

„Alles für den Durst“

ALLES OHNE ALKOHOL

GEIGERS ALKOHOLFREIE CHAMPAGNER BRATBIRNE
Kräuter | Gewürze | weiße Blüten
0,1 l 7,10 €

ROSÉ PRICKELND
Rosenduft | Apfel | Gewürze
0,1 l 7,10 €

RHABARBER | SPRITZ
Rosé Prickelnd | Rhabarbersaft | Tonic
0,2 l 8,00 €

HAUSGEMACHTER EISTEE
Zitrone | Früchtetee | Schwarztee
Honig | Eiswürfel
0,2 l Glas 3,50 €
0,4 l Glas 5,00 €

HAUSGEMACHTES INGWER-LIMETTEN-SCHORLE
Ingwer | Limettensaft | Mineralwasser
mit Kohlensäure
0,2 l Glas 3,50 €
0,4 l Glas 5,00 €

HAUSGEMACHTES HOLLUNDERSCHORLE
Hollundersirup | Mineralwasser
mit Kohlensäure
0,2 l Glas 2,50 €
0,4 l Glas 4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SEEZÜNGLE BIO-TRÄUBLE-ODER RHABARBER-SCHORLE
0,33 l Flasche 4,80 €

LIELER BIO-APFELSCHORLE
0,5 l Flasche 4,80 €

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER
medium und naturell und classic
0,5 l Flasche 4,80 €

LIELER FRÜCHTCHEN ORANGE
0,33 l Flasche 3,70 €

WALDHAUS „WALDI“ COLA-MIX
0,5 l Flasche 4,80 €

AFRI-COLA
koffeinhaltig, Farbstoff, Phosphorsäure, Süßungsmittel
0,33 l Flasche 4,70 €

AFRI-COLA ZERO
koffeinhaltig, Farbstoff, Phosphorsäure, Süßungsmittel
0,33 l Flasche 4,70 €

APÉRO & SEKT & WEINE

HUGO
Holunderblütensirup | Secco
Minze | Eiswürfel
0,20 l Glas 8,00 €

APEROL
Bitterorangenlikör | Secco | Eiswürfel
0,20 l Glas 8,00 €

WEINGUT ENGELHOF GUTEDELSEKT
0,1 l Glas 7,10 €

STRIEGEL CHARDONNAY STRIEGEL RIESLING STRIEGEL ROT-CUVÉE
im 0,25 l Glas 7,80 €
aus der 0,75 l Flasche 23,40 €

GUTEDDEL trocken
0,25 l Glas 6,60 €

CUVÉE LAURA
kräftiger trockener Rotwein aus
Spätburgunder | Cabernet Mitos | Regent
im Eichenfass gereift 0,25 l 12,00 €
aus der 0,75 l Flasche 36,00 €

BURKHEIMER WINZER WEISSER BURGUNDER
trocken
0,25 l Glas 9,60 €
aus der 0,75 l Flasche 28,80 €

EDELBRÄNDE

WALDHONIGSCHNÄPSLE (35%) 4,70 €

AUS EBNERS BLÄSIHOF BRENNEREI OBST-EDELBRAND (40%) 4,20 €

KRÄUTERSCHNAPS (38%) 4,50 €

SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER (40%) 5,80 €

WILLIAMS CHRISTBIRNE (40%) 5,80 €

VOM WEINGUT ENGELHOF GRAPPOLINO (42%) 7,80 €



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



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.



REGIONAL · SCHMECK DEN SÜDEN
Wir sind mit 2 Löwen ausgezeichnet. Das bedeutet 80% unserer Lebensmittel auf der Speisekarte kommen aus Baden-Württemberg. Nachhaltiger 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.

HINWEISE

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

LAKTOSEFREI · Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind für Menschen mit Laktose-Unverträglichkeit geeignet.

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

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. Unsere Mitarbeiter*innen beraten Sie gerne welche Gerichte für Sie geeignet sind.

KONSERVIERT



Brauerei Gasthof Waldhaus
Waldhaus 1, 79809 Weilheim
Deutschland
Telefon +49 77 55.16 00
Telefax +49 77 55.82 44
reservierung@gasthofwaldhaus.de
www.gasthofwaldhaus.de



SCHWARZWÄLDER BIERGARTEN

Brauerei Gasthof

MARTINA & THOMAS
ZIMMERMANN



„Die ‚Süßen‘ gehören auch dazu“

ESPRESSO-GENUSS
Hausgemachtes Mousse au Chocolat
Espresso 6,50 €

ERDBEERBECHER VON KAISERSTÜHLER ERDBEEREN
Frische Erdbeeren | Vanille-Eis
Erdbeermark | geschlagene Sahne 10,50 €
Mini-Becher 6,00 €

von Mai bis Juli ERDBEEREN
und im August HEIDELBEEREN

SCHWARZWALDBECHER
Vanille-Eis | Schokoladen-Eis | selbst-
eingelegte Kirschen | Kirschwasser
geschlagene Sahne 10,50 €
Mini-Becher 6,00 €

SCHWARZWALD MÄDEL
Vanille-Eis | Schokoladen-Eis | selbst-
eingelegte Kirschen | ohne Alkohol
Normal 9,50 €
Mini-Becher 5,50 €

Kugel Dir Dein's!
Vanilleeis | Schokoladeneis | Joghurteis
Eine Kugel 2,90 €

Erdbeersorbet | Kirschsorbet
Eine Kugel 3,20 €

Portion geschlagene Sahne 2,00 €

ORIGINAL BAYERISCH GEZOGENER APFELSTRUDEL
warme Vanillesoße 8,50 €

EISKAFFEE
würzig aromatischer Kaffee | nach
Schweizer Rezept gekocht | Vanille-Eis
geschlagene Sahne 8,50 €

EISKAFFEE – AMARETTO
würzig aromatischer Kaffee | nach
Schweizer Rezept gekocht | Vanille-Eis
geschlagene Sahne | Amaretto 11,50 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN FAIRTRADE BIO KNOSPEN KAFFEEBOHNEN ALLE KAFFEES gibt es auch entkoffeiniert

TASSE KAFFEE koffeinhaltig
Original Schweizer Graf Kaffee 3,50 €

ORIGINAL ESPRESSO koffeinhaltig
Original Schweizer Graf Kaffee 3,50 €

ORIGINAL ESPRESSO koffeinhaltig
& eine KUGEL VANILLEEIS 6,00 €

ORIGINAL CAPPUCCINO koffeinhaltig
mit Milchschaum und Espresso 3,60 €

LATTE MACCHIATO koffeinhaltig
Milchschaum mit Espresso 3,60 €





„A Brotzeit wia's sei muss“

VORSPEISEN & BROTTZEITEN

PORTION KRAUTSALAT 5,50 € 🌱 🌱 🌱 🌱	„BIERFAHRER BRETT'L“ Schwarz- und Leberwurst Pfefferbeisser Schwarzwälder Schinken Obazda Gurke Zwiebeln Senf 18,50 € 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱
GEMISCHTER VORSPEISENSALAT Joghurt-Kräuter-Dressing 7,90 € 🌱 🌱 🌱 🌱	„WALDHAUS VEGI BROTTZEIT“ Obazder Linsen Grillgemüse Tomaten Radieschen Ei Gurke Zwiebel 17,50 € 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱
KLEINER „ZIMMERMANN'S SALAT“ Gemischter Salat frisch gebratene Champignons Kräuter Zimmi's Essig & Öldressing 10,20 € 🌱 🌱 🌱 🌱	BIERSTIFT BROTTZEIT Schwarzwurst Leberwurst Gurke Zwiebel Ei Senf 15,00 € 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱
A PAAR GABELN GEMISCHTER SALAT Joghurt-Kräuter-Dressing 5,20 € 🌱 🌱 🌱 🌱	„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN-BRETT'L“ Kaminrauchschinken geräuchert gekocht dünn geschnitten Zwiebeln Gurke Butter Ei 19,50 € 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱
FLEISCHBRÜHE MIT FLÄDL Schnittlauch 6,50 € 🌱 🌱 🌱 🌱	BAYERISCHER WURSTSALAT Kalbslyoner Essiggurken Ei Zimmi's Essig & Öldressing Zwiebeln 15,50 € mit Allgäuer Bergkäse 16,50 € 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱
VEGI VORSPEISE Linsensalat Obazda Radieschen 12,00 € 🌱 🌱 🌱 🌱	„SCHWÄBISCHER WURSTSALAT“ Zimmi's Essig & Öldressing Schwarzwurst Kalbslyoner Zwiebeln Ei Gurke 16,50 € 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱
WALDHAUS VORSPEISE Radieschen Obazda Pfefferbeisser Schmalz 15,00 € 🌱 🌱 🌱 🌱	ALLGÄUER BERGKÄSE-SALAT Zwiebeln Zimmi's Essig & Öldressing Gurke Nüsse 17,50 € 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱
BROT & AUFSTRICH zur Wahl: Obazda Griebenschmalz Linsen.... je 5,00 € 🌱 🌱 🌱 🌱	OBAZDA Käsespezialität Zwiebel Schnittlauch ... 16,00 € 🌱 🌱 🌱 🌱
RADIESCHEN NATUR Butter Brez'n 6,00 € 🌱 🌱 🌱 🌱	

Zu allen Speisen reichen wir Ihnen unser frisch gebackenes Dinkel-Steinofenbrot

VON DER ALB RAH' UNSERE LINSengerichte

PIKANTER LINSENSALAT | GRILLGEMÜSE
Zimmi's Essig & Öldressing | vegan 13,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

PIKANTER LINSENSALAT GERÖSTETE SCHWARZWURST
Zimmi's Essig & Öldressing 15,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

AUS'M WURSTKESSEL!

PAAR WEISSWURST
Brez'n | süßer Händlmaier Senf 11,50 €
🌱 🌱 🌱 🌱

ROSTBRATWÜRSTLE VOM GRILL NÜRNBERGER ART
Waldhaus Bierkraut | Händlmaier Senf
6 Stück 17,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

CURRYWURST
hausgemachter Reichenauer Curry-Ketchup
..... 8,50 €
🌱 🌱 🌱 🌱

CURLYFRIES
Kartoffeln vom Blech 5,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

SALATTELLER

„WALDHAUS-SALATTELLER“
Hinterschinken | Bergkäsestreifen
Ei | Joghurt-Kräuter-Dressing
zum Sattessen 20,00 €
ohne Schinken- und Käsestreifen 16,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

„ZIMMERMANN'S SALAT“
gebratene Champignons
Kräuter | Zwiebeln
Zimmi's Essig & Öldressing 20,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

„SALATSCHÜSSEL-FISCH“
Knackig frischer gemischter Salat
Joghurt dressing
Forellenfilets im Knuspermantel 27,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

„SALATSCHÜSSEL-PUTE“
Knackig frischer gemischter Salat
Joghurt dressing | saftig gebratene
Bodensee Putenstreifen 24,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

„SALATSCHÜSSEL-RIND“
Knackig frischer gemischter Salat
Joghurt dressing | saftig gebratene
Rinderrückenstreifen in leichter Soße 28,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

ZU ALLEN SPEISEN REICHEN WIR IHNEN UNSER FRISCH GEBACKENES DINKEL-STEINOFENBROT

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE HALTEN WIR EINE EXTRA KINDER-SPEISE-KARTE BEREIT.



STEAK & SALAT ODER GRILLGEMÜSE

Knackig frischer Salat | Joghurt-Dressing
oder Grillgemüse | Olivenöl | Ingwer

Wählen Sie dazu ...

QUALIVO SCHWEINERÜCKENSTEAK . 24,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

2 PUTENSTEAKS VOM BODENSEE 24,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

WEIDE RINDERRÜCKENSTEAK 36,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

Alle Steaks sind frisch vom Grill und deutscher Herkunft | 200g
Kräuterbutter aus eigener Herstellung

PORTION GEBRATENE KARTOFFELWÜRFEL
Bio-Kartoffeln von Familie Schmidle,
Lauchringen 6,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

ZU ALLEN SPEISEN REICHEN WIR IHNEN UNSER FRISCH GEBACKENES DINKEL-STEINOFENBROT

WARME SPEISEN

HAUSGEMACHTE KÄSS'SPÄTZLE
Berg-/Emmentalerkäse | Pfannenzwiebeln
..... 14,00 €
mit gemischtem Vorspeisensalat 21,00 €
🌱 🌱 🌱 🌱

Frisch aus dem Steinofen kommt unser Dinkelbrot!
Ganzer Dinkelbrotlaib zum selbst Aufschneiden am Tisch. Falls ein Eckchen bleibt gibt es eine Tüte zum Mitnehmen. Geeignet für mehrere Personen zur Brotzeit 5,00 €

Liebe Gäste,

bitte begleiten Sie Ihre Rechnung direkt an unseren GÄSTEKASSEN an den Getränketheken. Unser gesamtes Waldhaus-Team bedankt sich für Ihren Besuch. Natürlich freuen sich alle Mitarbeiter*innen aus Service | Theke | Küche | Reinigung über einen Obolus für die Trinkgeldkasse, welcher unter dem ganzen Team aufgeteilt wird. Wir möchten immer das Beste geben.

Falls Sie Kritik oder Vorschläge haben sind wir immer offen.
Gerne unter reservierung@gasthofwaldhaus.de

Ihr Waldhaus-Team & Ihre Familie Zimmermann

DAS BROT LE PAIN THE BREAD EL PAN 麵包

ZU ALLEN UNSEREN SPEISEN REICHEN WIR UNSER STEINOFENBROT.

Zur Teigherstellung verwenden wir nur reines Dinkelmehl. Wir haben uns bei der Zubereitung und dem Backen unseres Steinofenbrot 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 KÖNNEN SIE AUCH FÜR ZUHAUSE KAUFEN BACKTAG IST SONNTAGS MITTWOCHS UND FREITAGS

Unser Brot auch für zu Hause. Immer mittwochs, freitags und sonntags offen frisch ab 11.00 Uhr.
Das Runde | Dinkel-Urhell € 4,00
Das gedrehte Lange | Dinkel-Vollkorn € 4,50

