

Speisen 
der Saison

Bruschetta

Gebratene Pfifferlinge, Rucola
geröstetes Hausbrot
14,90

Pfifferling Carbonara *mit oder ohne Guanciale*

Papardelle, Salat
23,90

einfach Pfifferlinge...

gebraten mit Speck und Zwiebeln
11,90

„Matjes Stulle“

Honig-Senf-Soße, Gemüsesalat
geröstetes Hausbrot
12,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Vorspeisen & Suppen



„Brotzeit“

Hausgemachtes Baguette, Fladenbrot
Curry-Dattel-Dip, Kräuterbutter
4,90

Burrata

Kirschtomatensalat, Balsamico
Rucola
9,80

cremige Tomatensuppe

Croûtons
6,50

Black Tiger

Garnelenpfännchen

Knoblauch, Kräuter
13,90

gebackenes Gemüse

Champignons & Blumenkohl
Knoblauchsoße
9,40

klare Rindfleischbrühe

Blumenkohl, Eierstich,
Markklößchen
6,90

**Zu Vorspeisen und Suppen geht immer
unser hausgemachtes Baguette**

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen



Fisch

gebratenes *Lachsfilet*

Blattspinat, Kartoffelgratin
26,40

gebratene *Schollenfilets*

Butterkartoffeln, Salat
24,90

vegetarisch, vegan und Salat

cremige *Spinat-Pasta*

Schmelztomaten, Ziegenkäse
19,50

mit *Black Tiger Garnelen* + 7,50

Gnocchi (Vegan)

Champignons, Babyspinat
getrocknete Tomaten, Pinienkerne
17,90

Salat - „Waldhaus im Sommer“

Bunter Blattsalat, Vinaigrette, Sommergemüse, Wassermelone,
Feta, Croûtons
Hausbrot
16,50

mit *gebratenen Champignons* + 3,90

mit *Black Tiger Garnelen* + 7,50

mit *gebratenem Lachsfilet* + 9,80

mit *gebratener Hähnchenbrust* + 6,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen



Fleisch

„Waldhaus Schweinerei“ - Filet, Schnitzel und Braten

Champignonrahm, Sherry -Soße

grüne Bohnen mit Speck, Bratkartoffeln

24,90

mit drei Schweinefiletmedaillons + 2,90

anstatt Schnitzel und Braten

Hähnchen „Toskana“

Kirschtomaten, Spinat, Parmesan in Rahm

Pappardelle

22,90

Currywurst

unsere Currysoße

Pommes Frites, Salat

14,90

Schnitzel Wiener Art

Zitrone, Pommes Frites

Salat

17,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Zitrone, Preiselbeeren

Bratkartoffeln, Gurkensalat

27,90

mit Champignonrahmsoße + 3,20

mit Pfefferrahmsoße + 2,50

mit Paprikasoße + 2,90

mit Pfifferlingrahmsoße + 4,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Hauptspeisen



Fleisch

Rumpsteak

Kräuterbutter, grüne Bohnen mit Speck

Pommes Frites

29,90

Hirschgulasch

Pilze, Preiselbeeren

Kartoffelkroketten, Apfelkompott

26,80

geschmorte Ochsenbäckchen

Rotweinsauce, Champignons

Kartoffelgratin

27,90

Waldhaus Burger

Brioche-Brötchen, 180g smashed Beef *aus dem Nacken*

Cheddar, Haussoße, Tomate, Salat, Bacon

Pommes Frites

23,90

mit doppelt Fleisch + 3,90

mit Spiegelei + 1,50

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Getränke



Biere vom Fass

Veltins Pils	0,30 l / 3,50	0,20 l / 2,50
Diebels Alt	0,30 l / 3,50	0,20 l / 2,50
Veltins „Pülleken“	0,50 l / 5,50	0,30 l / 3,50
Erdinger Weißbier	0,50 l / 5,50	0,30 l / 3,50

Alkoholfreie Biere

Veltins Pils 0,0%/Radler 0,0%	0,33 l / 3,50
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,50 l / 5,50
Karamalz	0,33 l / 3,50

Alkoholfreie Getränke

Rheinfels Mineralwasser – feinperlig, naturell	0,70 l / 6,50	0,25 l / 2,50
Sinalco - Cola, Cola ohne Zucker, Orange, Zitrone, Cola-Mix	0,30 l / 3,20	0,20 l / 2,20
Eistee - Zitrone, Pfirsich	0,30 l / 3,20	
Schweppes - Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l / 2,80	

Van Nahmen Säfte

Apfel Naturtrüb, Orange, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Maracuja ...als Schorle	0,25 l / 3,20	
	0,50 l / 4,90	0,25 l / 2,80

Offene Weine

Scheurebe Q.b.A	Weingut Schömehl, Nahe	lieblich	0,25 l / 7,60
Riesling	Kallfels, Mosel	feinherb	0,25 l / 8,60
Grauburgunder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 8,90
Merlot Rosé Q.b.A	Russbach, Rheinhessen	trocken	0,25 l / 8,60
Dornfelder Q.b.A	Weinbiet, Rheinpfalz	trocken	0,25 l / 7,60
Primitivo	Conte di Campiano, Italien	trocken	0,25 l / 9,50
Blaufränkisch-Regent	Weingut Moll, Pfalz	lieblich	0,25 l / 8,90

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.

Für danach...



Herrencreme	6,50
Vanillecreme mit Rum und Schokolade	
auch als Likör....	2,50
„Weiße Dame“	7,90
Vanilleeis, Schokoladensoße, Schlagsahne	
New York Cheesecake <i>im Glas</i>	7,50
Mangokompott	
Frische Erdbeeren	4,90
wahlweise mit	
<i>Schlagsahne</i>	+ 0,70
<i>Kugel hausgemachtes Eis</i>	+ 1,90
<i>Mascarponecreme</i>	+ 2,90
Erdbeer – Tiramisu <i>„Waldhaus Art“</i>	8,60
Löffelbiskuit, Erdbeere, Mascarpone, Mandel	
Lava Cake <i>mit flüssigem Kern</i>	9,60
Rhabarberkompott	
<i>karamellisiertes weißes Schokoladeneis</i>	

Unser Speiseeis stellen wir selbst her

dementsprechend variiert das Sortiment.
Sprechen Sie gern unsere Service-Mitarbeiter an,
welche Sorten wir aktuell zusätzlich für Sie
im Angebot haben!

Alle Preise verstehen sich in Euro und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne Auskunft.