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 Brot auch für zu Hause.
Immer mittwochs, freitags und sonntags ofenfrisch ab 11.00 Uhr.

Das Runde – **DINKEL-URHELL**
€ 3,20

Das gedrehte Lange – **DINKEL-VOLLKORN**
€ 3,80

ECHT · Nicht nur die Biere, auch unsere Speisen sind echte Originale aus Waldhaus. Alle Fonds, Suppen und Saucen 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.

Unsere Waldhaus-Klassiker

TÄGLICH FRISCH AUS DEM OFEN

KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein
Steinofenbrotknödel oder Kartoffelknödel geschwefelt – Bratenjus .. 13,00 €
Bierkraut – Kartoffelknödel geschwefelt – Bratenjus ..... 15,80 €
Bierkraut – Steinofenbrotknödel – Bratenjus ..... 15,80 €

KRUSTENBRATEN vom Qualivo-Schwein
geschmorter Sellerie – Karotte – Lauch – Kartoffel – Bratenjus..... 15,80 €

ZWIEBELROSTBRATEN (200 g) vom Deutschen Rinderrücken
Madeirasauce – Pfannenzwiebeln – Spätzle ..... 28,00 €

LEBERKNÖDEL – Bierkraut
Speck-Zwiebeln – Petersilienkartoffeln ..... 14,70 €

KLEINE SPEZIALITÄTEN VORWEG

ROTE UND GELBE BEETE CARPACCIO
Leindotteröl – Crème fraîche – Steinofenbrot ..... 9,20 €

ALBLINSEN-SALAT – GERÖSTETE SCHWARZWURST
Stammwürze-Essigsauce – Steinofenbrot ..... 9,80 €

KNACKIG FRISCHER – GEMISCHTER VORSPEISENSALAT
Joghurt-Kräuter-Dressing – Steinofenbrot ..... 5,30 €

A PAAR GABELN SALAT als Beilage zum Hauptgang,
Joghurt-Kräuter-Dressing – Steinofenbrot ..... 3,90 €

KLEINER „ZIMMERMANNS SALAT“
Knackige Salate – frisch gebratene Champignons mit Kräutern
Stammwürze-Essigsauce – Steinofenbrot ..... 8,10 €

GERSTENSUPPE – Speck – Spezial-Gold-Bier – Gemüse ..... 4,80 €

LEBERKNÖDELSUPPE – Schnittlauch ..... 5,30 €

BAYERISCHE VORSPEISE
Radi – Obazda – Pfefferbeisser – Schmalz – Steinofenbrot ..... 9,80 €
Griebenschmalz – Steinofenbrot ..... 5,40 €

OBAZDA Zwiebel – Schnittlauch – Steinofenbrot ..... 9,80 €

RADI Butter-Brezn ..... 5,00 €

LOW MEAT (WENIGER FLEISCH)

CHILI-SPAGHETTINI – Olivenöl – Kräuter – rote Zwiebel – Knoblauch
RINDERSPITZEN – Grill – 80g – Deutsches Rind –
Weinbrand-Pfeffersauce ..... 17,50 €

RÖSTI – Pflanzenschmalz – **KALBSSCHNITZEL** vom Rücken
Grill – 80g – Kräuterbutter ..... 17,50 €

LOW CARB (WENIGER KOHLENHYDRATE)

Saisonales **GRILLGEMÜSE** – Olivenöl – **RÜCKENSTEAK** – Grill – 200g
Deutsches Rind – Kräuterbutter – auf Wunsch unser Steinofenbrot ..... 26,00 €

GROSSER „ZIMMERMANNS SALAT“
Knackige Salate – frisch gebratene Champignons mit Kräutern
Stammwürze-Essigsauce – auf Wunsch unser Steinofenbrot – vegan ..... 13,50 €

FRISCHE FORELLEN

GANZE GEBRATENE SCHWARZWALDFORELLE
zerlassene Butter – Zitrone – Petersilienkartoffeln ..... 19,50 €

FORELLENFILETS AUF DER HAUT KROSS GEBRATEN
Kräuterbutter – Petersilienkartoffeln ..... 21,00 €

FORELLENFILETS IM KNUSPERMANTEL
Kürbis-, Sonnenblumenkerne – Weißweinsauce
Chili-Spaghettini ..... 23,00 €

LAUWARME GERÄUCHERTE SCHWARZWALDFORELLE
Ganz – Sahnemeerrettich, Butter – Steinofenbrot ..... 17,00 €

Zapffrisch für Sie:

Dunkel, unfiltriert mit feiner, röstmalzaromatischer Note. Die Streicheleinheit für jede Bierkehle, *5,6% vol.*

Waldhaus Ohne Filter Dunkel 0,3 ℓ 3,50 €
0,5 ℓ 4,20 €

Der naturtrübe, herbe Pilsgenuss mit dem Aroma ausgesuchter Naturhopfendolden aus Tettnang, Spalt und Hallertau! *4,9% vol.*

Waldhaus Ohne Filter Extra Herb 0,3 ℓ 3,50 €
0,5 ℓ 4,20 €

RÖSTI AUS KAISERSTÜHLER KARTOFFELN

BRAUERRÖSTI
Pflanzenschmalz – Hinterschinken – Bergkäse – Spiegelei ..... 16,80 €

RAHMSCHNITZEL vom Qualivo-Schwein
Rahmsauce – Champignons – Rösti oder Spätzle ..... 18,60 €

SCHWEINERÜCKENSTEAK (200 g) vom Qualivo-Schwein
Kräuterbutter – Rösti ..... 18,60 €

KALBSGESCHNETZELTES vom Rücken
Rahmsauce – Champignons – Rösti ..... 27,00 €

KALBSSCHNITZEL vom Rücken
Portweinsauce – Rösti oder Chili-Spaghettini ..... 28,00 €

RINDERSPITZEN vom Deutschen Rind – Rücken & Filet
Weinbrand-Pfeffersauce – Rösti ..... 24,00 €

STEAK vom Deutschen Rind (200 g)
vom Rücken – Kräuterbutter – Rösti ..... 26,00 €
vom Filet – Kräuterbutter – Rösti ..... 29,00 €

RINDERFILETMEDAILLONS vom Deutschen Rind (200 g)
Weinbrand-Pfeffersauce – Rösti ..... 32,00 €

PAULA'S VEGI & VEGANE – ESS-KULTUR

CHILI-SPAGHETTINI - VEGAN
Olivenöl – Kräuter – rote Zwiebeln – Knoblauch ..... 9,50 €

CHILI-SPAGHETTINI - VEGAN
Olivenöl – Kräuter – rote Zwiebeln – Knoblauch – GRILLGEMÜSE .... 13,00 €

HAUSGEMACHTE SPINAT-BROT-KNÖDEL
frische Champignons – Rahm & gebraten ..... 16,00 €

HAUSGEMACHTE SPINAT-BROT-KNÖDEL
braue Butter – Salbei – Parmesan ..... 14,00 €

GÄRTNER – RÖSTI - VEGAN
Olivenöl – Grillgemüse ..... 14,70 €

FÖRSTER – RÖSTI
Pflanzenschmalz – mit Käse überbacken
frische Champignons – gebraten - Kräuter ..... 15,70 €

HAUSGEMACHTE KÄSSPÄTZLE
Bergkäse – Pfannenzwiebeln – Vorspeisensalat ..... 13,00 €
kl. Portion Kässpätzle – a paar Gabeln Salat ..... 9,80 €

AUS´M WURSTKESSEL

WEISSWÜRSTL Steck`s süßer Senf – Brezn
1 Würstl ..... 5,30 € 2 Würstl ..... 8,10 € 3 Würstl ..... 10,80 €

ROSTBRATWÜRSTL „Nürnberger Art"
Steck`s scharfer Senf – Bierkraut – Steinofenbrot –
4 Würstl ..... 9,80 € 6 Würstl ..... 12,50 €

Dazu frisch vom Fass:

Eine vollmundige, mild gehopfte Bierspezialität mit leichter Malzsüße, die jeden Bierkenner hellauf begeistert, *4,6% vol.*

Waldhaus Hell	0,3 ℓ	3,50 €
	0,5 ℓ	4,20 €

Spritzig-mild und fruchtig mit feinem Hefe-Aroma,
5,6% vol.

Waldhaus Schwarzwald Weisse	0,3 ℓ	3,50 €
	0,5 ℓ	4,20 €

BROTZEITEN

LEBERKÄß „Bayerische Art“ – kalt
Gurke – Zwiebel – Ei – Steinofenbrot ..... 10,30 €

PFEFFERBEISSER – 2 Stück – Zwiebel – Gurke – Senf – Steinofenbrot .. 6,20 €

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN am Stück
Zwiebel – Apfel – Gurke – Butter – Steinofenbrot ..... 15,00 €

SCHWARZWÄLDER SCHINKENBRETTL
Kaminrauchschinken – geräuchert – gekocht – dünn geschnitten
Zwiebeln – Ei – Gurke – Butter – Steinofenbrot ..... 19,00 €

BAYERISCHER WURSTSALAT Kalbslyoner
Stammwürze-Essigsauce – Zwiebeln – Ei – Gurke – Steinofenbrot ..... 10,60 €

SCHWEIZER WURSTSALAT Kalbslyoner
Bergkäse – Zwiebeln – Ei – Gurke – Steinofenbrot ..... 11,70 €

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT Kalbslyoner
Schwarzwurst – Zwiebeln – Ei – Gurke – Steinofenbrot ..... 11,70 €

BERGKÄSESALAT Zwiebel – Gurke – Nüsse – Steinofenbrot ..... 15,50 €

WALDHAUS-SALATTELLER – Bergkäse
Hinterschinken – Joghhurtdressing – Ei – Steinofenbrot ..... 15,50 €

BROTZEITBRETTL – Schwarzwurst – Leberwurst – Leberkäß,
Pfefferbeisser – Obazda – Gurke – Zwiebel – Ei – Steinofenbrot ..... 14,50 €

APERITIFS

GEIGERS ALKOHOLFREIE:

CHAMPAGNER BRATBIRNE Kräuter – Gewürze – weisse Blüten
0,1 ℓ ..... 5,00 €

INSPIRATION NR. 4.3 Apfel – Staudensellerie – Essig – Gewürze – still
süss-sauer 0,1 ℓ ..... 4,50 €

MARTINI BIANCO – Eis
10 cℓ ..... 4,00 €

WALDHAUS CAMPARI Waldhaus Diplom Pils
Schluck Campari, Farbstoff
0,1 ℓ ..... 2,70 €

WALDHAUS APEROL-WEISSE Schwarzwald Weiße – Aperol – Sekt
Farbstoff – chininhaltig
0,2 ℓ ..... 5,30 €

JEDES WALDHAUS BIER VOM FASS als Aperitif oder zum Probieren
0,1 ℓ ..... 1,50 €

GUTEDELSEKT Weingut Engelhof
0,1 ℓ ..... 5,80 €
¾ ℓ Flasche ..... 36,00 €

GUTEDELSEKT mit Holunderlikör 23% vol.
0,1 ℓ ..... 6,50 €

CAMPARI Soda – Orangenssaft oder pur auf Eis – Farbstoff
5 cℓ ..... 6,50 €

APEROL SPRITZ
Aperol – Gutedelsekt – Mineralwasser und Eis, Farbstoff – chininhaltig
0,20 ℓ ..... 6,00 €

Genießen Sie unser
Steinofenbrot auch zu Hause

Backtag: Immer mittwochs, freitags
und sonntags ab 11 Uhr ofenfrisch.

Das Runde aus dem Steinofen
Dinkel-Urhell € 3,20
Das gedrehte Lange
Dinkel-Vollkorn € 3,80

WALDHAUS BIERE FRISCH VOM FASS

DIPLOM PILS – Feinherb – Naturhopfen-Aroma 4,9 % vol
0,3 ℓ ..... 3,50 €
0,4 ℓ ..... 3,80 €
0,5 ℓ ..... 4,20 €

HELL – vollmundig – mild gehopft – leichte Malzsüße 4,6 % vol
0,3 ℓ ..... 3,50 €
0,5 ℓ ..... 4,20 €

OHNE FILTER – mild – Schuß Hefe 5,6 % vol
0,3 ℓ ..... 3,50 €
0,5 ℓ ..... 4,20 €

OHNE FILTER EXTRA HERB – herbe Erfrischung
Schuß Hefe 4,9 % vol
0,3 ℓ ..... 3,50 €
0,5 ℓ ..... 4,20 €

SPEZIAL GOLD – mild – harmonisch – vollmundig 5,6 % vol
0,3 ℓ ..... 3,50 €
0,5 ℓ ..... 4,20 €

SCHWARZWALD WEISSE – spritzig – naturtrüb
obergärige Hefe 5,6 % vol
0,3 ℓ ..... 3,50 €
0,5 ℓ ..... 4,20 €

OHNE FILTER DUNKEL – unfiltriert
röstmalzaromatische Note 5,6 % vol
0,3 ℓ ..... 3,50 €
0,5 ℓ ..... 4,20 €

RADLER Waldhaus Spezial Gold vom Fass, süß oder sauer gespritzt
0,3 ℓ ..... 3,50 €
0,5 ℓ ..... 4,20 €

WALDHAUS BIERE AUS DER FLASCHE

NATUR RADLER – sauer – 60% Bier – 40% Quellwasser – Zitronen-Orangen – Limettensaft 3,1 % vol
NATUR RADLER – süß – 40% Bier - 60% mit Zucker gesüßte Limonade Zitronen- und Orangensaft 2,1 % vol
0,33 ℓ Flasche ..... 3,40 €

HOPFENSTURM – aus acht Aroma-Hopfensorten 4,9 % vol
0,33 ℓ Flasche ..... 5,00 €

SCHWARZWALD WEISSE DUNKEL – Spezialmalz - vollmundige Aromanote 5,6 % vol
0,5 ℓ Flasche ..... 4,00 €

DOPPEL BOCK – lieblich – stark 8,5 % vol
0,33 ℓ Flasche ..... 5,00 €

SOMMERBIER – 40% weniger Kalorien & Alkohol als das Diplom Pils 2,9 % vol
0,33 ℓ Flasche ..... 3,40 €

SCHWARZWALD WEISSE ALKOHOLFREI – mit Vitaminen Mineralstoffen – Spurenelementen
0,5 ℓ Flasche ..... 4,00 €

FREI BIER ALKOHOLFREI – voller frischer Biergeschmack ohne Alkohol
0,33 ℓ Flasche ..... 3,40 €
0,5 ℓ Flasche ..... 4,00 €

KOFFEINHALTIGE KALT-GETRÄNKE

AFRI-COLA koffeinhaltig – Farbstoff – Phosphatsäure
0,33 ℓ Flasche ..... 4,30 €

AFRI-COLA ZERO koffeinhaltig – Farbstoff – Phosphatsäure
0,33 ℓ Flasche ..... 4,30 €

LIELER COLA-MIX koffeinhaltig – Farbstoff – Phosphatsäure
½ ℓ Flasche ..... 4,30 €

Magnumflasche mit Goldsiegel

Spritzig-mild und fruchtig mit feinem Hefe-Aroma.
3 Liter Waldhaus Schwarzwald Weisse

MINERALWASSER

St.Leonhards – Sonnenquelle – das lebendige Wasser – STILL
natriumarm – enteisent 1,0 ℓ Flasche ..... 7,00 €

Bad Dürrheimer – Weissenberger Quelle – NATURELL
reich an Calcium und Magnesium 0,5 ℓ Flasche ..... 3,70 €

Bad Dürrheimer – Johannisquelle – MEDIUM
wenig perlende Kohlensäure
0,5 ℓ Flasche ..... 3,70 €
0,75 ℓ Flasche ..... 5,30 €

Peterstaler - Peterstaler Mineralquelle – CLASSIC
mit viel Kohlensäure versetzt 0,25 ℓ Flasche ..... 2,70 €
0,75 ℓ Flasche ..... 4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SEEZÜNGLE Biofruchtsaft vom Bodensee
Schwarze Johannisbeere, 0,33 ℓ Flasche ..... 4,00 €
Rhabarber, 0,33 ℓ Flasche ..... 4,00 €

SCHLÖR ORANGENSAFT
0,2 ℓ Glas ..... 3,20 €

SCHLÖR NATURTRÜBER APFELSAFT Antioxydationsmittel
0,2 ℓ Glas ..... 3,20 €

LIELER BIO-APFELSCHORLE
0,5 ℓ Flasche ..... 4,00 €

LIELER FRÜCHTCHEN Orange Farbstoff – Stabilisator
0,33 ℓ Flasche ..... 3,40 €

ZITRONENLIMONADE
0,2 ℓ Glas ..... 2,20 €
0,4 ℓ Glas ..... 3,70 €

HAUSGEMACHTER EISTEE koffeinhaltig
0,2 ℓ Glas ..... 2,20 €
0,4 ℓ Glas ..... 3,70 €

THOMAS HENRY BITTER LEMON chininhaltig
0,2 ℓ Flasche ..... 4,30 €

OFFENE WEISSWEINE

HOHENTENGENER GUTEDEL trocken
¼ ℓ ..... 5,80 €
½ ℓ ..... 11,60 €

DURBACHER KLINGELBERG RIESLING trocken
¼ ℓ ..... 6,70 €
½ ℓ ..... 13,40 €

BURKHEIMER WEISSER BURGUNDER trocken
¼ ℓ ..... 8,70 €
½ ℓ ..... 17,40 €
¾ ℓ Flasche ..... 26,00 €

BURKHEIMER GRAUER BURGUNDER – FEUERBERG
„Alte Rebe“ – Spätlese – trocken
¼ ℓ ..... 9,30 €
½ ℓ ..... 18,60 €
¾ ℓ Flasche ..... 27,90 €

STIGLER RIESLING F 2 trocken
¼ ℓ ..... 9,40 €
½ ℓ ..... 18,80 €
¾ ℓ Flasche ..... 28,20 €

HOHENTENGENER CHARDONNAY trocken
¼ ℓ ..... 9,70 €
½ ℓ ..... 19,40 €
¾ ℓ Flasche ..... 29,20 €

WEINSCHORLE rot oder weiß, süß oder sauer
¼ ℓ ..... 4,30 €

OFFENE ROSEWEINE

BURKHEIMER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST halbtrocken
¼ ℓ ..... 6,50 €
½ ℓ ..... 13,00 €

Küchenerlebnis der besonderen Art *19.00 bis 23.00 Uhr*

Die Küche betreten Sie durch unseren Kücheneingang (Anlieferung). Sie sitzen in der Waldhaus Küche und erleben die Stimmung unserer Küchenbrigade. Unser Küchentisch bietet Platz für zwölf Personen. Alle Speisen werden von unseren Köchen direkt von der Herdplatte serviert.

KÜCHENTISCH 1

Waldhaus Biere, Weiß- und Rotwein, Wasser, Apfelschorle, Kaffee und Espresso.

Waldhaus Bier Tapas – zehn Gänge.
Unsere Tapas ändern sich je nach Jahreszeit.

KÜCHENTISCH 2

Waldhaus Biere, Weiß- und Rotwein, Wasser, Apfelschorle, Kaffee und Espresso.

Sie werden vom Sous-Chef persönlich bekocht. Ein spezielles Menü zum Miterleben, ganz nach Ihren Wünschen.

Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt und Service. Wir übernehmen keine Gewähr für den Inhalt dieser Karte. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

OFFENE ROTWEINE

BURKHEIMER SPÄTBURGUNDER halbtrocken

¼ ℓ ..... 6,70 €
½ ℓ ..... 13,40 €

BURKHEIMER SCHLOSSGARTEN Spätburgunder – „Alte Rebe“
Spätlese, trocken

¼ ℓ ..... 9,50 €
½ ℓ ..... 19,00 €
¾ ℓ Flasche ..... 28,50 €

HOHENTENGENER SPÄTBURGUNDER trocken

¼ ℓ ..... 7,00 €
½ ℓ ..... 14,00 €

NACKER SPÄTBURGUNDER trocken

¼ ℓ ..... 9,20 €
½ ℓ ..... 18,40 €
¾ ℓ Flasche ..... 27,60 €

OBERKIRCHNER MERLOT kräftig, trocken

¼ ℓ ..... 8,70 €
½ ℓ ..... 17,40 €
¾ ℓ Flasche ..... 26,10 €

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

¼ ℓ ..... 11,00 €
½ ℓ ..... 22,00 €
¾ ℓ Flasche ..... 33,00 €

ROTE FLASCHENWEINE

SPÄTBURGUNDER FEUERBERG trocken, Burkheimer Winzer

½ ℓ ..... 23,00 €

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 · Gekennzeichete 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

Wir empfehlen frisch vom Fass:

Das Erlebnis der feinen, leicht bitteren Herbe, die so unverwechselbar nachklingt!

Beim „World Beer Award 2009“ in Großbritannien zum „World’s Best Pilsner“ gekürt. Sie wissen ja: „Der Naturhopfen macht’s.“ 4,9% vol

Waldhaus Diplom Pils	0,3 ℓ	3,50 €
	0,4 ℓ	3,80 €
	0,5 ℓ	4,20 €