Restaurant Waldcafé!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und laden Sie herzlich ein, unsere Speisekarte zu entdecken. Bei uns stehen Transparenz und Wohlbefinden an erster Stelle – daher kennzeichnen wir alle Gerichte mit möglichen Allergenen.

Zudem bieten wir Ihnen eine vielfältige Auswahl an köstlichen veganen und vegetarischen Speisen.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

Guten Appetit!

Suppen

Klare Oxtail – *kräftige Brühe vom Ochsenschwanz* 13 €
mit gebackenem Ochsenschwanz-Sandwich / Gemüse Brunoise / Kräuter
*10 *11 *12 *13

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 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Vorspeisen



Zahmer Tanzpilz - *im Gemüsegarten*

Zahmer Tanzpilz im Tempura Teig gebacken

Selleriecreme / gepickeltes Gemüse / Senfsaat / Shiso Kräuter / Pflücksalat

*4 *5 *12 *13 *18

18 €



Parmigiana di melanzane - *warme neapolitanische Vorspeise*

gegrillte Aubergine / Büffelmozzarella / Tomaten / Parmesan / Basilikum-Öl

*10

18 €



Vitello Avocado - *der Italienische-Klassiker ohne Fisch*

Rosa Kalbfleischscheiben / cremige Avocadosoße / Kapern / Süßkartoffel-Chips

*10

19 €



Ceviche - *das Peruanische Nationalgericht*

Adlerfisch mariniert mit Leche de Tigre

Staudensellerie / Chili / Mango / Quinoa-Knusper-Brot

*13 *20

20 €

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

Fleisch Hauptgänge

Zwiebelrostbraten - vom Simmentaler Rind 33 €
Kalbsjus / Schmorzwiebeln / bunte Vichy Karotten / hausgemachte Spätzle
*4 *10 *11 *12 *13

gefüllte Maishähnchenbrust – gefüllt mit Kräuterfarce 29 €
Morchel-Jus / Rotkrautsalat / Flower Sprouts / Pomme Dauphine
*4 *5 *10 *11 *12 *13

Bœuf bourguignon 29 €
Rindfleisch vom Schulterstück / französischer Rotwein
Speck / Champignons / Perlzwiebeln / Kartoffelpüree
*4 *7 *10 *11 *12 *13

Hirschkalbsrücken - unter der Mango-Kruste 38 €
Preiselbeer-Jus / 2erlei Kürbis (Creme & Gepickelt) / Spitzkohl-Schupfnudeln
*4 *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

Bratkartoffeln mit Zwiebel & Speck *7 *10

+ 3 €

oder

Trüffelpommes *10 *11 *13 *17 (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,
kann es vorkommen, dass in unseren Tagesempfehlungen alle Arten von allergenen Zutaten
enthalten sind. Gerne informieren wir Sie persönlich über die in unseren Gerichten verwendeten
Zutaten.

Fisch & fleischlose Hauptgänge

Confierter Lachs - bei 50°C gar sanft gegart 30 €
Buttermilch Beurre Blanc / Kartoffel-Pastinaken-Püree / Baby Mangold Salat
*10 *13 *20

Kürbis-Kartoffel-Rösti – herbstlich, vegetarisch, lecker 22 €
Knuspriger Rösti / herbstliches Gemüse / Champignonrahm
*10 *13



Wildgemüse - im Tempura Teig 22 €
Wilder Blumenkohl & Brokkoli im knusprigen Tempura Teigmantel
Rote-Bete-Linsen-Dal / Kokoscreme / Basmatireis
*12 *13 *14 *17



Trüffelpommes „Portion“ 16 €
Pommes Frites / Parmesan / Gehobelter Trüffel / Trüffel-Mayonnaise
*10 *11 *13 *17



Winterliche 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

Kinderkarte

(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!

Nudeln „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 - Sulfid / *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

Tiramisu – *mit Nougat verfeinert* 11 €

Löffelbiskuit / Espresso / Nougat-Mascarpone-Creme

*1 *10 *11 *12 *15

Sweet Avocado – *rein pflanzlich*



13 €

Matcha Pancake / Avocado Mousse / Mango-Sorbet / Kokos-Espuma

*1 *12

Tarte Tatin – *mit Bodensee Boskop Äpfeln*

13 €

Mürbeteig / Karamellsoße / Walnuss-Eiscreme / Vanille-Schaum

*10 *11 *12 *15

Die kleine Dessert-Lust

Affogato – *köstliches Espresso Dessert* 6 €

1 Kugel Vanilleeis mit frisch gebrühten 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 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Eiscreme

unsere Sorten

Vanille-, Schokolade-, Erdbeer-
*4 *10 *11 *15 *16 *17 *6 *10 *17 *4 *6 *17

je Kugel / 3 €

*10 Portion Schlagsahne / 1 €

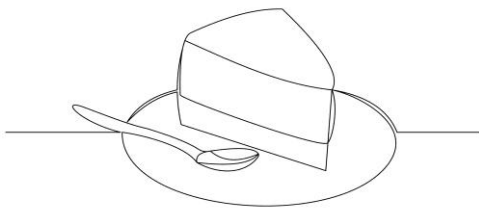
Baileys *10 oder Eierlikör *10 / *11 (2cl) / 3 €

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 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

Aperitif – Schön das Sie da sind!

Aperol ,Spritz‘ / Aperol, Soda, Prosecco (*4 / *12)	0,2l / 8,00 €
Sarti ,Spritz‘ / Sarti Rosa / Soda / Prosecco / Blutorange (*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 *12)	0,2l / 6,00 €

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

Offener Wein

Weißwein

Riesling trocken , Q.b.A. / Württemberg (*22)	0,2l / 6,00 €
Sauvignon Blanc Fumé , Gascogne / Frankreich (*22)	0,2l / 7,50 €
Verdejo DOP Torres , Rueda / Spanien (*22)	0,2l / 7,50 €

Roséwein

Weißherbst Schwarzesling , Q.b.A. / Württemberg (*22)	0,2l / 6,00 €
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 / 6,00 €
Cabernet Sauvignon / Heritage / Frankreich (*22)	0,2l / 7,50 €
Primitivo Itinera , Salento / Italien (*22)	0,2l / 7,50 €

Weinschorle - weiß / rot / rosé (*22)	0,2l / 5,00 €
--	---------------

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

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



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 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfit / *23 Lupineerzeugnisse