

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
€ 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.



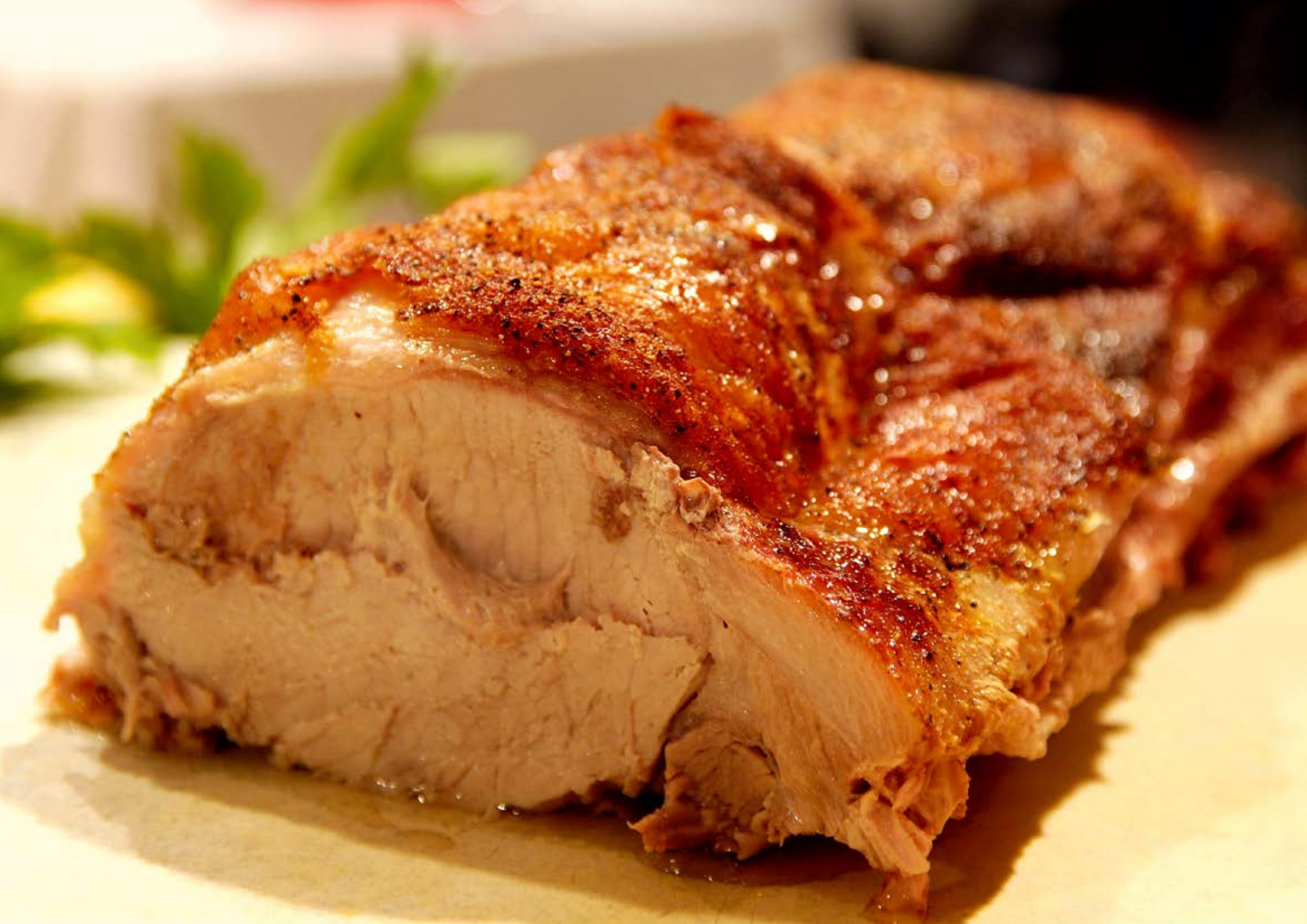
SAISONAL · Unsere Karte spiegelt den Verlauf der Jahreszeiten wieder. Viele Gerichte sind nur wenige Wochen verfügbar. Dafür werden Sie mit Frische und Abwechslung belohnt. Wir verzichten darauf Obst und Gemüse ausserhalb der Saison aus exotischen Ländern einzufliegen.



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

AUFSTRICH & BROT zur Wahl:

Obazda | Griebenschmalz | Linsenstreich
und unser frisch gebackenes Steinofenbrot je 4,00 €



ALB LINSEN-SPIRELLI-NUDELN vegan

Gemüse-Bolognese | Parmesan 9,50 €



KNACKIG FRISCHER – GEMISCHTER VORSPEISENSALAT

Joghurt-Kräuter-Dressing | Steinofenbrot 7,10 €



A PAAR GABELN KNACKIG FRISCHER GEMISCHTER SALAT

Joghurt-Kräuter-Dressing | Steinofenbrot 4,50 €



KLEINER „ZIMMERMANN'S SALAT“

Knackige Salate | frisch gebratene Champignons mit Kräutern
Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot 9,00 €



SCHWARZWÄLDER BERGKÄSESUPPE vegan

Knoblauch & Weisswein 7,60 €



ORIGINAL BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE Schnittlauch 7,00 €



WALDHAUS BIER VORSPEISE

Schmalz | Obazda | Kaminwurz | Steinofenbrot 13,00 €



VEGI VORSPEISE

Linsensalat | Obazda | Steinofenbrot 10,00 €



OBAZDA Käsespezialität | Zwiebel | Steinofenbrot 14,30 €



KLEINE SPEZIALITÄTEN VORWEG

PIKANTER ABLINSENSALAT – GRILLGEMÜSE vegan

Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot 11,00 €



PIKANTER ABLINSENSALAT – GERÖSTETE SCHWARZWURST

Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot 13,00 €



WENIGER ISS'T MEHR!

Voller Genuß mit reduziertem Fleischgenuß

CHILI-SPAGHETTINI Knoblauch | rote Zwiebel | Chili | Olivenöl

RINDERFILET 100g | Weinbrand-Pfeffersoße 28,00 €



RÖSTI Rotweinssoße | Pfannenzwiebel

ZWIEBELROSTBRATEN 100g vom Rücken 23,00 €



Unsere Waldhaus-Klassiker

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN

KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein

Steinofenbrotknödel oder Kartoffelknödel geschwefelt | Bratenjus 17,50 €

Bierkraut | Kartoffelknödel geschwefelt | Bratenjus 19,90 €

Bierkraut | Steinofenbrotknödel | Bratenjus 19,90 €



LEBERKNÖDEL

Bierkraut | Speck-Zwiebeln | Petersilienkartoffeln 19,00 €



6 ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“

Waldhaus Bierkraut | Senf | Steinofenbrot 15,50 €



2 ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWÜRSTL

süßer Senf | Brezn 11,00 €





REGIONALER FLEISCHGENUSS & RÖSTI

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

BIERBRAUERRÖSTI

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



RAHMSCHNITZEL vom Qualivo-Schwein

frische Champignons | Rahm | Rösti oder Spätzle 22,00 €



BODENSEE PUTENSTREIFEN Grill | „Züricher Art“

Weißwein | frische Champignons | Rahm | Rösti 25,00 €



RINDERFETZEN Filet & Rücken

Weinbrand-Pfeffersoße | Rösti oder Spätzle 29,00 €



RINDERFILETMEDAILLONS 200g Weinbrand-Pfeffersoße | Rösti 37,00 €



ZWIEBELROSTBRATEN 200g vom Rücken

Rotweinsöße | Pfannenzwiebeln | Spätzle 31,00 €



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

STEAK'S

Zu allen Steaks servieren wir hausgemachte Kräuterbutter | Rösti

Zwei PUTENSTEAKS 200g 23,00 €

Qualivo SCHWEINERÜCKENSTEAK 200g 22,50 €

RINDERRÜCKENSTEAK 200g 32,00 €

RINDERFILETSTEAK 200g 37,00 €



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

GÄRTNER-RÖSTI vegan

Olivenöl | Grillgemüse 17,00 €



FÖRSTER-RÖSTI

Pflanzenschmalz | mit Bergkäse überbacken
frische Champignons gebraten | Kräuter 18,00 €



ALB LINSEN-SPIRELLI-NUDELN vegan

Gemüse-Bolognese | Parmesan 15,50 €



CHILI-SPAGHETTINI vegan

Olivenöl | rote Schalotten | Knoblauch | Petersilie 12,50 €
& Grillgemüse 17,00 €



HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE

Emmentaler- und Bergkäse | Pfannenzwiebeln
gemischter Vorspeisensalat 18,00 €



FRISCHE FORLLEN

von Familie Kaiser aus Weilheim

SCHWARZWALDFORELLE ganz gebraten

Kräuterbutter | Zitrone | Petersilienkartoffeln 22,00 €



SCHWARZWALDFORELLENFILETS im Knuspermantel gebraten

Kürbis-, Sonnenblumen- und Pinienkerne | Weissweinsöße
Chili-Spaghettini 25,00 €



BROTZEITEN

BIERFAHRER BRETT'L Leberwurst | Schwarzwurst
roher & gekochter Schinken | Kaminwurz | Obazda | Gurke | Zwiebel
Ei | Senf | Steinofenbrot 18,00 €



BIERSTIFT BROTZEIT Leberwurst | Schwarzwurst
Gurke | Zwiebel | Ei | Senf | Steinofenbrot 13,00 €



„WALDHAUS VEGI BROTZEIT“

Linsensalat | Linsenstreich | Obazda | Bergkäsesalat
Gelbe Erbsen | Zwiebel | Gurke | Ei | Steinofenbrot 17,50 €



SCHWARZWÄLDER SCHINKENBRETTL

Kaminrauchschorlen | geräuchert | gekocht | dünn geschnitten
Zwiebeln | Ei | Gurke | Butter | Steinofenbrot 21,00 €



BAYERISCHER WURSTSALAT

Kalbslyoner
Stammwürze-Essigsoße | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot 14,80 €



SCHWEIZER WURSTSALAT

Kalbslyoner
Bergkäse | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot 15,80 €



SCHWÄBISCHER WURSTSALAT

Kalbslyoner
Schwarzwurst | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot 15,80 €



BERGKÄSESALAT

Zwiebel | Essiggurke | Nüsse
Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot 21,00 €



WALDHAUS-SALATTLEGER

Bergkäse
Hinterschinken | Joghurtdressing | Ei | Steinofenbrot 18,50 €

Ohne Schinken- und Käsestreifen 14,00 €



APERITIFS

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 | Rhabarbernektar | Tonic
0,2 l 8,00 €

WALDHAUS CAMPARI Waldhaus Diplom Pils
Schluck Campari, Farbstoff
0,1 l 3,40 €

WALDHAUS APEROL-WEISSE Schwarzwald Weiße
Aperol | Sekt
Farbstoff | chininhaltig
0,2 l 5,70 €

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 | Orangensaft 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 4,60 €

BAD DÜRRHEIMER-JOHANNISQUELLE MEDIUM
wenig perlende Kohlensäure
0,5 l Flasche 4,60 €
0,75 l Flasche 6,20 €

PETERSTALER-PETERSTALER MINERALQUELLE CLASSIC
mit viel Kohlensäure versetzt 0,25 l Flasche 3,10 €
0,75 l Flasche 4,60 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

GEIGERS ALKOHOLFREIE
BIO WIESENOBST CIDER
0,33 l Flasche 6,50 €

BLANC – RIESLING Apfel | Kräuter
0,1 l Glas 3,00 €

SEEZÜNGLE Biofruchtsaft vom Bodensee
Schwarze Johannisbeere, 0,33 l Flasche 4,60 €
Rhabarber, 0,33 l Flasche 4,60 €

SCHLÖR ORANGENSAFT
0,2 l Glas 3,40 €

SCHLÖR NATURTRÜBER APFELSAFT Antioxydationsmittel
0,2 l Glas 3,40 €

LIELER BIO-APFELSCHORLE
0,5 l Flasche 4,60 €

LIELER FRÜCHTCHEN Orange Farbstoff – Stabilisator
0,33 l Flasche 3,50 €

HAUSGEMACHTER EISTEE koffeinhaltig
0,2 l Glas 3,20 €
0,4 l Glas 5,00 €

KOFFEINHALTIGE KALT-GETRÄNKE

AFRI-COLA koffeinhaltig | Farbstoff | Phosphatsäure
0,33 l Flasche 4,60 €

AFRI-COLA ZERO koffeinhaltig | Farbstoff | Phosphatsäure
0,33 l Flasche 4,60 €

LIELER COLA-MIX koffeinhaltig | Farbstoff | Phosphatsäure
½ l Flasche 4,60 €

OFFENE WEISSWEINE

HOHENTENGENER GUTEDER 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 €

STIGLER RIESLING trocken
IHRINGEN F2
¼ l 12,00 €
½ l 24,00 €
¾ l Flasche 36,00 €

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

BURKHEIMER GRAUER BURGUNDER – FEUERBERG
„Alte Rebe“ | Spätlese | trocken
¼ l 11,50 €
½ l 23,00 €
¾ l Flasche 34,50 €

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

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 | „Alte Rebe“

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

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

