

DAS BROT
LE PAIN
خبز
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 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 reiner 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
€ 3,70

Das gedrehte Lange | DINKEL-VOLLKORN
€ 4,20




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.



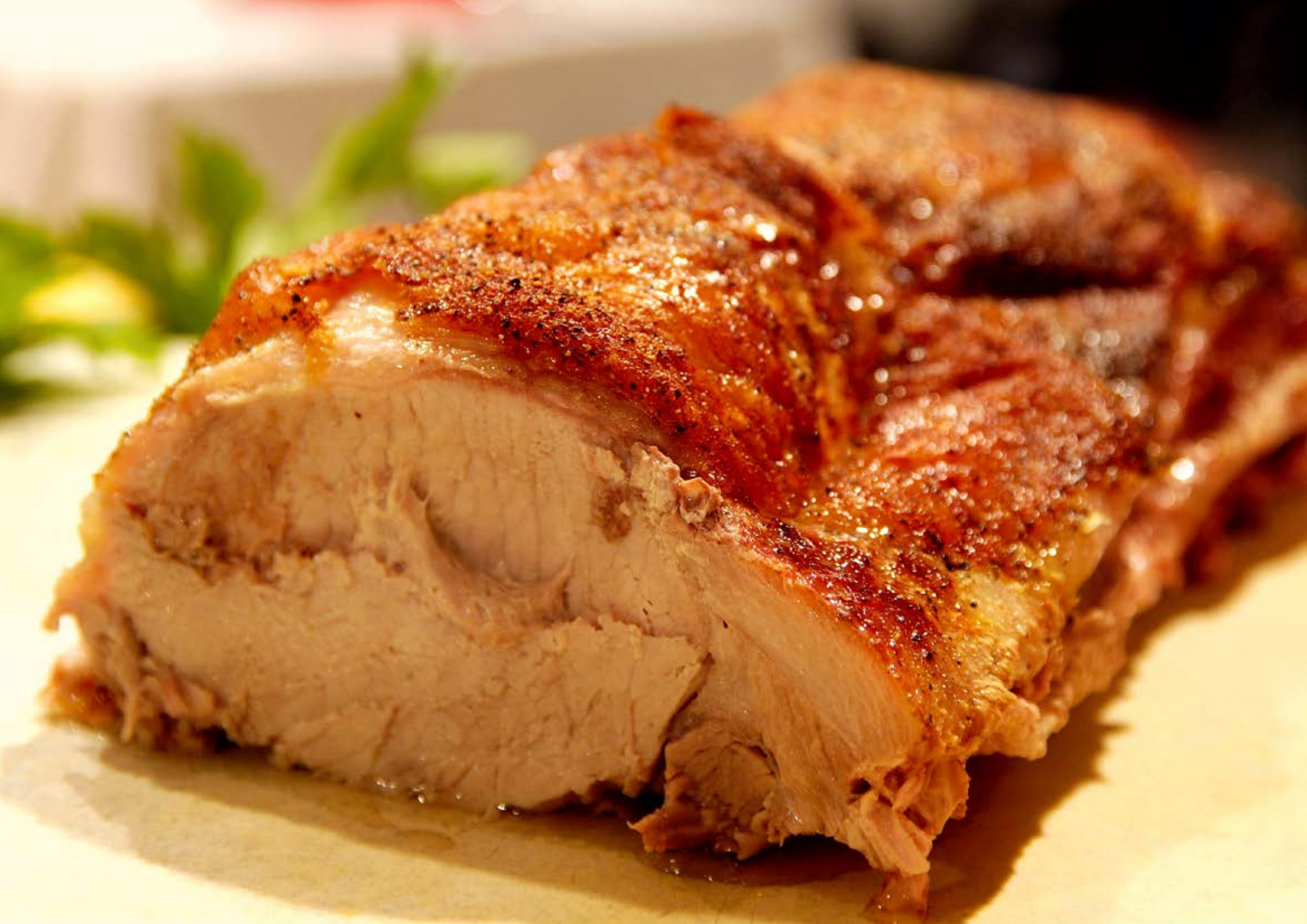
SAISONAL · Unsere Karte spiegelt den Verlauf der Jahreszeiten wieder. Viele Gerichte sind nur wenige Wochen verfügbar. Dafür werden Sie mit Frische und Abwechslung belohnt. Wir verzichten darauf Obst und Gemüse ausserhalb der Saison aus exotischen Ländern einzufliegen.



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

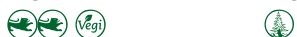
SPINATBROTKNÖDEL

Butter | Salbei | Parmesan 7,50 €



KNACKIG FRISCHER – GEMISCHTER VORSPEISENSALAT

Joghurt-Kräuter-Dressing | Steinofenbrot 6,50 €



KLEINER „ZIMMERMANN'S SALAT“

Knackige Salate | frisch gebratene Champignons mit Kräutern
Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot 8,50 €



SCHWARZWÄLDER BERGKÄSESUPPE

Knoblauch & Weisswein 7,50 €



ORIGINAL BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE Schnittlauch 6,50 €



WALDHAUS BIER VORSPEISE

Schmalz | Obazda | Pfefferbeißer | Steinofenbrot 11,00 €



VEGI VORSPEISE

Linsensalat | Obazda | Steinofenbrot 9,00 €



HAUSGEMACHTES GRIEBENSCHMALZ

2 Scheiben Steinofenbrot zum Selberstreichen 6,00 €



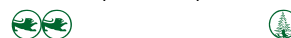
OBAZDA Käsespezialität | Zwiebel | Steinofenbrot 12,00 €



KLEINE SPEZIALITÄTEN VORWEG

MARINIERTER ZAPPELFRISCHER LACHS

Wasabi | Sesam | Alblinsensalat | knuspriger Spitzkrautstrudel 16,00 €



ALBLINSEN-SALAT – KNUSPRIGER SPITZKRAUTSTRUDEL

vegan 9,00 €



ALBLINSEN-SALAT – GERÖSTETE SCHWARZWURST


Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot 12,00 €




Unsere Waldhaus-Klassiker

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN

KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein

Steinofenbrotknödel oder Kartoffelknödel geschwefelt | Bratenjus  ... 16,00 €

Bierkraut | Kartoffelknödel geschwefelt | Bratenjus  19,50 €

Bierkraut | Steinofenbrotknödel | Bratenjus 19,50 €



KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein

geschmorter Sellerie | Karotte | Lauch | Kartoffel | Bratenjus 19,50 €



LEBERKNÖDEL

Bierkraut | Speck-Zwiebeln | Petersilienkartoffeln 17,00 €



6 ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“

Waldhaus Bierkraut | Senf | Steinofenbrot 13,50 €



2 ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWÜRSTL

süßer Senf | Brezn 10,00 €





REGIONALER FLEISCHGENUSS & RÖSTI

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

BIERBRAUERRÖSTI

Pflanzenschmalz | gekochter Hinterschinken | mit Emmentalerkäse überbacken | Spiegelei 18,00 €



RAHMSCHNITZEL vom Qualivo-Schwein

frische Champignons | Rahm | Rösti oder Spätzle 19,00 €



RINDERFETZEN Filet & Rücken

Weinbrand-Pfeffersoße | Rösti oder Spätzle 26,00 €



RINDERFILETMEDAILLONS 200g

Weinbrand-Pfeffersoße | Rösti 35,00 €



ZWIEBELROSTBRATEN 200g vom Rücken

Rotweinssoße | Pfannenzwiebeln | Spätzle 29,00 €



Unsere Eier sind von Familie Vogelbacher aus Tiefenhäusern und Familie Maurer aus Weilheim-Bannholz.

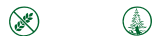
STEAK'S

Zu allen Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter | Rösti

Zwei PUTENSTEAKS 200g 21,00 €

RINDERRÜCKENSTEAK 200g 28,00 €

RINDERFILETSTEAK 200g 33,00 €



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

SPINAT-DINKELBROTKNÖDEL

Butter | Salbei | Parmesan 16,00 €



GÄRTNER-RÖSTI - VEGAN

Olivenöl | Grillgemüse 16,00 €

mit Schafskäse 19,00 €



FÖRSTER-RÖSTI

Pflanzenschmalz | mit Emmentalerkäse überbacken

frische Champignons gebraten | Kräuter 17,00 €



CHILI-SPAGHETTINI - VEGAN

Olivenöl | rote Schalotten | Knoblauch | Petersilie 11,00 €

& Grillgemüse 16,00 €



HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE

Emmentalerkäse | Pfannenzwiebeln | gemischter Vorspeisensalat 16,00 €



GERSTEN-RISOTTO

Butter | Kräuter | Parmesan | gebackene rote Beete 18,00 €



SCHWARZWALDFORELLE ganz gebraten

Kräuterbutter | Zitrone | Petersilienkartoffeln 20,00 €



SCHWARZWALDFORELLENFILETS im Knuspermantel gebraten

Kürbis-, Sonnenblumen- und Pinienkerne | Weissweinssoße

Chili-Spaghettini 24,00 €



GANZE LAUWARM GERÄUCHERTE SCHWARZWALDFORELLE

Sahnemeerrettich | Butter | Steinofenbrot 18,00 €











Alle unsere Forellen sind von Familie Kaiser aus Weilheim.











BROTZEITEN





„WALDHAUS VEGI BROTZEIT“





Linsenküchlein | Obazda | Bergkäsesalat | Grillgemüse
Zwiebel | Gurke | Ei | Steinofenbrot 15,50 €
   





BROTZEITBRETTL Leberwurst | Schwarzwurst
Schinken | Rauchlyoner | Pfefferbeißer | Obazda | Gurke | Zwiebel
Ei | Senf | Steinofenbrot 16,50 €
   




SCHWARZWÄLDER SCHINKENBRETTL
Kaminrauchsinken | geräuchert | gekocht | dünn geschnitten
Zwiebeln | Ei | Gurke | Butter | Steinofenbrot 19,50 €
   

BAYERISCHER WURSTSALAT Kalbslyoner
Stammwürze-Essigsoße | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot 12,80 €
   

SCHWEIZER WURSTSALAT Kalbslyoner
Bergkäse | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot 13,80 €
   

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT Kalbslyoner
Schwarzwurst | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot 13,80 €
   

BERGKÄSESALAT Zwiebel | Essiggurke | Nüsse
Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot 18,50 €
   

WALDHAUS-SALATTELLER Bergkäse
Hinterschinken | Joghurtdressing | Ei | Steinofenbrot 16,00 €
Ohne Schinken- und Käsestreifen 12,00 €
  



APERITIFS

GEIGERS ALKOHLFREIE:

CHAMPAGNER BRATBIRNE Kräuter | Gewürze | weisse Blüten
0,1 l 6,80 €

ROSÉ PRICKELND Rosenduft | Apfel | Gewürze
0,1 l 4,80 €

RHABARBER SPRITZ Rosé Prickelnd | Rhabarbernektar | Tonic
0,2 l 7,00 €

WALDHAUS CAMPARI Waldhaus Diplom Pils
Schluck Campari, Farbstoff
0,1 l 3,20 €

WALDHAUS APEROL-WEISSE Schwarzwald Weiße
Aperol | Sekt
Farbstoff | chininhaltig
0,2 l 5,50 €

JEDES WALDHAUS BIER VOM FASS als Aperitif oder zum Probieren
0,1 l 1,60 €

GUTEDELSEKT Weingut Engelhof
0,1 l 6,50 €
¾ l Flasche 45,00 €

GUTEDELSEKT mit Holunderlikör 23% vol.
0,1 l 7,00 €

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

HUGO Holunderblütensirup | Secco | Minze | Eiswürfel
0,15 l Glas 7,00 €

APEROL Bitterorangenlikör | Secco | Eiswürfel
0,15 l Glas 7,00 €



MINERALWASSER

ST.LEONHARDS-SONNENQUELLE das lebendige Wasser STILL natriumarm enteisent 1,0 l Flasche	7,50 €
BAD DÜRRHEIMER-WEISSEBERGER QUELLE NATURELL reich an Calcium und Magnesium 0,5 l Flasche	4,30 €
BAD DÜRRHEIMER-JOHANNISQUELLE MEDIUM wenig perlende Kohlensäure 0,5 l Flasche	4,30 €
0,75 l Flasche	6,00 €
PETERSTALER-PETERSTALER MINERALQUELLE CLASSIC mit viel Kohlensäure versetzt 0,25 l Flasche	3,00 €
0,75 l Flasche	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SEEZÜNGLE Biofruchtsaft vom Bodensee Schwarze Johannisbeere, 0,33 l Flasche	4,30 €
Rhabarber, 0,33 l Flasche	4,30 €
SCHLÖR ORANGENSAFT 0,2 l Glas	3,30 €
SCHLÖR NATURTRÜBER APFELSAFT Antioxydationsmittel 0,2 l Glas	3,30 €
LIELER BIO-APFELSCHORLE 0,5 l Flasche	4,20 €
LIELER FRÜCHTCHEN Orange Farbstoff - Stabilisator 0,33 l Flasche	3,50 €
HAUSGEMACHTER EISTEE koffeinhaltig 0,2 l Glas	3,00 €
0,4 l Glas	4,50 €
PFIRSICH Elephant-Bay ohne Zucker 0,33 l Flasche	4,30 €
THOMAS HENRY BITTER LEMON chininhaltig 0,2 l Flasche	5,00 €

KOFFEINHALTIGE KALT-GETRÄNKE

AFRI-COLA koffeinhaltig Farbstoff Phosphatsäure 0,33 l Flasche	4,40 €
AFRI-COLA ZERO koffeinhaltig Farbstoff Phosphatsäure 0,33 l Flasche	4,40 €
LIELER COLA-MIX koffeinhaltig Farbstoff Phosphatsäure ½ l Flasche	4,40 €

OFFENE WEISSWEINE

HOHENTENGENER GUTEDER trocken ¼ l	6,20 €
½ l	12,40 €
HOHENTENGENER STRIEGEL RIESLING ¼ l	7,50 €
½ l	15,00 €
HOHENTENGENER CHARDONNAY trocken ¼ l	9,80 €
½ l	19,60 €
¾ l Flasche	29,40 €
BURKHEIMER WEISSER BURGUNDER trocken ¼ l	9,00 €
½ l	18,00 €
¾ l Flasche	27,00 €
BURKHEIMER GRAUER BURGUNDER - FEUERBERG „Alte Rebe“ Spätlese trocken ¼ l	11,20 €
½ l	22,40 €
¾ l Flasche	33,60 €
WEINSCHORLE rot oder weiß, süß oder sauer ¼ l	4,50 €



OFFENE ROTWEINE

HOHENTENGENER SPÄTBURGUNDER trocken

¼ l	7,20 €
½ l	14,40 €

OBERKIRCHNER MERLOT kräftig, trocken

¼ l	9,10 €
½ l	18,20 €
¾ l Flasche	27,30 €

BURKHEIMER SCHLOSSGARTEN Spätburgunder | „Alte Rebe“ Spätlese, trocken

¼ l	11,30 €
½ l	22,60 €
¾ l Flasche	33,90 €

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

¼ l	11,40 €
½ l	22,80 €
¾ l Flasche	34,20 €

ROTE FLASCHENWEINE

SPÄTBURGUNDER FEUERBERG trocken, Burkheimer Winzer

½ l	24,00 €
-----------	---------

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 · Gekennzeichnete 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

