

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 4,70 €



### KNACKIG FRISCHER – GEMISCHTER VORSPEISENSALAT

Joghurt-Kräuter-Dressing | Steinofenbrot ..... 7,90 €



### A PAAR GABELN KNACKIG FRISCHER GEMISCHTER SALAT

Joghurt-Kräuter-Dressing | Steinofenbrot ..... 5,20 €



### KLEINER „ZIMMERMANN'S SALAT“

Knackige Salate | frisch gebratene Champignons mit Kräutern  
Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot ..... 10,20 €



### SCHWARZWÄLDER BERGKÄSESUPPE

Knoblauch & Weisswein ..... 8,90 €



**ORIGINAL BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE** Schnittlauch ..... 8,00 €



### WALDHAUS BIER VORSPEISE

Schmalz | Obazda | Kaminwurz | Steinofenbrot ..... 15,00 €



### VEGI VORSPEISE

Linsensalat | Obazda | Steinofenbrot ..... 11,70 €



**OBAZDA** Käsespezialität | Zwiebel | Steinofenbrot ..... 16,70 €



## KLEINE SPEZIALITÄTEN VORWEG

### PIKANTER ABLINSENSALAT – GRILLGEMÜSE vegan

Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot ..... 12,80 €



### PIKANTER ABLINSENSALAT – GERÖSTETE SCHWARZWURST

Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot ..... 15,20 €



## WENIGER ISS'T MEHR!

Voller Genuß mit reduziertem Fleischgenuß

### CHILI-SPAGHETTINI Knoblauch | rote Zwiebel | Chili | Olivenöl

RINDERFILET 100g | Weinbrand-Pfeffersoße ..... 30,00 €



### RÖSTI Rotweinssoße | 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 | Senf | Steinofenbrot ..... 17,00 €



### 2 ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWÜRSTL

süßer Senf | Brezn ..... 12,80 €







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



### ZWIEBELROSTBRATEN 200g vom Rücken

Rotweinsöße | Pfannenzwiebeln | Spätzle ..... 35,00 €



*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 ..... 26,00 €

Qualivo SCHWEINERÜCKENSTEAK 200g ..... 26,00 €

RINDERRÜCKENSTEAK 200g ..... 36,00 €

RINDERFILETSTEAK 200g ..... 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

gemischter Vorspeisensalat ..... 21,00 €



## FRISCHE FORLLEN

von Familie Kaiser aus Weilheim

### SCHWARZWALDFORELLE ganz gebraten

Kräuterbutter | Zitrone | Petersilienkartoffeln ..... 26,00 €



### SCHWARZWALDFORELLENFILETS im Knuspermantel gebraten

Kürbis-, Sonnenblumen- und Pinienkerne | Weissweinsöße

Chili-Spaghettini ..... 28,00 €



## BROTZEITEN

**BIERFAHRER BRETT'L** Leberwurst | Schwarzwurst  
roher & gekochter Schinken | Kaminwurz | Obazda | Gurke | Zwiebel  
Ei | Senf | Steinofenbrot ..... 20,00 €



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



**„WALDHAUS VEGI BROTZEIT“**  
Linsensalat | Linsenstreich | Obazda  
Zwiebel | Gurke | Ei | Steinofenbrot ..... 19,00 €



**SCHWARZWÄLDER SCHINKENBRETTL**  
Kaminrauchschinken | geräuchert | gekocht | dünn geschnitten  
Zwiebeln | Ei | Gurke | Butter | Steinofenbrot ..... 23,00 €



**BAYERISCHER WURSTSALAT** Kalbslyoner  
Stammwürze-Essigsoße | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot ..... 16,50 €



**SCHWEIZER WURSTSALAT** Kalbslyoner  
Bergkäse | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot ..... 17,50 €



**SCHWÄBISCHER WURSTSALAT** Kalbslyoner  
Schwarzwurst | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot ..... 17,50 €



**BERGKÄSESALAT** Zwiebel | Essiggurke | Nüsse  
Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot ..... 22,00 €



**WALDHAUS-SALATTELLER** Bergkäse  
Hinterschinken | Joghurtdressing | Ei | Steinofenbrot ..... 20,60 €  
Ohne Schinken- und Käsestreifen ..... 16,00 €



## 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 ..... 3,60 €

**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 | 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

<b>ST.LEONHARDS-SONNENQUELLE</b> das lebendige Wasser   STILL natriumarm   enteisent 1,0 l Flasche .....	7,50 €
<b>BAD DÜRRHEIMER-WEISSENBERGER QUELLE</b> NATURELL reich an Calcium und Magnesium 0,5 l Flasche .....	4,80 €
<b>BAD DÜRRHEIMER-JOHANNISQUELLE</b> CLASSIC mit viel Kohlensäure versetzt 0,5 l Flasche .....	4,80 €
<b>BAD DÜRRHEIMER-JOHANNISQUELLE</b> MEDIUM wenig perlende Kohlensäure 0,5 l Flasche .....	4,80 €
0,75 l Flasche .....	6,50 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>GEIGERS ALKOHOLFREIE BIO WIESENOBST CIDER</b> 0,33 l Flasche .....	6,50 €
<b>BLANC – RIESLING</b> Apfel   Kräuter 0,1 l Glas .....	3,00 €
<b>SEEZÜNGLE</b> Biofruchtsaft vom Bodensee Schwarze Johannisbeere, 0,33 l Flasche .....	4,80 €
Rhabarber, 0,33 l Flasche .....	4,80 €
<b>SCHLÖR ORANGENSAFT</b> 0,2 l Glas .....	3,40 €
<b>SCHLÖR NATURTRÜBER APFELSAFT</b> Antioxydationsmittel 0,2 l Glas .....	3,40 €
<b>LIELER BIO-APFELSCHORLE</b> 0,5 l Flasche .....	4,80 €
<b>LIELER FRÜCHTCHEN</b> Orange Farbstoff – Stabilisator 0,33 l Flasche .....	3,70 €
<b>HAUSGEMACHTER EISTEE</b> koffeinhaltig 0,2 l Glas .....	3,50 €
0,4 l Glas .....	5,00 €

## KOFFEINHALTIGE KALT-GETRÄNKE

<b>AFRI-COLA</b> koffeinhaltig   Farbstoff   Phosphatsäure 0,33 l Flasche .....	4,70 €
<b>AFRI-COLA ZERO</b> koffeinhaltig   Farbstoff   Phosphatsäure 0,33 l Flasche .....	4,70 €
<b>LIELER COLA-MIX</b> koffeinhaltig   Farbstoff   Phosphatsäure ½ l Flasche .....	4,80 €

## OFFENE WEISSWEINE

<b>HOHENTENGENER GUTEDER</b> trocken ¼ l .....	6,60 €
½ l .....	13,20 €
<b>HOHENTENGENER CHARDONNAY</b> trocken ¼ l .....	9,80 €
½ l .....	19,60 €
¾ l Flasche .....	29,40 €
<b>STIGLER RIESLING</b> trocken IHRINGEN F2 ¼ l .....	12,00 €
½ l .....	24,00 €
¾ l Flasche .....	36,00 €
<b>BURKHEIMER WEISSER BURGUNDER</b> trocken ¼ l .....	9,60 €
½ l .....	19,20 €
¾ l Flasche .....	28,80 €
<b>BURKHEIMER GRAUER BURGUNDER – FEUERBERG</b> „Alte Rebe“   Spätlese   trocken ¼ l .....	11,50 €
½ l .....	23,00 €
¾ l Flasche .....	34,50 €
<b>WEINSCHORLE</b> 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**

