

# 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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*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 €

### **Tuna Tatar** - leicht, lecker, erfrischend

Sushi Thunfischwürfel mariniert mit Leche de Tigre

Frisée-Salat / Staudensellerie / Mango / Koriander-Mayo

\*13 \*20



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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*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

  22 €

**Kartoffel-Rösti** - vegetarisch, lecker

Knuspriger Rösti / buntes Saison-Gemüse / Champignonrahm  
\*10 \*13

  22 €

**Wildgemüse** - im Tempura Teig

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

 16 €

**Trüffelpommes „Portion“**

Pommes Frites / Parmesan / Gehobelter Trüffel / Trüffel-Mayonnaise  
\*10 \*11 \*13 \*17

  7 €

**Winterliche Blattsalat „vegan“**

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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*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

## Nachtisch

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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*23 Lupineerzeugnisse

## Dessert

„Das Geheimnis des Glücklichseins 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 \*2

**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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*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 €

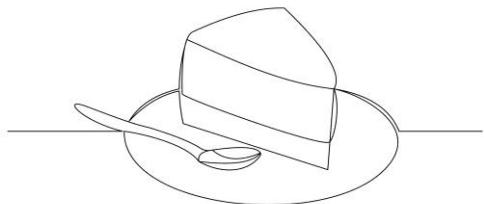
Baileyes \*10 oder Eierlikör \*10 / \*11 (2cl) / 3 €

## 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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*23 Lupineerzeugnisse

## Aperitif – Schön, dass Sie da sind!

<b>Aperol ,Spritz'</b> / Aperol, Soda, Prosecco (*4 / *12)	0,2 l / 8,00 €
<b>Sarti ,Spritz'</b> / Sarti Rosa / Soda / Prosecco / Blutorange (*4 / *12)	0,2 l / 8,00 €
<b>Limoncello ,Tonic'</b> / Limoncello, Schweppes Tonic & Rosmarin (*2 *4* 12)	0,2l / 8,00 €
<b>,Hugo'</b> / Prosecco, Holundersirup, Soda & Minze (*12 /*22)	0,2l / 8,00 €
<b>Kessler Sekt Rosé</b> (*22) Deutschlands älteste Sektkellerei, in Esslingen	0,1l / 6,00 €
<b>Prosecco Live Brune S</b> (*22)	0,1l / 6,00 €
<b>Prosecco Live Brune S</b> Schorle (*22)	0,2l / 6,50 €
<b>Martini bianco / rosso</b> (*3 / *6 / *22)	5cl / 6,00 €
<b>Campari Bitter</b> / Soda oder Orange (*4 *12)	0,2l / 6,00 €

## Alkoholfrei Aperitif

San Pellegrino <b>Sanbittér</b> / on the Rock (*10 / *22)	0,1l / 4,00 €
San Pellegrino <b>Sanbittér</b> / Orange (*10 / *22)	0,2l / 5,00 €
<b>,Hugo Alkoholfrei'</b> / 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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*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 €
<b>Bitburger 0,0%</b> Alkoholfrei (*12)	0,33l / 4,50 €

## Offener Wein

### Weißwein

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

### Roséwein

<b>Weißherbst Schwarzriesling</b> , Q.b.A. / Württemberg (*22)	0,2l / 6,00 €
<b>Fortant de France Merlot Rosé</b> , Languedoc, Frankreich (*22)	0,2l / 7,50 €
<b>Spier Discover Rosé</b> , W.O. Stellenbosch, Südafrika (*22)	0,2l / 7,50 €

### Rotwein

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

<b>Weinschorle</b> - 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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*23 Lupineerzeugnisse

## Alkoholfreie Getränke

<b>Tafelwasser</b> classic / still		Glas / 0,3l / 2,50 €	
<b>Taunusquelle</b> - medium		Flasche / 0,75l / 7,50 €	
<b>Taunusquelle</b> - naturelle		Flasche / 0,75l / 7,50 €	
„HAUS LIMONADE“ fruchtig, sauer, süß und erfrischend lecker		Glas / 0,3l / 5,00 €	
<b>Rhabarberlimo</b>		Flasche / 0,33l / 4,50 €	
<b>ICE TEA Peach</b> (*5 / *6)		Flasche / 0,33l / 4,50 €	
<b>Saftchorle</b>		Glas / 0,3l / 3,50 €	
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja-Nektar oder Holunderblütensirup			
<b>Saft Pur</b>		Glas / 0,3l / 4,00 €	
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja			
			
<b>Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Spezi / Zitronenlimo</b>		Glas / 0,3l / 3,50 €	
(*1 / *4 / *6) / (*1 / *4 / *6)	/ (*4 / *6) (*1 / *4 / *6) / (*5)		
<b>Bitter Lemon</b> (*2 / *5 / *6)		Flasche / 0,2l / 3,50 €	
<b>Tonic Water</b> (*2 / *5 / *6)		Flasche / 0,2l / 3,50 €	
<u>Heißgetränke von Giulio Caffe</u>			
<b>Tasse Kaffee</b> (*1)	3,00 €	<b>Pfefferminz</b> - Master Mint	3,50 €
<b>Cappuccino</b> (*1 / *10)	4,00 €	<b>Früchte</b> - Maybe Baby	3,50 €
<b>Espresso</b> (*1)	2,50 €	<b>Kamille</b> - Smooth Operator	3,50 €
<b>heiße Schokolade</b> (*10)	4,00 €	<b>Kräuter</b> - Space Cookie	3,50 €
<b>heiße Schokolade</b> mit Sahne (*10)	4,50 €	<b>Grüner Tee</b> - Low Rider (*1)	3,50 €
<b>heiße Schokolade</b> mit Sahne (*10) 4,50 €			
auch mit <b>Hafermilch</b> möglich + 0,50 €			
<u>Bio-Tee von Samov</u>			
<b>Pfefferminz</b> - Master Mint		3,50 €	
<b>Früchte</b> - Maybe Baby		3,50 €	
<b>Kamille</b> - Smooth Operator		3,50 €	
<b>Kräuter</b> - Space Cookie		3,50 €	
<b>Grüner Tee</b> - Low Rider (*1)		3,50 €	
<b>Schwarzer Tee</b> - High Darling (*1)		3,50 €	

### 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 Eiererzeugnisse / \*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 - Sulfit / \*23 Lupineerzeugnisse