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 reinster Brotqualität kommen. Unser komplett heimisches Dinkelmehl liefert ausschließlich Familie Blattert aus Wellendingen.

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

Das Runde | **DINKEL-URHELL**
€ 4,00

Das gedrehte Lange | **DINKEL-VOLLKORN**
€ 4,50

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

Schmeck den Süden
Gastronomen
Baden-Württemberg

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.

KLEINE SPEZIALITÄTEN VORWEG

BROT & AUFSTRICH zur Wahl:
Obazda | Griebenschmalz | Linsen
und unser frisch gebackenes Dinkel-Steinofenbrot ..... je 5,00 €

KNACKIG FRISCHER – GEMISCHTER VORSPEISENSALAT
Joghurt-Kräuter-Dressing | Dinkel-Steinofenbrot ..... 7,90 €

A PAAR GABELN KNACKIG FRISCHER GEMISCHTER SALAT
Joghurt-Kräuter-Dressing | Dinkel-Steinofenbrot ..... 5,20 €

KLEINER „ZIMMERMANNS SALAT“
Knackige Salate | frisch gebratene Champignons mit Kräutern
Zimmi`s Essig & Öldressing | Dinkel-Steinofenbrot ..... 10,20 €

SCHWARZWÄLDER BERGKÄSESUPPE
Knoblauch & Weisswein | Dinkel-Steinofenbrot ..... 8,90 €

ORIGINAL BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE Schnittlauch
Dinkel-Steinofenbrot ..... 7,50 €

WALDHAUS BIER VORSPEISE
Schmalz | Obazda | Kaminwurz | Dinkel-Steinofenbrot ..... 15,00 €

VEGI VORSPEISE
Linsensalat | Obazda | Dinkel-Steinofenbrot ..... 12,00 €

OBAZDA Käsespezialität | Zwiebel | Dinkel-Steinofenbrot ..... 14,00 €

KLEINE SPEZIALITÄTEN VORWEG

PIKANTER ALBLINSENSALAT – GRILLGEMÜSE vegan
Zimmi`s Essig & Öldressing | Dinkel-Steinofenbrot ..... 13,00 €

PIKANTER ALBLINSENSALAT – GERÖSTETE SCHWARZWURST
Zimmi`s Essig & Öldressing | Dinkel-Steinofenbrot ..... 15,00 €

WENIGER ISS'T MEHR!
Voller Genuß mit reduziertem, deutschem Fleischgenuß

CHILI-SPAGHETTINI Knoblauch | rote Zwiebel | Chili | Olivenöl
RINDERFILET 100g | Weinbrand-Pfeffersoße ..... 29,00 €

RÖSTI Rotweinsoße | Pfannenzwiebel
ZWIEBELROSTBRATEN 100g vom Rücken ..... 26,00 €

Unsere Waldhaus-Klassiker
TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN

KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein
Steinofenbrotknödel oder Kartoffelknödel geschwefelt | Bratenjus ..... 20,50 €
Bierkraut | Kartoffelknödel geschwefelt | Bratenjus ..... 23,30 €
Bierkraut | Steinofenbrotknödel | Bratenjus ..... 23,30 €

LEBERKNÖDEL
Bierkraut | Speck-Zwiebeln | Petersilienkartoffeln ..... 21,50 €

6 ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“
Waldhaus Bierkraut | Händlmaier Senf | Dinkel-Steinofenbrot ..... 17,00 €

2 ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWÜRSTL
süßer Händlmaier Senf | Brezn ..... 11,50 €

REGIONALER FLEISCHGENUSS & RÖSTI

Fleischherkunft ausschließlich aus Baden Württemberg & Deutschland.
Knusprige Rösti aus Kartoffeln vom Bio-Hof Schmidle in Lauchringen.

BIERBRAUERRÖSTI
Pflanzenschmalz | gekochter Hinterschinken
mit Bergkäse überbacken | Spiegelei ..... 21,00 €

RAHMSCHNITZEL vom Qualivo-Schwein
frische Champignons | Rahm | Rösti oder Spätzle ..... 24,00 €

BODENSEE PUTENSTREIFEN Grill | „Züricher Art“
Weißwein | frische Champignons | Rahm | Rösti ..... 28,00 €

RINDERFETZEN Filet & Rücken
Weinbrand-Pfeffersoße | Rösti oder Spätzle ..... 33,00 €

RINDERFILETMEDAILLONS 200 g Weinbrand-Pfeffersoße | Rösti ... 42,00 €

ZWIEBELROSTBRATEN 200 g vom Rücken
Rotweinsoße | Pfannenzwiebeln | Spätzle ..... 35,00 €

STEAK‘S
Zu allen Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter | Rösti

Zwei PUTENSTEAKS 200 g ..... 26,00 €
Qualivo SCHWEINERÜCKENSTEAK 200 g ..... 26,00 €
RINDERRÜCKENSTEAK 200 g ..... 36,00 €
RINDERFILETSTEAK 200 g ..... 42,00 €

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

GÄRTNER-RÖSTI vegan
Olivenöl | Grillgemüse ..... 20,00 €

FÖRSTER-RÖSTI
Pflanzenschmalz | mit Bergkäse überbacken
frische Champignons gebraten | Kräuter ..... 21,00 €

CHILI-SPAGHETTINI vegan
Olivenöl | rote Schalotten | Knoblauch | Petersilie ..... 14,00 €
& Grillgemüse ..... 20,00 €

HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE
Emmentaler- und Bergkäse | Pfannenzwiebeln ..... 14,00 €
gemischter Vorspeisensalat ..... 7,90 €
a paar Gabeln gemischter Salat | Joghurt-Kräuter-Dressing ..... 5,20 €

FRISCHE FORELLEN
von Familie Kaiser aus Weilheim

SCHWARZWALDFORELLE ganz gebraten
Kräuterbutter | Zitrone | Petersilienkartoffeln ..... 26,00 €

SCHWARZWALDFORELLENFILETS im Knuspermantel gebraten
Kürbis-, Sonnenblumen- und Pinienkerne | Weissweinsoße
Chili-Spaghettini ..... 28,00 €

Unsere Eier sind von Familie Vogelbacher aus Tiefenhäusern und unser Mehl aus der Blattert Mühle aus Wellendingen.

BROTZEITEN

BIERFAHRER BRETT'L Leberwurst | Schwarzwurst
roher & gekochter Schinken | Kaminwurz | Obazda | Gurke | Zwiebel
Ei | Senf | Dinkel-Steinofenbrot ..... 18,50 €

BIERSTIFT BROTZEIT Leberwurst | Schwarzwurst
Gurke | Zwiebel | Ei | Senf | Dinkel-Steinofenbrot ..... 15,00 €

„WALDHAUS VEGI BROTZEIT"
Linsen | Obazda | Grillgemüse
Zwiebel | Gurke | Ei | Dinkel-Steinofenbrot ..... 17,50 €

SCHWARZWÄLDER SCHINKENBRETTL
Kaminrauchschinken | geräuchert | gekocht | roh | dünn geschnitten
Zwiebeln | Ei | Gurke | Butter | Dinkel-Steinofenbrot ..... 19,50 €

BAYERISCHER WURSTSALAT Kalbslyoner | Zimmi`s Essig & Öldressing
Zwiebeln | Ei | Gurke | Dinkel-Steinofenbrot ..... 14,00 €
mit Allgäuer Bergkäse ..... 15,00 €

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT Kalbslyoner
Schwarzwurst | Zwiebeln | Ei | Gurke | Dinkel-Steinofenbrot ..... 14,00 €

BERGKÄSESALAT Zwiebel | Essiggurke | Nüsse
Zimmi`s Essig & Öldressing | Dinkel-Steinofenbrot ..... 17,50 €

WALDHAUS-SALATTELLER Bergkäse
Hinterschinken | Joghhurtdressing | Ei | Dinkel-Steinofenbrot ..... 20,00 €
Ohne Schinken- und Käsestreifen ..... 16,00 €

APERITIFS

GEIGERS ALKOHOLFREIE:

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

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

BIO WIESENOBST CIDER
0,33 ℓ Flasche ..... 6,50 €

WALDHAUS CAMPARI Waldhaus Diplom Pils
Schluck Campari, Farbstoff
0,1 ℓ ..... 3,60 €

WALDHAUS APEROL-WEISSE Schwarzwald Weiße
Aperol | Sekt
Farbstoff | chininhaltig
0,2 ℓ ..... 6,00 €

JEDES WALDHAUS BIER VOM FASS als Aperitif oder zum Probieren
0,1 ℓ ..... 1,80 €

GUTEDELSEKT Weingut Engelhof
0,1 ℓ ..... 6,80 €
¾ ℓ Flasche ..... 46,00 €

GUTEDELSEKT mit Holunderlikör 23% vol.
0,1 ℓ ..... 7,30 €

CAMPARI Soda | Orangenssaft oder pur auf Eis | Farbstoff
5 cℓ ..... 6,50 €

HUGO Holunderblütensirup | Secco | Mineral | Eiswürfel
0,2 ℓ Glas ..... 8,00 €

APEROL Bitterorangenlikör | Secco | Mineral | Eiswürfel
0,2 ℓ Glas ..... 8,00 €

MINERALWASSER

ST.LEONHARDS–SONNENQUELLE das lebendige Wasser | STILL
natriumarm | enteisent 1,0 ℓ Flasche ..... 7,50 €

BAD DÜRRHEIMER–WEISSENBERGER QUELLE NATURELL
reich an Calcium und Magnesium 0,5 ℓ Flasche ..... 4,80 €

BAD DÜRRHEIMER-JOHANNISQUELLE CLASSIC
mit viel Kohlensäure versetzt 0,5 ℓ Flasche ..... 4,80 €

BAD DÜRRHEIMER–JOHANNISQUELLE MEDIUM
wenig perlende Kohlensäure
0,5 ℓ Flasche ..... 4,80 €
0,75 ℓ Flasche ..... 6,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

HAUSGEMACHTE HOLUNDERSCHORLE Holundersirup | Mineralwasser
0,2 ℓ Glas ..... 2,50 €
0,4 ℓ Glas ..... 4,50 €

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

HAUSGEMACHTER EISTEE koffeinhaltig
0,2 ℓ Glas ..... 3,50 €
0,4 ℓ Glas ..... 5,00 €

SEEZÜNGLE Biofruchtsaft vom Bodensee
Schwarze Johannisbeere, 0,33 ℓ Flasche ..... 4,80 €
Rhabarber, 0,33 ℓ Flasche ..... 4,80 €

BAD DÜRRHEIMER BIO-APFELSCHORLE
0,5 ℓ Flasche ..... 4,80 €

WITTMANNSTHALER BLUTORANGEN LIMO Zero Zucker
0,2 ℓ Glas ..... 2,00 €
0,4 ℓ Glas ..... 3,50 €

KOFFEINHALTIGE KALT-GETRÄNKE

AFRI-COLA koffeinhaltig | Farbstoff | Phosphatsäure
0,33 ℓ Flasche ..... 4,70 €

AFRI-COLA ZERO koffeinhaltig | Farbstoff | Phosphatsäure
0,33 ℓ Flasche ..... 4,70 €

WALDHAUS WALDI COLA-MIX koffeinhaltig | Farbstoff | Phosphatsäure
½ ℓ Flasche ..... 4,80 €

OFFENE WEISSWEINE

HOHENTENGENER GUTEDEL trocken
¼ ℓ ..... 6,60 €
½ ℓ ..... 13,20 €

HOHENTENGENER CHARDONNAY trocken
¼ ℓ ..... 9,80 €
½ ℓ ..... 19,60 €
¾ ℓ Flasche ..... 29,40 €

BURKHEIMER AUXERROIS trocken
¼ ℓ ..... 9,20 €
½ ℓ ..... 18,40 €
¾ ℓ Flasche ..... 27,60 €

BURKHEIMER WEISSER BURGUNDER trocken
¼ ℓ ..... 9,60 €
½ ℓ ..... 19,20 €
¾ ℓ Flasche ..... 28,80 €

WEINSCHORLE rot oder weiß, süß oder sauer
¼ ℓ ..... 4,70 €

Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt und Service. Wir übernehmen keine Gewähr für den Inhalt dieser Karte. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

OFFENE ROTWEINE

HOHENTENGENER SPÄTBURGUNDER trocken

¼ ℓ ..... 7,50 €
½ ℓ ..... 15,00 €

OBERKIRCHNER MERLOT kräftig, trocken

¼ ℓ ..... 9,20 €
½ ℓ ..... 18,40 €
¾ ℓ Flasche ..... 27,60 €

BURKHEIMER SCHLOSSGARTEN SPÄTBURGUNDER
Spätlese, trocken

¼ ℓ ..... 11,50 €
½ ℓ ..... 23,00 €
¾ ℓ Flasche ..... 34,50 €

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

¼ ℓ ..... 12,00 €
½ ℓ ..... 24,00 €
¾ ℓ Flasche ..... 36,00 €

ROTE FLASCHENWEINE

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 · Gekennzeichete 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