

DAS BROT
LE PAIN
خبز
THE BREAD
EL PAN
麵包

ZU ALLEN UNSEREN SPEISEN REICHEN
WIR UNSER STEINOFENBROT.

Zur Teigherstellung verwenden wir nur reinstes Dinkelmehl. Wir haben uns bei der Zubereitung und dem Backen unseres Steinofenbrotes ein eigenes Reinheitsgebot auferlegt, das folgende Rohstoffe beinhaltet:

**DINKELMEHL, WASSER, HEFE,
STEINSALZ – UND DER REST IST
UNSER FAMILIENREZEPT!**

Wir verwenden dabei keine Konservierungsstoffe und auch keinerlei Geschmacksverstärker, damit Sie in den Genuss von reiner Brotqualität kommen.

Unser Brot auch für zu Hause.
Immer mittwochs, freitags und
sonntags ofenfrisch ab 11.00 Uhr.

Das Runde – DINKEL-URHELL
€ 3,50

Das gedrehte Lange – DINKEL-VOLLKORN
€ 4,00



ECHT · Nicht nur die Biere, auch unsere Speisen sind echte Originale aus Waldhaus. Alle Fonds, Suppen und Saucen werden nach traditionellen Rezepten von unseren Köchen zubereitet. Ehrliches Handwerk bestimmt unsere Küche. Auf künstliche Aromen und Geschmacksverstärker verzichten wir. Wir verwenden ausschließlich natürliches Steinsalz, frei von zugesetzten Rieselhilfen, Jod oder Fluorid. Den wahren Geschmack bietet nur die Natur. Finden auch Sie Geschmack an gesunder und nachhaltig erzeugter Nahrung.



SAISONAL · Unsere Karte spiegelt den Verlauf der Jahreszeiten wieder. Viele Gerichte sind nur wenige Wochen verfügbar. Dafür werden Sie mit Frische und Abwechslung belohnt. Wir verzichten darauf Obst und Gemüse ausserhalb der Saison aus exotischen Ländern einzufliegen.



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.



FEINES VOM FLEISCHER · Schinken und Wurstwaren werden nach traditionellen Rezepten von ausgesuchten Fleischereien in der Region hergestellt. Diese Produkte werden seit jeher mit Phosphat, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen zubereitet. Diese Zusätze sind deklarierungspflichtig und deshalb in der Karte mit dem Fleischersymbol gekennzeichnet. Die Qualität wird davon nicht negativ beeinflusst.



Unsere Waldhaus-Klassiker

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN

KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein

Steinofenbrotknödel oder Kartoffelknödel geschwefelt – Bratenjus  .. 14,00 €

Bierkraut – Kartoffelknödel geschwefelt – Bratenjus  16,50 €

Bierkraut – Steinofenbrotknödel – Bratenjus 16,50 €



KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein

geschmorter Sellerie – Karotte – Lauch – Kartoffel – Bratenjus..... 16,50 €



ZWIEBELROSTBRATEN (200 g) vom Deutschen Rinderrücken

Portweinsauce – Pfannenzwiebeln – Wintergemüse – Spätzle 28,00 €



LEBERKNÖDEL – Bierkraut

Speck-Zwiebeln – Petersilienkartoffeln 15,50 €



KLEINE SPEZIALITÄTEN VORWEG

BEETE CARPACCIO

Leindotteröl – Crème fraîche – Meerrettich – Steinofenbrot 9,20 €



ALBLINSEN-SALAT – GERÖSTETE SCHWARZWURST

Stammwürze-Essigsauce – Steinofenbrot 10,50 €



KNACKIG FRISCHER – GEMISCHTER VORSPEISENSALAT

Joghurt-Kräuter-Dressing – Steinofenbrot 5,50 €



A PAAR GABELN SALAT als Beilage zum Hauptgang,

Joghurt-Kräuter-Dressing – Steinofenbrot 4,00 €



KLEINER „ZIMMERMANN'S SALAT“

Knackige Salate – frisch gebratene Champignons mit Kräutern

Stammwürze-Essigsauce – Steinofenbrot 8,00 €



GERSTENSUPPE – Speck – Spezial-Gold-Bier – Gemüse 4,80 €



LEBERKNÖDELSUPPE – Schnittlauch 5,50 €



BAYERISCHE VORSPEISE

Radieschen – Obazda – Pfefferbeisser – Schmalz – Steinofenbrot 10,50 €



GRIEBENSCHMALZ – Steinofenbrot 6,00 €



VEGI VORSPEISE

Radieschen – Linsensalat – Obazda – Steinofenbrot 8,50 €



OBAZDA Käsespezialität – Zwiebel – Steinofenbrot 10,50 €



LOW MEAT (WENIGER FLEISCH)



CHILI-SPAGHETTINI – Olivenöl – Kräuter – rote Zwiebel – Knoblauch

RINDERSPITZEN – Grill – 80g – Deutsches Rind –

Weinbrand-Pfeffersauce..... 17,50 €



RÖSTI – Pflanzenschmalz – **PUTENSTEAK** vom Bodensee

Grill – 100g – Kräuterbutter 16,50 €



LOW CARB (WENIGER KOHLENHYDRATE)

Saisonales **GRILLGEMÜSE** – Olivenöl – **RÜCKENSTEAK** – Grill – 200g

Deutsches Rind – Kräuterbutter – auf Wunsch unser Steinofenbrot....26,00 €



GROSSER „ZIMMERMANN'S SALAT“

Knackige Salate – frisch gebratene Champignons mit Kräutern

Stammwürze-Essigsauce – auf Wunsch unser Steinofenbrot – vegan 14,00 €



FRISCHE FORELLEN

GANZE GEBRATENE SCHWARZWALDFORELLE

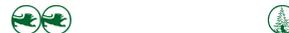
zerlassene Butter – Zitrone – Petersilienkartoffeln 19,50 €



FORELLENFILETS IM KNUSPERMANTEL

Kürbis-, Sonnenblumenkerne – Weißweinsauce

Chili-Spaghettini 23,00 €



FORELLENFILETS AUF DER HAUT KROSS GEBRATEN

Kräuterbutter – Petersilienkartoffeln 21,00 €



LAUWARME GERÄUCHERTE SCHWARZWALDFORELLE

Ganz – Sahnemeerrettich, Butter – Steinofenbrot 17,00 €





Zapffrisch für Sie:

Dunkel, unfiltriert mit feiner, röstmalzaromatischer Note. Die Streicheleinheit für jede Bierkehle, 5,6% vol.

Waldhaus Ohne Filter Dunkel	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,40 €

Der unfiltrierte Jungbrunnen aus der Brauküche - purer, reiner Biergenuß. 5,6% vol.

Waldhaus Ohne Filter	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,40 €

RÖSTI AUS KAISERSTÜHLER KARTOFFELN

BRAUERRÖSTI

Pflanzenschmalz – Hinterschinken – Bergkäse – Spiegelei 16,80 €



RAHMSCHNITZEL vom Qualivo-Schwein

Rahmsauce – Champignons – Rösti oder Spätzle 18,60 €



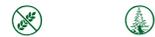
SCHWEINERÜCKENSTEAK (200g) vom Qualivo-Schwein

Kräuterbutter – Rösti 19,50 €



PUTENMEDAILLONS (200g) vom Bodensee

Kräuterbutter – Rösti 19,50 €



PUTENMEDAILLONS (200g) vom Bodensee

Portweinsauce – Chili-Spaghettini 20,50 €



RINDERSPITZEN vom Deutschen Rind – Rücken & Filet

Weinbrand-Pfeffersauce – Rösti 24,00 €



STEAK vom Deutschen Rind (200g)

vom Rücken – Kräuterbutter – Rösti 26,00 €

vom Filet – Kräuterbutter – Rösti 29,00 €



RINDERFILETMEDAILLONS vom Deutschen Rind (200g)

Weinbrand-Pfeffersauce – Rösti 32,00 €



PAULA'S VEGI & VEGANE – ESS-KULTUR

CHILI-SPAGHETTINI - VEGAN

Olivenöl – Kräuter – rote Zwiebeln – Knoblauch 9,50 €



CHILI-SPAGHETTINI - VEGAN

Olivenöl – Kräuter – rote Zwiebeln – Knoblauch – GRILLGEMÜSE 13,00 €



GÄRTNER – RÖSTI - VEGAN

Olivenöl – Grillgemüse 15,00 €



FÖRSTER – RÖSTI

Pflanzenschmalz – mit Käse überbacken

frische Champignons – gebraten - Kräuter 16,00 €



HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE

Bergkäse – Pfannenzwiebeln – Vorspeisensalat 14,00 €

kl. Portion Kässpätzle – a paar Gabeln Salat 10,50 €



AUS´M WURSTKESSEL

WEISSWÜRSTL Steck`s süßer Senf – Brezn

1 Würstl 5,30 € 2 Würstl 8,50 € 3 Würstl 11,50 €



ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“

Steck`s scharfer Senf – Bierkraut – Steinofenbrot –

4 Würstl 9,50 € 6 Würstl 12,50 €





Dazu frisch vom Fass:

Eine vollmundige, mild gehopfte Bierspezialität mit leichter Malzsüße, die jeden Bierkenner hellauf begeistert, 4,6% vol.

Waldhaus Hell	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,40 €

Spritzig-mild und fruchtig mit feinem Hefe-Aroma, 5,6% vol.

Waldhaus Schwarzwald Weisse	0,3l	3,60 €
	0,5l	4,40 €

BROTZEITEN

„VEGI-BROTZEIT“

Linsenküchlein – Obazder – Bergkäsesalat – Grillgemüse – Radieschen
Zwiebel – Gurke – Ei- Steinofenbrot 14,50 €



BROTZEITBRETTL – Bauernleberwurst – Schwarzwurst –
Schwarzwälder Schinken – Bauerschinken – Krakauer-Bierwurst
Pfefferbeiser – Obazder – Bergkäsesalat – Gurke – Zwiebel
Ei – Senf – Steinofenbrot 15,50 €



SCHWARZWÄLDER SCHINKENBRETTL

Kaminrauchschinken – geräuchert – gekocht – dünn geschnitten
Zwiebeln – Ei – Gurke – Butter – Steinofenbrot 17,00 €



BAYERISCHER WURSTSALAT Kalbslyoner

Stammwürze-Essigsauce – Zwiebeln – Ei – Gurke – Steinofenbrot 11,50 €



SCHWEIZER WURSTSALAT Kalbslyoner

Bergkäse – Zwiebeln – Ei – Gurke – Steinofenbrot 12,50 €



SCHWÄBISCHER WURSTSALAT Kalbslyoner

Schwarzwurst – Zwiebeln – Ei – Gurke – Steinofenbrot 12,50 €



ALLGÄUER BERGKÄSESALAT Zwiebel – Essiggurke – Radieschen

Stammwürze-Essigsauce – Steinofenbrot 16,50 €



WALDHAUS-SALATTELLER – Bergkäse

Hinterschinken – Joghurd dressing – Ei – Steinofenbrot 15,50 €



APERITIFS

GEIGERS ALKOHLFREIE:

CHAMPAGNER BRATBIRNE Kräuter – Gewürze – weisse Blüten
0,1 l 5,50 €

INSPIRATION NR. 4.3 Apfel – Staudensellerie – Essig – Gewürze – still
süß-sauer 0,1 l 4,80 €

WALDHAUS CAMPARI Waldhaus Diplom Pils
Schluck Campari, Farbstoff
0,1 l 3,00 €

WALDHAUS APEROL-WEISSE Schwarzwald Weiße – Aperol – Sekt
Farbstoff – chininhaltig
0,2 l 5,50 €

JEDES WALDHAUS BIER VOM FASS als Aperitif oder zum Probieren
0,1 l 1,60 €

GUTEDELSEKT Weingut Engelhof
0,1 l 6,00 €
¾ l Flasche 42,00 €

GUTEDELSEKT mit Holunderlikör 23% vol.
0,1 l 6,80 €

CAMPARI Soda – Orangensaft oder pur auf Eis – Farbstoff
5 cl 6,50 €

HUGO
Holunderblütensirup – Secco – Minze – Eiskwürfel
0,15 l 6,50 €

APEROL
Bitterorangenlikör – Secco – Eiskwürfel
0,15 l 6,50 €





Genießen Sie unser Steinofenbrot auch zu Hause

*Backtag: Immer mittwochs, freitags
und sonntags ab 11 Uhr ofenfrisch.*

Das Runde aus dem Steinofen

Dinkel-Urhell € 3,50

Das gedrehte Lange

Dinkel-Vollkorn € 4,00

WALDHAUS BIERE FRISCH VOM FASS

DIPLOM PILS – Feinherb – Naturhopfen-Aroma 4,9 % vol	
0,3 l	3,60 €
0,4 l	4,00 €
0,5 l	4,40 €
HELL – vollmundig – mild gehopft – leichte Malzsüße 4,6 % vol	
0,3 l	3,60 €
0,5 l	4,40 €
OHNE FILTER – mild – Schuß Hefe 5,6 % vol	
0,3 l	3,60 €
0,5 l	4,40 €
SCHWARZWALD WEISSE – spritzig – naturtrüb obergärige Hefe 5,6 % vol	
0,3 l	3,60 €
0,5 l	4,40 €
OHNE FILTER DUNKEL – unfiltriert röstmalzaromatische Note 5,6 % vol	
0,3 l	3,60 €
0,5 l	4,40 €
RADLER Waldhaus Spezial Gold vom Fass, süß oder sauer gespritzt	
0,3 l	3,60 €
0,5 l	4,40 €



WALDHAUS BIERE AUS DER FLASCHE

NATUR RADLER – sauer – 60% Bier – 40% Quellwasser – Zitronen- Orangen – Limettensaft 3,1 % vol	
NATUR RADLER – süß – 40% Bier - 60% mit Zucker gesüßte Limonade Zitronen- und Orangensaft 2,1 % vol	
0,33 l Flasche	3,60 €
HOPFENSTURM – aus acht Aroma-Hopfsorten 4,9 % vol	
0,33 l Flasche	5,00 €
OHNE FILTER EXTRA HERB – herbe Erfrischung Schuß Hefe 4,9 % vol	
0,33 l Flasche	3,60 €
SPEZIAL GOLD – mild – harmonisch – vollmundig 5,6 % vol	
0,33 l Flasche	3,60 €
SCHWARZWALD WEISSE DUNKEL – Spezialmalz - vollmundige Aromanote 5,6 % vol	
0,5 l Flasche	4,20 €
DOPPEL BOCK – lieblich – stark 8,5 % vol	
0,33 l Flasche	5,00 €
SOMMERBIER – 40% weniger Kalorien & Alkohol als das Diplom Pils 2,9 % vol	
0,33 l Flasche	3,60 €
SCHWARZWALD WEISSE ALKOHOLFREI – mit Vitaminen Mineralstoffen – Spurenelementen	
0,5 l Flasche	4,20 €
DIPLOM PILS ALKOHOLFREI	
0,33 l Flasche	3,60 €
OHNE FILTER ALKOHOLFREI	
0,33 l Flasche	3,60 €





Magnumflasche mit Goldsiegel

Spritzig-mild und fruchtig mit feinem Hefe-Aroma.
3 Liter Waldhaus Schwarzwald Weisse

MINERALWASSER

St.Leonhards – Sonnenquelle – das lebendige Wasser – STILL natriumarm – enteisent 1,0 l Flasche	7,00 €
Bad Dür rheimer – Weissenberger Quelle – NATURELL reich an Calcium und Magnesium 0,5 l Flasche	4,00 €
Bad Dür rheimer – Johannisquelle – MEDIUM wenig perlende Kohlensäure 0,5 l Flasche	4,00 €
0,75 l Flasche	5,30 €
Peterstaler - Peterstaler Mineralquelle – CLASSIC mit viel Kohlensäure versetzt 0,25 l Flasche	2,70 €
0,75 l Flasche	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SEEZÜNGLE Biofruchtsaft vom Bodensee Schwarze Johannisbeere, 0,33 l Flasche	4,20 €
Rhabarber, 0,33 l Flasche	4,20 €
SCHLÖR ORANGENSAFT 0,2 l Glas	3,20 €
SCHLÖR NATURTRÜBER APFELSAFT Antioxydationsmittel 0,2 l Glas	3,20 €
LIELER BIO-APFELSCHORLE 0,5 l Flasche	4,00 €
LIELER FRÜCHTCHEN Orange Farbstoff – Stabilisator 0,33 l Flasche	3,50 €
ZITRONENLIMONADE 0,2 l Glas	2,20 €
0,4 l Glas	3,70 €
HAUSGEMACHTER EISTEE koffeinhaltig 0,2 l Glas	2,50 €
0,4 l Glas	4,00 €
THOMAS HENRY BITTER LEMON chininhaltig 0,2 l Flasche	4,50 €

KOFFEINHALTIGE KALT-GETRÄNKE

AFRI-COLA koffeinhaltig – Farbstoff – Phosphatsäure 0,33 l Flasche	4,30 €
AFRI-COLA ZERO koffeinhaltig – Farbstoff – Phosphatsäure 0,33 l Flasche	4,30 €
LIELER COLA-MIX koffeinhaltig – Farbstoff – Phosphatsäure ½ l Flasche	4,30 €

OFFENE WEISSWEINE

HOHENTENGENER GUTEDER trocken ¼ l	6,00 €
½ l	12,00 €
HOHENTENGENER STRIEGEL RIESLING ¼ l	7,00 €
½ l	14,00 €
BURKHEIMER WEISSER BURGUNDER trocken ¼ l	8,90 €
½ l	17,80 €
¾ l Flasche	26,70 €
BURKHEIMER GRAUER BURGUNDER – FEUERBERG „Alte Rebe“ – Spätlese – trocken ¼ l	11,00 €
½ l	22,00 €
¾ l Flasche	33,00 €
HOHENTENGENER CHARDONNAY trocken ¼ l	9,70 €
½ l	19,40 €
¾ l Flasche	29,20 €
WEINSCHORLE rot oder weiß, süß oder sauer ¼ l	4,50 €

OFFENE ROSEWEINE

BURKHEIMER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST halbtrocken ¼ l	6,50 €
½ l	13,00 €

Küchenerlebnis der besonderen Art 18.00 bis 22.30 Uhr

Die Küche betreten Sie durch unseren Kucheneingang (Anlieferung). Sie sitzen in der Waldhaus Küche und erleben die Stimmung unserer Küchenbrigade. Unser Küchentisch bietet Platz für zwölf Personen. Alle Speisen werden von unseren Köchen direkt von der Herdplatte serviert.

KÜCHENTISCH 1

Waldhaus Biere, Weiß- und Rotwein, Wasser, Apfelschorle, Kaffee und Espresso.

Waldhaus Bier Tapas – zehn Gänge.
Unsere Tapas ändern sich je nach Jahreszeit.

KÜCHENTISCH 2

Waldhaus Biere, Weiß- und Rotwein, Wasser, Apfelschorle, Kaffee und Espresso.

Sie werden vom Sous-Chef persönlich bekocht.
Ein spezielles Menü zum Miterleben, ganz nach Ihren Wünschen.



OFFENE ROTWEINE

BURKHEIMER SCHLOSSGARTEN Spätburgunder – „Alte Rebe“

Spätlese, trocken

¼ l	11,00 €
½ l	22,00 €
¾ l Flasche	33,00 €

HOHENTENGENER SPÄTBURGUNDER trocken

¼ l	7,00 €
½ l	14,00 €

NACKER SPÄTBURGUNDER trocken

¼ l	9,40 €
½ l	18,80 €
¾ l Flasche	28,20 €

OBERKIRCHNER MERLOT kräftig, trocken

¼ l	8,90 €
½ l	17,80 €
¾ l Flasche	26,70 €

HOHENTENGENER CUVÉE LAURA kräftiger, trockener Rotwein aus Spätburgunder, Cabernet Mitos und Regent, im Eichenfass gereift

¼ l	11,20 €
½ l	22,40 €
¾ l Flasche	33,60 €

ROTE FLASCHENWEINE

SPÄTBURGUNDER FEUERBERG trocken, Burkheimer Winzer

½ l	24,00 €
-----------	---------

BROLO DEL FIGARETTO Amarone della Valpolicella, Corvina, Rondinella, Molinara – Italien

¾ l	65,00 €
-----------	---------

BAROLO RISERVA

Beni di Batasiolo – Italien

¾ l	69,00 €
-----------	---------



HINWEISE



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



LACTOSEFREI



GLUTENFREI



KONSERVIERT



ALLERGIKER · Bei der Zubereitung unserer Gerichte geben wir uns stets Mühe, nur gekennzeichnete Inhaltsstoffe zu verwenden. Dennoch kann nicht vollkommen ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen zu finden sind.

MÖGLICHE ALLERGENE IN UNSEREN SPEISEN:

Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie

Weichtiere: u. a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfische, Calamares

Schalenfrüchte: Mandeln, Hasel- und Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne

Sesam: u. a. Sesamöl, -samen und -mehl

Schwefeldioxid/Sulfite: E220 bis E228 in Trockenobst und Wein

Senf: u. a. Senfsprossen, -pulver und -körner

Milch: einschließlich Lactose, alle Milchprodukte

Glutenhaltiges Getreide: u. a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer

Krebstiere: u. a. Krebse, Shrimps, Scampi, Garnelen, Hummer

Lupinen: Lupinenmehl, -protein, -konzentrat

Fisch: alle Fischarten, Kaviar, Anchovis

Soja und Sojaerzeugnisse · Eier · Erdnüsse





Wir empfehlen frisch vom Fass:

Das Erlebnis der feinen, leicht bitteren Herbe, die so unverwechselbar nachklingt!

Beim „World Beer Award 2009“ in Großbritannien zum „World's Best Pilsner“ gekürt. Sie wissen ja: „Der Naturhopfen macht's.“ 4,9% vol

Waldhaus Diplom Pils	0,3l	3,60 €
	0,4l	4,00 €
	0,5l	4,40 €

