

Restaurant Waldcafé Speise & Getränkekarte

Saison 2025 - mit gekennzeichneten allergen Lebensmittel

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

Currysuppe – als Cappuccino

Fruchtige Currysuppe / Kokosmilch-Schaum / Garnelen

*10 *12 *13 *14 *17 *21



Saisonale Suppe

Bitte Fragen Sie unsere 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

Gartenknusper – *Salat einfach mal ein bisschen anders*



16 €

Blattsalat / Grapefruit-Dressing / Chioggia Rübe /
gelbe Karottencreme / Crunchy Kichererbsen / Brokkoli-Tempura
*12 *13

Ziegenkäse – *trifft Frühling*



18 €

Ziegenfrischkäse im Kräutermantel / gebratener grüner Spargel /
gepickelter Rhabarber / Wildkräutersalat / Bärlauch-Espuma
*10 *12 *13 *18

Vitello – *marinierte Kalbfleischscheiben*

19 €

Rosa Kalbrückenscheiben / Kräuter-Wasabi-Vinaigrette /
Gurke / Avocado / Buchenpilz / Radieschen / Reis-Chip
*5 *12 *13 *17

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 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

Fleisch Hauptgänge

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

Iberico Karree - "Pata Negra" das spanische Edelschwein 30 €
Chorizo-Jus / Peperonata (Paprika-Tomaten-Gemüse) / Manchego-Polenta-Schnitte
*7 *10 *12 *13

Wiener Backhendl - vom Stubenkücken 23 €
Schnittlauch Sour Creme / Kartoffel-Gurken-Salat / Zitrone
*10 *11 *12 *18

Dazu empfehlen wir: Beilagen Blattsalat mit Kirschtomaten 6 €

Wiener Schnitzel - vom Kalbsrücken 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 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 allergenen Zutaten darin enthalten sein. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über unsere verwendeten Zutaten.

Fisch & fleischlose Hauptgänge

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

Gemüseteller – *mit Tempura-Blumenkohl* 22 €
Saisonales Frühlingsgemüse mit Spargel & jungen Kartoffeln /
Wilder Blumenkohl im knusprigen Tempura Teigmantel / Süßkartoffelcreme
*10 *12 *13

Robiola-Ravioli – *leicht lecker, einfach so gut* 22 €
Hausgemachte Ravioli mit Robiola-Fischkäse-Füllung /
geschwenkt in Salbei-Butter / Tomate / Rucola / Pinienkerne / Parmesan
*10 *11 *12 *13

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

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 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 Classico

11 €

Löffelbiskuit / Espresso / Mascarpone-Creme

*1 *10 *11 *12



Banana – *vegan kann verdammt lecker sein*

13 €

gebackene Banane im Knuspermantel / Mango-Sorbet / Kokos-Espuma
*12

Parfait Royal – *Wolke aus Joghurt, Herz aus Pistazie*

13 €

Pistazien Parfait / Griechischer Joghurt / Kataifi-Crunch / Lakudia Olivenöl

*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 Krebstiererzeugnisse / *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 €

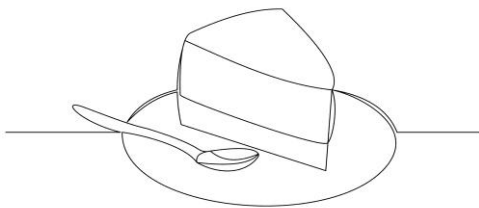
Baileys *10 oder Eierlikör *10 / *11 (2cl) / 3 €

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 Krebstiererzeugnisse / *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 - 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 €
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 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 - Sulfid / *23 Lupineerzeugnisse