

# „Nimm-mich-mit“

Waldhaus-Schmankerl in umweltfreundlicher Verpackung

**Dinkelsteinofenbrot – Urhell & Vollkorn**

**Mittwoch – Freitag – Sonntag ab 11:30 Uhr zum Mitnehmen!**

**Bestellungen ab 10.30 Uhr und 16.30 Uhr unter 07755 – 1600**

**ABHOLUNG**

**Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 13.00 Uhr**

**und von 17.00 bis 19.00 Uhr**

**Sonntag durchgehend von 11.30 bis 19.00 Uhr**

## „NEUES im FEBRUAR“

<b>Kürbissuppe</b>	<b>3,00 €</b>
<b>TRÜFFEL – RISOTTO</b> - Vialone Reis – Weisswein – Parmesan – Trüffelbutter	<b>10,00 €</b>
<b>SchwarzwaldFORELLEN-FILETS</b> – gebraten – Weissweinsauce – Gemüsereis	<b>16,00 €</b>
<b>MATJESFILET 3 Stück „Hausfrauen Art“</b> - Sauce aus Sauerrahm – Äpfeln Gurken – Zwiebeln - Steinofenbrot	<b>9,80 €</b>
<b>Heimisches REHGULASCH</b> Spätburgundersauce - Blaukraut – Steinofenbrotknödel	<b>20,00 €</b>
<b>Heimisches REHSCHNITZEL</b> Wacholdersauce – Preiselbeerapfel – Rosenkohl - Spätzle	<b>25,00 €</b>
<b>Kichererbsen-Curry</b> Aubergine – Paprika – Karotte – Zucchini - Vollkornreis	<b>10,00 €</b>
<b>Hausgemachte SCHWARZWÄLDER – KIRSCHTORTE</b> vom Blech - Stück Immer am Samstag & Sonntag	<b>3,50 €</b>
<hr/>	
<b>Waldhaus-DÜNNE</b> aus unserem <b>Original Dinkelbrotteig</b> <b>Bierdünne</b> wenig Tomate & Käse – Rosmarin – Knoblauch – Olivenöl	<b>5,00 €</b>
<b>Zwiebeldünne</b> Zwiebeln – Speck – Crème Fraîche – Bergkäse	<b>7,50 €</b>
<b>Paulas Dünne</b> Lauch – Kartoffeln – Crème Fraîche – Bergkäse	<b>7,50 €</b>
<b>Annabells Dünne</b> Tomatensugo – Hinterschinken – Mozzarella	<b>9,50 €</b>

<b>Salatteller &amp; Bodensee Pute</b>	<b>11,00 €</b>
Knackige Salate – Bodensee Pute vom Grill – Joghurtdressing – Steinofenbrot	
<b>Waldhaus-Salatteller</b>	<b>9,00 €</b>
Knackige Salate – Bergkäse – Hinterschinken – Joghurtdressing – Steinofenbrot	
<b>Wurstsalat</b>	<b>7,00 €</b>
Kalbslyoner – Stammwürze-Essigsauce – Zwiebeln Gurke – Steinofenbrot	
Wahlweise mit Bergkäse oder Schwarzwurst	<b>8,00 €</b>
<b>Bergkäsesalat</b>	<b>10,00 €</b>
Bergkäse – Zwiebeln – Gurke – Nüsse – Steinofenbrot	
<b>Krustenbraten vom Qualivo Schwein</b>	<b>10,00 €</b>
Bierkraut – Kartoffel- oder Semmelknödel	
<b>Rahmschnitzel vom Qualivo Schwein</b>	<b>11,00 €</b>
Weinbrandsauce – Spätzle	
<b>Steak &amp; Kräuterbutter</b>	
Schweinerückensteak vom Qualivo Schwein	<b>10,00 €</b>
Putensteak vom Bodensee	<b>10,00 €</b>
<b>BEILAGEN</b>	
Gemischter Salat mit Joghurtdressing	<b>4,00 €</b>
Brägele (Bratkartoffeln)	<b>3,50 €</b>
Spätzle	<b>3,50 €</b>
Grillgemüse	<b>4,00 €</b>
1 Laib Steinofen-Dinkel-Brot	<b>3,20 €</b>
½ Laib Steinofen-Dinkel-Brot	<b>1,60 €</b>
<b>Chili-Spaghettini</b>	<b>10,00 €</b>
Knoblauch – Olivenöl – Grillgemüse	
<b>Hausgemachte Kässpätzle</b>	<b>7,00 €</b>
Spätzle – Bergkäse – Zwiebeln	
<b>Und noch was SÜSSES</b>	
<b>Bayrisch Creme</b> Vanillecreme – Himbeermark	<b>3,50 €</b>
<b>Apfelküchlein</b> Zimt & Zucker – Vanillesauce	<b>5,00 €</b>
<b>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern – Kirschkompott</b>	<b>5,50 €</b>
-mit Anleitung zum fertig backen zuhause-	