



Frühlingsaison

VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT

Eisberg | Rucola | Kresse | Sprossen
Radieschen | Ei | Joghurt-Dressing | Dinkel-Steinofenbrot 10,00 €



BÄRLAUCHCREMESUPPE 8,00 €



Zu unseren Frühlingsgerichten empfehlen wir:

*Alkoholfrei Rosé Prickelnd
Rosenduft | Apfel | Gewürze
0,1 l 7,10 €*

*Waldhaus Aperol Weisse, Schwarzwald-Weisse mit Sekt und Aperol
(mit Farbstoff, chininhaltig) 0,2 l 6,00 €*

Engelhof Chardonnay ¼ l 9,80 € / Flasche 29,40 €

Waldhaus HOPFENSTURM – der spezielle Genuß 0,33 l Flasche 5,00 €

ZAPPELFRISCHER SAIBLING AUS WEILHEIM VON PETER KAISER

ZAPPELFRISCHE SAIBLINGSFILET'S

Grill | Weissweinsauce | Bärlauch-Spaghettini 30,00 €
Kleine Portion 24,00 €



WENN DU WILLST!

Frühlingsalat in der kleinen Schale

Bärlauchcremesuppe im Gläschen

OXENHUFTSTEAK 100g | Bärlauch-Spaghettini

*Lauwarmes Birnenkompott-Schokoladeneis-geröstete Mandeln
geschlagene Sahne*

Menupreis komplett 38,00 €

Zu allen Speisen reichen wir unser Dinkelsteinofenbrot.

BÄRLAUCH GERICHTE VOM SELTENBACH

BÄRLAUCH-SPAGHETTINI Olivenöl & Pesto 18,00 €
Kleine Portion 12,00 €



SCHNITZEL VOM QUALIVO SCHWEIN Grill

Bärlauchrahmsauce | hausgemachte Spätzle 22,00 €
Kleine Portion 17,00 €



OXENHUFTSTEAKS vom Deutschen Oxen 200g Grill

Weinbrand-Pfeffersauce | Bärlauch-Spaghettini 28,00 €
Kleine Portion 22,00 €



LAMMSTEAKS aus der Hüfte Grill

Thymianjus | Bärlauch-Gerstenrisotto 26,00 €



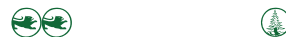
KALBSRÜCKENSTEAK 200g Grill

saftig gebraten | Kräuterbutter | Bärlauch-Spaghettini 32,00 €



KALBFLEISCH-PFLANZERL frisch gebraten vom BIO-KALB

Bärlauch-Gerstenrisotto oder knuspriger Rösti 21,00 €



BÄRLAUCH-GERSTENRISOTTO

Bergkäse 18,00 €
Kleine Portion 14,00 €



FRÜHLINGSHAFTES DESSERT

LAUWARMES BIRNENKOMPOTT

Schokoladeneis | geröstete Mandeln
geschlagene Sahne 9,50 €
Mini 5,50 €





BÄRLAUCH

UNSER ERSTER FRÜHLINGSBOTE.

Seinen Namen verdankt der Bärlauch den alten Germanen. Der Bär so glaubte man – verleihe seine Kraft auch bestimmten Pflanzen, durch deren Verzehr sich der Mensch Bärenkräfte einverleiben kann.

Das stimmt leider nicht ganz, Bärlauch ist nicht wirklich der „Popeye-Spinat des Waldes“, dennoch hat Bärlauch eine Reihe von heilsamen Kräften. Gerade nach entbehrungsreichen Wintern wurden die schmackhaften grünen Blätter zur Kräftigung des Körpers hoch geschätzt.

Allium ursinum wird auch Wilder Knoblauch, Waldknoblauch oder Rämschele genannt. Diese in Europa und Nordasien beheimatete Pflanze fällt durch ihren intensiven, knoblauch-artigen Geruch auf. Sie wird selten kultiviert, ist jedoch häufig auf feuchten, humusreichen Laubwaldböden und dort an schattigen Standorten zu finden. Große Flächen sind im Frühling mit Bärlauch zu sehen. Ihre großen Blätter ähneln jenen der giftigen Maiglöckchen, sie strömen jedoch einen intensiven Knoblauchduft aus. Die Bärlauchpflanzen bringen zwei bis zu 25 cm hohe Blätter lanzettlicher Form hervor. Im Mai blühen die in Scheindolden stehenden weißen Blüten auf. In der Küche werden die nur frisch zu verwendenden Blätter, aber auch die Zwiebeln, zubereitet.

FORELLEN AUS WEILHEIM

ZAPPELFRISCH AUS DEM FLUNISCHBACH.

Wir beziehen unsere Forellen von Familie Kaiser aus Weilheim, ca. 8 km von uns entfernt. Diese garantieren uns eine top frische Qualität, da die Fische erst bei Bestellung gefangen werden. Die Familie Kaiser züchtet Regenbogen-Forellen. Ein Wanderfisch mit langgestrecktem, seitlich abgeflachtem Körper. Die Regenbogenforelle ernährt sich von Insekten und kleinen Fischen. Höchstlänge ca. 70 cm bei ca. 7 kg Gewicht.



HINWEISE



VEGETARISCH · Gekennzeichnete Gerichte sind fleischfrei, können aber Milchprodukte, Eier und Honig enthalten. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach rein veganen Alternativen!



LACTOSEFREI · Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind für Menschen mit einer Unverträglichkeit gegenüber Lactose geeignet.



GLUTENFREI · Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind für Menschen mit einer Unverträglichkeit gegenüber Gluten geeignet.




ALLERGIKER · Aufgrund der Arbeitsabläufe in unserer Küche kann nicht vollkommen ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in die Speisen gelangen. Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!



ECHT · Nicht nur die Biere, auch unsere Speisen sind echte Originale aus Waldhaus. Alle Fonds, Suppen und Soßen werden nach traditionellen Rezepten von unseren Köchen zubereitet.



REGIONAL · Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir hauptsächlich Zutaten heimischer Herkunft. Integrierter Anbau, kontrollierte Tierhaltung und kurze Transportwege sorgen für Frische und Qualität. Obendrein sind sie gut für die Umwelt!

Viele Produkte werden sogar nur einen Steinwurf vom Gasthof entfernt produziert. Sind Gerichte mit dem  Löwen gekennzeichnet, genießen Sie sogar 80% Baden-Württemberg.

