

„Alles für den Durst“

NEUES OHNE – ZERO ALKOHOL

KELLEREI JJ LEITZ
EINS – ZWEI – ZERO
CUVÉE WEISS – „SUMMER“ 0,25 l 5,50 €

EINS – ZWEI – ZERO
ROSÉ 0,25 l 5,50 €

GEIGERS ALKOHOLFREIE 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 €

HAUSGEMACHTER EISTEE
Zitrone – Früchtetee – Schwarztee
Honig – Eiswürfel – Minze
0,2 l Glas 2,50 €
0,4 l Glas 4,00 €

EISTEE OHNE – ZERO ZUCKER MIT BIRKENRINDE
gesüßt – Zitrone – Früchtetee
Rooibostee – Eiswürfel – Minze
0,2 l Glas 3,00 €
0,4 l Glas 4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SEEZÜNGLE BIO-TRÄUBLE-ODER RHABARBER-SCHORLE
0,33 l Flasche 4,20 €

LIELER BIO-APFELSCHORLE
0,5 l Flasche 4,00 €

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER
medium und naturell
0,5 l Flasche 4,00 €

LIELER FRÜCHTCHEN ORANGE
0,33 l Flasche 3,50 €

LIELER COLA-MIX
0,5 l Flasche 4,30 €

AFRI-COLA
koffeinhaltig, Farbstoff, Phosphorsäure, Süßungsmittel
0,33 l Flasche 4,30 €

AFRI-COLA ZERO
koffeinhaltig, Farbstoff, Phosphorsäure, Süßungsmittel
0,33 l Flasche 4,30 €

WEINE & SEKT & APÉRO

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

APEROL
Bitterorangenlikör – Secco – Eiswürfel
0,15 l Glas 6,50 €

WEINGUT ENGELHOF GUTEDELSEKT
0,1 l Glas 6,00 €

STRIEGEL CHARDONNAY ROSÉ ROT-CUVÉE
im 0,25 l Glas 7,00 €
oder aus der 0,75 l Flasche 21,00 €

GUTEDEL trocken
0,25 l Glas 6,00 €

CUVÉE LAURA
kräftiger trockener Rotwein aus Spätburgunder – Cabernet Mitos – Regent im Eichenfass gereift 0,25 l 11,20 €
aus der 0,75 l Flasche 33,60 €

BURKHEIMER WINZER WEISSER BURGUNDER trocken
0,25 l Glas 8,90 €
aus der 0,75 l Flasche 26,70 €

GRAUER BURGUNDER – FEUERBERG
„Alte Rebe“ Spätlese – trocken
0,25 l Glas 9,60 €
aus der 0,75 l Flasche 28,80 €

SPÄTBURGUNDER SCHLOSSGARTEN
„Alte Rebe“ Spätlese – trocken
0,25 l Glas 9,60 €
aus der 0,75 l Flasche 28,80 €

EDELBRÄNDE

WALDHONIGSCHNÄPSLE (35%) 4,00 €

AUS EBNERS BLÄSIHOF BRENNEREI OBST-EDELBRAND (40%) 3,50 €

KRÄUTERSCHNAPS (38%) 4,00 €

SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER (40%) 4,70 €

WILLIAMS CHRISTBIRNE (40%) 4,70 €

VOM WEINGUT ENGELHOF GRAPPOLINO (42%) 5,50 €

ECHT · Nicht nur die Biere, auch unsere Speisen sind echte Originale aus Waldhaus. Alle Fonds, Suppen und Saucen 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 einzufügen.

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 · 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.

HINWEISE

VEGETARISCH · Gekennzeichnete Gerichte sind fleischfrei, 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

Schmeck den Süden
Baden-Württemberg



SCHWARZWÄLDER BIERGARTEN

„Die ‚Süßen‘ gehören auch dazu“

SCHWARZWÄLDER KIRSCHKUCHENTORTE
im Glas gebacken – Kirschwasser
Kirschen – Sahne 5,70 €

ESPRESSO-GENUSS
Hausgemachtes Mousse au Chocolat
Espresso 4,50 €

FRUCHTIG FRISCHE ERDBEERGRÜTZE
nach altem Rezept mit Sago gekocht
flüssige Sahne 6,50 €

DIE DREI ERDBEEREN
Erdbeerparfait – Erdbeeren
Vanille-Grieß-Pudding 8,00 €

ERDBEERBECHER VON KAISERSTÜHLER ERDBEEREN
Frische Erdbeeren – Vanille-Eis
Erdbeermark – geschlagene Sahne 8,00 €
Mini-Becher 4,00 €

SCHWARZWALDBECHER
Vanille-Eis – Schokoladen-Eis – selbst
eingelegte Kirschen – Kirschwasser
geschlagene Sahne 8,00 €
Mini-Becher 4,00 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

TASSE KAFFEE koffeinhaltig
Original Schweizer Graf Kaffee 2,90 €

ORIGINAL ESPRESSO koffeinhaltig
Original Schweizer Graf Kaffee 2,90 €

ORIGINAL CAPPUCCINO koffeinhaltig
mit Milchschaum und Espresso 3,00 €

LATTE MACCHIATO koffeinhaltig
Milchschaum mit Espresso 3,00 €

ORIGINAL BAYERISCH GEZOGENER APFELSTRUDEL
warme Vanillesauce 6,00 €

BAILEYS-BANANEN-BECHER
Schokoladen-Eis – Vanille-Eis
geschlagene Sahne 8,00 €

APFELKÜCHLEIN HAUSGEMACHT
in Teig gebacken – Zimt-Zucker
Vanille-Eis – geschlagene Sahne
3 Stück (je nach Größe) 7,50 €

EISKAFFEE
würzig aromatischer Kaffee – nach
Schweizer Rezept gekocht – Vanille-Eis
geschlagene Sahne 6,50 €

HAUSGEMACHTES ERDBEER-PARFAIT
Erdbeermark 3,50 €

Kugel Dir Dein's!
Vanilleeis – Schokoladeneis – Joghurt
Erdbeersorbet – Kirschsorbet

Eine Kugel 1,60 €
Portion geschlagene Sahne 1,10 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN MIT HAFERMILCH

HAFER-LATTE MACCHIATO koffeinhaltig
Milchschaum mit Espresso 3,20 €

HAFER-MILCH-KAFFEE koffeinhaltig
viel Hafermilch & Kaffee 3,40 €





Servieren wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 21.00 Uhr

„Sommerspezialitäten“

VON DER ALB RAH‘ UNSERE LINSEN

„WALDHAUS STULLE“
Linsenküchlein – Dinkelbrot – Grillgemüsedip
Joghurt dip – Gurke – Zwiebel 12,50 €

PIKANTER LINSENSALAT – GRILLGEMÜSE
Stammwürze – Essigsauce – vegan 8,50 €

PIKANTER LINSENSALAT
GERÖSTETE SCHWARZWURST
Stammwürze – Essigsauce 10,50 €

SALATTELLER

„WALDHAUS-SALATTELLER“
Hinterschinken – Bergkäsestreifen
Ei – Joghurt-Kräuter-Dressing
zum Sattessen 15,00 €
ohne Schinken- und Käsestreifen 11,50 €

„ZIMMERMANN‘S SALAT“
gebratene Champignons
Kräuter – Zwiebeln
Stammwürze-Essigsauce 14,00 €

„SALATSCHÜSSEL-FISCH“
Knackig frischer gemischter Salat
Joghurdressing
Forellenfilets im Knuspermantel 21,00 €

„SALATSCHÜSSEL-PUTE“
Knackig frischer gemischter Salat
Joghurdressing - saftig gebratene
Bodensee Putenstreifen..... 18,00 €

STEAK & SALAT ODER GRILLGEMÜSE

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

Wählen Sie dazu ...

SCHWEINERÜCKENSTEAK 19,50 €

PUTENSTEAK VOM BODENSEE 19,50 €

RINDERRÜCKENSTEAK 26,00 €

RINDERFILETSTEAK 28,00 €

Alle Steaks sind frisch vom Grill – 200g
Kräuterbutter aus eigener Herstellung

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

Für unsere kleinen Gäste halten wir eine extra Kinder-Speise-Karte bereit.



Servieren wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 21.00 Uhr

AUS‘M WURSTKESSEL!

PAAR WEISSWURST
Brez‘n – süßer Händlmaier Senf 8,50 €

ROSTBRATWÜRSTLE VOM GRILL
NÜRNBERGER ART
Waldhaus Bierkraut – Händlmaier Senf
4 Stück 9,50 €
6 Stück 12,50 €

und als Beilage...

BRÄGELE – BRATKARTOFFELN
ROTE ZWIEBEL
Portion 4,50 €

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

„ALLES FÜR DEN BIER – DURST“ BIER-SPEZIALITÄTEN VON WALDHAUS

UNSERE BIERE FRISCH VOM FASS GEZAPFT

OHNE FILTER
HELLES
DIPLOM PILS
SCHWARZWALD WEISSE

Mini im Glaskrug 0,3 l 3,60 €
Mini Radler im Glaskrug 0,3 l 3,30 €

Halbe im Glaskrug 0,5 l 4,40 €
Halbe Radler im Glaskrug 0,5 l 4,20 €

Maß im Glaskrug 1,0 l 8,60 €
Maß Radler im Glaskrug 1,0 l 7,60 €

UNSERE ALKOHOLFREIEN AUS DER FLASCHE

OHNE FILTER
DIPLOM PILS
NATUR RADLER SÜSS

jeweils in der 0,33 l Flasche
3,60 €

SCHWARZWALD WEISSE

in der 0,5 l Flasche
4,20 €

WARME SPEISEN

HAUSGEMACHTE KÄSS‘SPÄTZLE
Bergkäse – Pfannenzwiebeln
gemischter Vorspeisensalat 14,00 €

HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL
Waldhaus Bierkraut
Pfannenzwiebeln – Speck
Petersilienkartoffeln 15,50 €

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 4,00 €

SOMMERSPEZIALITÄTEN

MARINIERTES GRILLGEMÜSE
kalt gepresstes Olivenöl
Auberginen – Fenchel – Paprika – Zwiebel
Tomaten – Pilze – Karotte – Kartoffeln
..... 13,00 €

CHILI-SPAGHETTINI
Knoblauch – rote Zwiebeln – Olivenöl
Petersilie – vegan 9,50 €

CHILI-SPAGHETTINI - GRILLGEMÜSE
Knoblauch – rote Zwiebeln – Olivenöl
Petersilie – Grillgemüse – vegan 13,00 €

Liebe Gäste,

bitte begleichen 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 – Reini-
gung 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 خبز THE BREAD EL PAN 麵包

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 ofenfrisch ab 11.00 Uhr.
Das Runde – Dinkel-Urhell
€ 3,50
Das gedrehte Lange – Dinkel-Vollkorn
€ 4,00

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
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.



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