

Restaurant Waldcafé Speise & Getränkekarte

Saison 2025 – 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. Gesundheit und Transparenz liegen uns besonders am Herzen, daher kennzeichnen wir alle Gerichte mit möglichen Allergenen. Außerdem bieten wir eine Auswahl köstlicher veganer und vegetarischer Speisen an.

Es ist uns eine Freude, Ihnen unvergessliche Genussmomente zu bereiten.

Guten Appetit!

Suppen

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

Kartoffel-Cappuccino – mit Trüffel verfeinert 12 €
samtige Kartoffelsuppe / Trüffel-Milch-Schaum / gehobelter Trüffel
*10 *13



Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Vorspeisen

Zahmer Tanzpilz - *im Gemüsegarten*



18 €

Zahmer Tanzpilz im Tempura Teig gebacken

Selleriecreme / gepickeltes Gemüse / Senfsaat / Shiso Kräuter / Pflücksalat

*4 *5 *12 *13 *18

Parmigiana di melanzane - *warme neapolitanische Vorspeise*



18 €

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

*10

Vitello Avocado - *der Italienische-Klassiker ohne Fisch*



19 €

Rosa Kalbfleischscheiben / cremige Avocadosoße / Kapern / Süßkartoffel-Chips

*10

Tuna Tatar - *leicht, lecker, erfrischend*



20 €

Sushi Thunfischwürfel mariniert mit Leche de Tigre

Frisée-Salat / Staudensellerie / Mango / Koriander-Mayo

*13 *20

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Fleisch Hauptgänge

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

Maishähnchenbrust – mit asiatischem Touch 26 €
Currysoße / Karotten-Ingwer-Creme / Sesam-Brokkoli / Basmati Reis
*10 *11 *13 *17



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

Hirschkalbsrücken - rosa gebraten, mariniert mit Wildgewürzen 38 €
Preiselbeer-Jus / hausgemachten Apfel-Rotkohl / Haselnuss-Spätzle
*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

Trüffelpommes *10 *11 *13 *17 (Pommes Frites / Parmesan / Gehobelter Trüffel / Trüffel-Mayonnaise)+ 7 €

Angaben zu Inhaltsstoffen und Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20
Fischerzeugnisse / *21 Krebstiererzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Empfehlungen

Da wir unserer kreativen Küche keine Grenzen setzen möchten,
können unsere Tagesempfehlungen allergene Zutaten enthalten.
Gerne informieren wir Sie über die verwendeten Zutaten.

Fisch & fleischlose Hauptgänge

Lachs – gebratenes Norwegisches Lachsfilet 30 €
Buttermilch-Beurre-Blanc / Kartoffel-Pastinaken-Püree / Baby-Mangold-Salat
*10 *13 *20

Kartoffel-Rösti – vegetarisch, lecker 22 €
Knuspriger Rösti / buntes Saison-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 Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20
Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *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!

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 Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20
Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *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



Mandel & Orange – *eine Symphonie* 13 €

Schokoladen-Mandelkuchen / Mandel-Whisky-Eiscreme / Orangenmousse
*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 Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (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 €

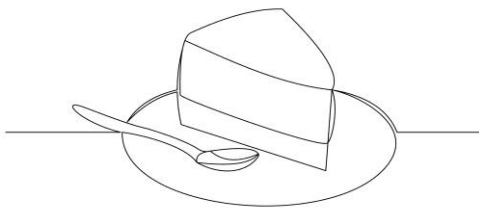
Baileys *10 oder Eierlikör *10 / *11 (2cl) / 3 €

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 Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse

Aperitif – Schön, dass 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 Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *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 Schwarzriesling , 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 Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *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 Allergenen:

*1 Koffein / *2 Chinin / *3 Konservierungsstoffe / *4 Farbstoffe / *5 Antioxidationsmittel / *6 Süßungsmittel / *7 Phosphate - 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 Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Calamares) / *20 Fischerzeugnisse / *21 Krebstierzeugnisse / *22 Schwefeldioxid - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse