

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 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.



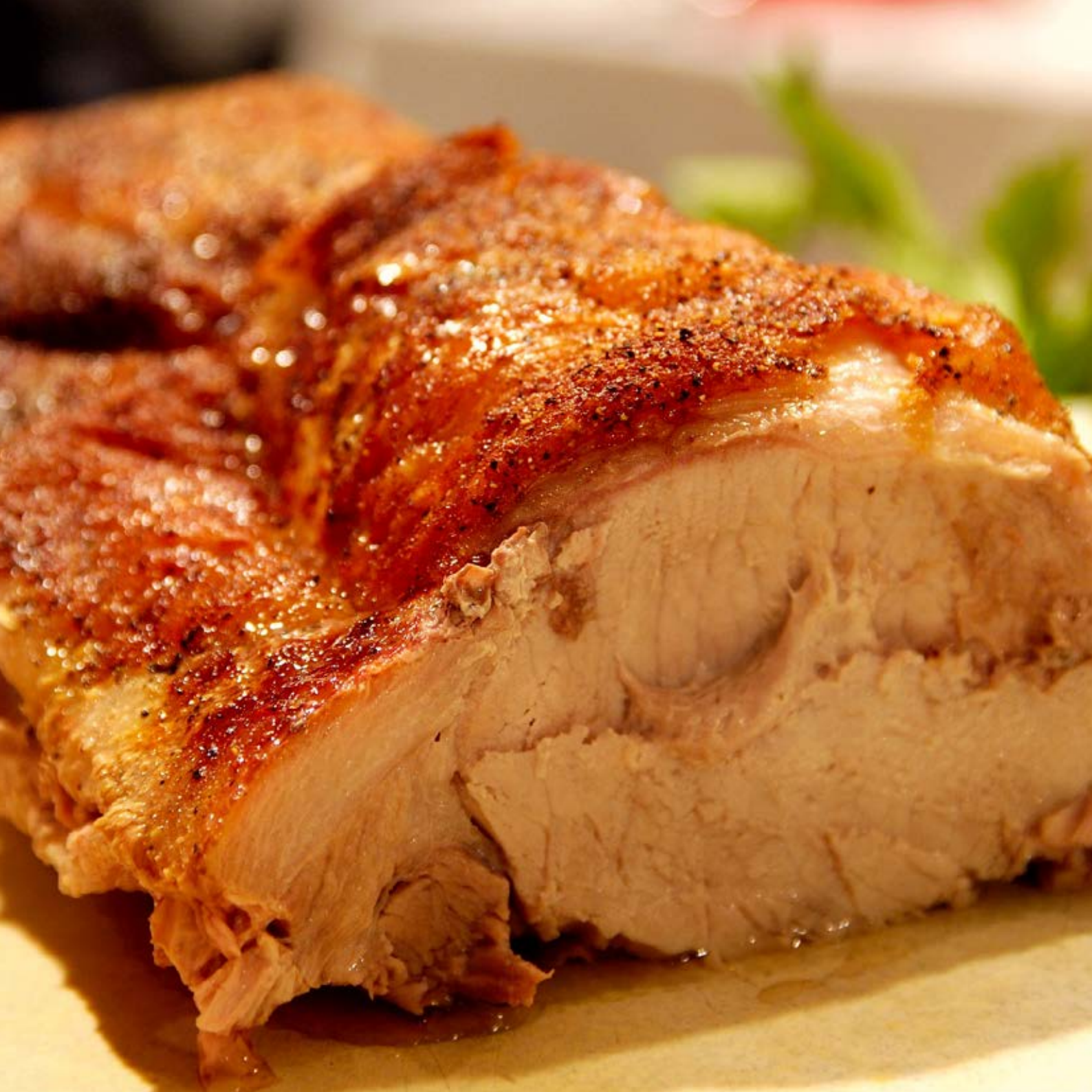
SAISONAL · Unsere Karte spiegelt den Verlauf der Jahreszeiten wieder. Viele Gerichte sind nur wenige Wochen verfügbar. Dafür werden Sie mit Frische und Abwechslung belohnt. Wir verzichten darauf Obst und Gemüse ausserhalb der Saison aus exotischen Ländern einzufliegen.



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 €



KNACKIG FRISCHER, GEMISCHTER VORSPEISENSALAT
Joghurt-Kräuter-Dressing | Steinofenbrot 7,10 €



KLEINER „ZIMMERMANN'S SALAT“

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



ORIGINAL BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE 7,00 €



WALDHAUS BIER VORSPEISE

Schmalz | Obazda | Kaminwurz
Steinofenbrot 13,00 €



VEGI VORSPEISE

Linsensalat | Obazda | Steinofenbrot 10,00 €



OBAZDA Käsespezialität | Zwiebel | Steinofenbrot .. 14,30 €



6 ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art“

Waldhaus Bierkraut | Senf | Steinofenbrot 15,00 €



2 ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWÜRSTL

süßer Senf | Brezn 11,00 €



UNSERE KLASSIKER

KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein

Kartoffelknödel | Bratenjus 17,50 €

Bierkraut | Kartoffelknödel | Bratenjus 19,90 €



LEBERKNÖDEL Bierkraut

Speck | Zwiebeln | Petersilienkartoffeln 19,00 €



ALB LINSEN-SPIRELLI-NUDELN vegan

Gemüse-Bolognese | Parmesan 15,50 €



STEAK & SALAT ODER GRILLGEMÜSE

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

Wählen Sie dazu:

2 PUTENSTEAKS vom Bodensee 23,00 €

SCHWEINERÜCKENSTEAK vom Qualivo Schwein 22,50 €

RINDERRÜCKENSTEAK vom Deutschen Rind 32,00 €

RINDERFILETSTEAK vom Deutschen Rind 37,00 €



Alle Steaks sind frisch vom Grill | 200g

Kräuterbutter aus eigener Herstellung | Steinofenbrot

Dazu eine Portion gebratene WÜRFEL-KARTOFFELN .. 5,10 €



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



BROTZEITEN

BIERFAHRER BRETT'L Leberwurst | Schwarzwurst
roher & gekochter Schinken | Kaminwurst | 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

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



BAYERISCHER WURSTSALAT

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

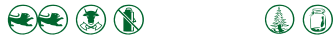


SCHWEIZER WURSTSALAT Kalbslyoner,
Bergkäse | Zwiebeln | Ei | Gurke | Steinofenbrot 15,80 €



SCHWÄBISCHER WURSTSALAT

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



BERGKÄSESALAT

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



SALATE

WALDHAUS-SALATTELLER

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

Ohne Schinken- und Käsestreifen 14,00 €



GROSSER „ZIMMERMANN'S SALAT“

Knackige Salate | frisch gebratene Champignons mit
Kräutern | Stammwürze-Essigsoße | Steinofenbrot
vegan 18,00 €



SALATSCHÜSSEL – PUTE

Knackig frischer gemischter Salat | Joghurt-Dressing
saftig gebratene Bodensee Putenstreifen
Steinofenbrot 22,00 €



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 4,60 €

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 Flasche 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 €

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 GUTEDEL trockener Weißwein

¼ l 6,60 €

½ l 13,20 €

HOHENTENGENER CHARDONNAY trockener Weißwein

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 €

Weitere Weine finden Sie auf der letzten Seite.





DESSERTS

WARMER ZIMTIGER BIO ZWETSCHGEN

Haselnusseis | geschlagene Sahne 8,00 €



SCHWARZWALDBECHER

Vanilleeis Vanillearoma | Schokoladeneis | selbst
eingelegte Kirschen | Kirschwasser & Sahne 9,50 €
MINI 5,00 €



APFELKÜCHLEIN

in Teig gebacken | Zimt-Zucker,
Vanilleeis Vanillearoma | geschlagene Sahne
3 Stück (je nach Größe) 10,50 €



ORIGINAL BAYERISCH GEZOGENER QUARKSTRUDEL

warme Vanillesoße | Kirschen 8,50 €



VANILLE KÜRBIS

Kugel Vanilleeis Vanillearoma | geröstete Kürbiskerne
Lauffener Kürbiskernöl 5,00 €



ESPRESSO-GENUSS koffeinhaltig

hausgemachtes Mousse au Chocolat 6,20 €



ESPRESSO-GENUSS MIT SCHUSS koffeinhaltig

hausgemachtes Mousse au Chocolat
Williams 9,90 €



KUGEL DIR DEINS

unsere Eissorten für Sie
1 Kugel nach Wahl 2,50 € Portion Sahne 1,70 €
Bourbon Vanilleeis | Schokolade | Haselnuss
1 Kugel Sorbet 2,80 €
Kirschsorbet | Birnensorbet



SCHARFES UND HEISSES

AUS EBNERS BLÄSIHOF BRENNEREI

OBST-EDELBRAND (40%) 4,20 €

KRÄUTERSCHNAPS (38%) 4,50 €

SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER

& WILLIAMS-CHRISTBIRNE (40%) 5,80 €

VOM WEINGUT ENGELHOF

GRAPPOLINO aus Grauburgunder Spätlese, 2fach
gebrannt, 4 Jahre im Holzfass gelagert, weicher
Geschmack (42%) 7,80 €

AUS MARDERS FICHTENHOF BRENNEREI

ZWETSCHGENBRAND im Holzfaß gelagert (48%) 6,00 €

BLUTORANGEN GEIST (40%) 6,00 €

WALD HIMBEER GEIST (40%) 7,40 €

MARDER SINGLE MALT WHISKY (40%) 4 cl 11,50 €

..... 2 cl 6,00 €

Dreijährige Lagerung in verschiedenen Eichenholzfässern.

WALDHONIGSCHNÄPSLE (35%) 4,70 €

FAIRTRADE BIO KNOSPEN KAFFEEBOHNEN

Alle unsere Kaffee-Spezialitäten gibt es auch entkoffeiniert

TASSE SCHÜMLI Kaffee oder Espresso 3,30 €
koffeinhaltig

TASSE kleiner, starker Espresso, Ristretto 3,30 €
koffeinhaltig

GROSSE TASSE SCHÜMLI

Kaffee oder doppelter Espresso 5,60 €
koffeinhaltig

ORIGINAL CAPUCCINO

mit Milchschaum und Espresso 3,40 €
koffeinhaltig

KAFFEE LATTE Espresso mit Milchschaum 3,40 €
koffeinhaltig



OFFENE ROTWEINE

HOHENTENGENER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN 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 €

SCHLOSSGARTEN ALTE REBE 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 €

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

