

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
€ 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.



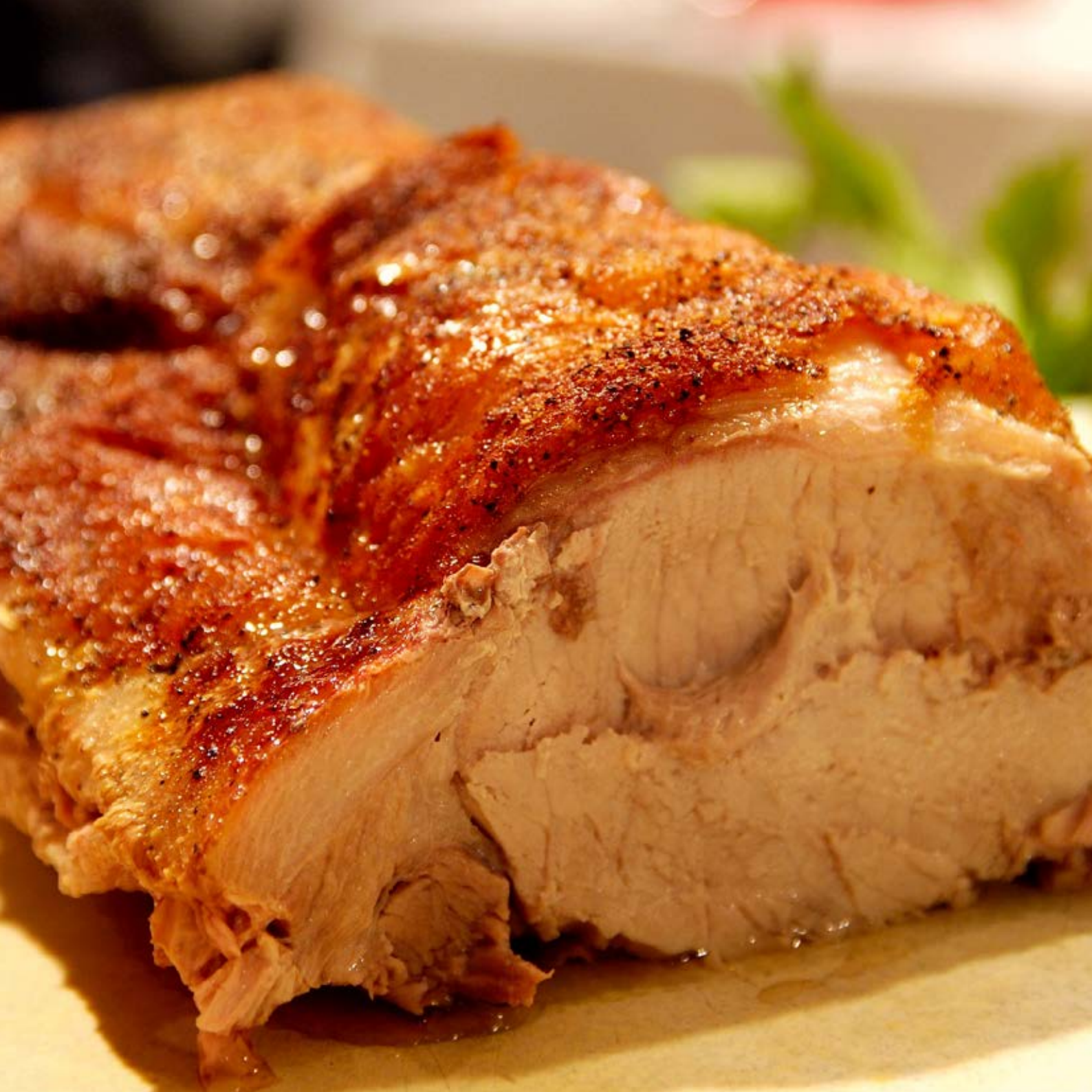
SAISONAL · Unsere Karte spiegelt den Verlauf der Jahreszeiten wieder. Viele Gerichte sind nur wenige Wochen verfügbar. Dafür werden Sie mit Frische und Abwechslung belohnt. Wir verzichten darauf Obst und Gemüse ausserhalb der Saison aus exotischen Ländern einzufliegen.



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

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 €



ORIGINAL BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE 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 7,00 €



6 ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“

Waldhaus Bierkraut | Senf | Steinofenbrot 13,50 €



2 ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWÜRSTL

süßer Senf | Brezn 10,00 €



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

UNSERE KLASSIKER

KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein

Kartoffelknödel | Bratenjus 16,00 €

Bierkraut | Kartoffelknödel | Bratenjus 19,50 €



LEBERKNÖDEL Bierkraut

Speck | Zwiebeln | Petersilienkartoffeln 17,00 €



LAUWARME GERÄUCHERTE SCHWARZWALDFORELLE

ganz | Sahnemeerrettich | Steinofenbrot | Butter 19,00 €



Hausgemachte KÄSS'SPÄTZLE

Emmentalerkäse | Pfannenzwiebel
gemischter Vorspeisensalat 16,00 €



STEAK & SALAT ODER GRILLGEMÜSE

Knackig frischer gemischter Salat | Joghurt-Dressing oder
Grillgemüse | Olivenöl

Wählen Sie dazu:

2 PUTENSTEAKS vom Bodensee 21,00 €

SCHWEINERÜCKENSTEAK vom Qualivo Schwein 21,00 €

RINDERRÜCKENSTEAK vom Deutschen Rind 28,00 €

RINDERFILETSTEAK vom Deutschen Rind 33,00 €



Alle Steaks sind frisch vom Grill | 200g

Kräuterbutter aus eigener Herstellung | Steinofenbrot

Dazu knusprige RÖSTI 4,50 €



BROTZEITEN

„WALDHAUS VEGI BROTZEIT“

Limsküchlein | 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

Kaminrauschschinken | 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 €



OBAZDA Käsespezialität | Zwiebel | Steinofenbrot ... 12,00 €



SALATE

WALDHAUS-SALATTELLER

Bergkäse | Hinterschinken | Joghurt dressing | Ei
Steinofenbrot 16,00 €
Ohne Schinken- und Käsestreifen 12,00 €



GROSSER „ZIMMERMANN'S SALAT“

Knackige Salate | frisch gebratene Champignons mit
Kräutern | Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot
vegan 15,00 €



SALATSCHÜSSEL – PUTE

Knackig frischer gemischter Salat | Joghurt-Dressing
saftig gebratene Bodensee Putenstreifen
Steinofenbrot 19,00 €



MINERALWASSER

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

BAD DÜRRHEIMER-WEISSENBERGER 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 Flasche	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 €
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 trockener Weißwein	
¼ l	6,20 €
½ l	12,40 €
HOHENTENGENER STRIEGEL RIESLING	
¼ l	7,50 €
½ l	15,00 €
HOHENTENGENER CHARDONNAY trockener Weißwein	
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 €

Weitere Weine finden Sie auf der letzten Seite.





OFFENE ROTWEINE

HOHENTENGENER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN 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 €

SCHLOSSGARTEN ALTE REBE 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 €

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

