



# Spargelsaison

## VORSPEISEN

### SPARGELSALAT

Stammwürze-Essigsauce - Kerne - Steinofenbrot ..... 9,00 €



**SPARGELCREMESUPPE** – Spargelstückchen ..... 7,00 €



### SPARGELSALAT – Garnelen

Grill - 100 g - Pinienkerne - Stammwürze-Essigsauce ..... 16,00 €



*Zu unseren Frühlingsgerichten empfehlen wir:*

*Rosenlikör* mit Gutedelsekt vom Weingut Engelhof aufgegossen  
0,1 l ..... 7,00 €

*Waldhaus Ohne Filter* frisch vom Fass gezapft im 0,3 l Glas ..... 3,70 €

*Hohentenger CHARDONNAY* trockener Weisswein  
aus der 0,75 l Flasche ..... ¼ l € 9,70 / ½ l ..... 19,40 €

## SPARGEL-GERICHTE

### ZAPPELFRISCHES FORELLENFILET

mit Sesam-, Sonnenblumen-, Kürbiskernen  
gebraten - Badischer Spargel  
Schnittlauchauce - Frühlingkartoffeln ..... 27,00 €



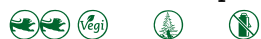
### RIESENGARNELEN VOM GRILL

Spaghettini - Olivenöl - Badischer Spargel - Riesengarnelen  
100 g Riesengarnelen ..... 26,00 €  
200 g Riesengarnelen ..... 34,00 €



### SPAGHETTINI

Olivenöl - gebratener Spargel ..... 21,00 €  
Vorspeise ..... 14,00 €



## FRISCHER BADISCHER SPARGEL

### PORTION FRISCHER SPARGEL (300 g)

frisch gekocht, zur Wahl mit Sauce Hollandaise oder brauner  
Butter und Frühlingkartoffeln oder Schnittlauchkratzete ..... 26,00 €

Zusätzlich servieren wir:

Gekochter Wacholderschinken ..... 7,50 €

Warmer Wacholderschinken vom Grill ..... 7,50 €

Gemischte Schinkenplatte für Zwei ..... 13,00 €



### BADISCHES SPARGELRAGOUT

leckere Sauce - Frühlingkartoffeln ..... 21,00 €



### PORTION SPARGEL MIT SCHWEINERÜCKEN

vom Qualivo-Schwein - Sauce Hollandaise  
Frühlingkartoffeln ..... 28,00 €



### SPARGEL WALDHAUS

gekochter Wacholderschinken  
Kräuterhollandaise überbacken - Frühlingkartoffeln ..... 28,00 €



### PORTION SPARGEL MIT WÄLDER RINDERFILET (120 g)

vom Grill - Badischer Spargel - Sauce Hollandaise  
Schnittlauchkratzete ..... 38,00 €



## SPARGEL-MENÜ

### SPARGELSALAT

Stammwürze-Essigsauce - Kerne

### SPARGELCREMESUPPE

### PORTION

Badischer Spargel - Frühlingkartoffeln - Schinken roh und gekocht

### DREIERLEI VON DER ERDBEERE

Erdbeersorbet & Erdbeeren & Vanille-Grieß-Flammerie

..... 65,00 €



*Zu allen Speisen reichen wir unser Dinkelsteinofenbrot.*



## 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.

## SPARGEL

### IN SO VIELEN VARIANTEN WIE MÖGLICH GENIESSEN

Im Frühling begrüßen wir Sie zum großen Spargel-Büffet. Die noblen weißen Stangen sind bereits seit Menschengedenken wohlgeschätzte Delikatessen, wie Wandmalereien ägyptischer Königsgräber zeigen. Bei den alten Germanen dauerte es allerdings eine Weile, bis sie auf den Geschmack des *Asparagus officinalis* kamen, denn erst König Ludwig der XIV. belebte die Begeisterung für das feudale Gemüse.

Sie lernen den Spargel von seiner allerfeinsten und besten Seite kennen. Schlemmen und genießen Sie Spezialitäten vom frischen Spargel von unserem Gemüse & Spargellieferanten Axel Hess.

*Wir verarbeiten ausschließlich Badischen Spargel.  
Erleben Sie so den vollen Spargel-Genuß!*



## HINWEISE



**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 gekennzeichnet, die Qualität wird davon nicht negativ beeinflusst.



**VEGETARISCH** · Gekennzeichnete Gerichte sind fleischnfrei, 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 Saucen 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.

