



Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie da sind!

Wir freuen uns, Sie heute im Waldhaus begrüßen zu dürfen!

Unser oberstes Anliegen ist es, dass Sie sich bei uns zu jeder Zeit exzellent umsorgt
und von Herzen willkommen fühlen!

Für Ihr leibliches Wohl ist an allen Fronten gesorgt – in unseren Gasträumen begrüßt Sie unser
Service-Team, während in der Küche *Alexander Neikes* und sein *Küchen-Team* für Gaumenschmaus
der Extra-Klasse sorgen!

Wir kochen. Frisch. Ehrlich. Regional. Nachhaltig. Originell.
Und vor allem: hausgemacht.

Guten Appetit!

***Herzlichst,
die Waldhaus-Familie***

Neu Neu Neu
Jeden 1. Freitag im Monat
ab 18 Uhr Schnitzelbuffet
24,90 Pro Person

Was ist los im Waldhaus..

Für weitere Infos - Scannen



09. August - **Summer BBQ** Buffet ab 18:00 Uhr

03. bis 20. Oktober - **Galloway Gourmetwochen**

28. November - **Krimi-Dinner**

25. und 26. Dezember – **Mittagsmenü** ab 11:30 bis 14:00 Uhr

31. Dezember – **Silvestermenü** ab 18:00 Uhr



Aperitifs

Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, Soda
Zitrone
6,90

Ipanema alkoholfrei

Ginger Ale, Limette, Rohrzucker
5,50

DÉJÀ-VU

Tonic Spritz Wild Berry
7,90 7,90

Martini Fiero Lemonade

Martini Fiero, Grapefruit, Zitrone
Minze, Soda
6,90
mit Martini Vibrante alkoholfrei
5,50

Brombeer-Limetten-Secco

alkoholfrei
3,90

Martini – Bianco

4cl 3,50

Sandeman - Sherry Fino oder medium Dry

4cl 3,60

Campari

4cl 3,40

als Campari Orange

6,50

Hendrick's - Gin

4cl 5,50

als Gin Tonic

8,60

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

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

Zanderfilet in Mandelkruste
Dijonsenfsoße
Brokkoli, Basmatireis
24,90

vegetarisch, vegan und Salat

cremige *Spinat-Pasta*
Schmelztomaten, Ziegenkäse, Sahne
19,50
mit *Black Tiger Garnelen* + 7,50

Ratatouille (Vegan)
Basmatireis
17,90

Salat - „Waldhaus im Sommer“
Bunter Blattsalat, Vinaigrette, Sommergemüse, Wassermelone,
Feta, Croûtons
Hausbrot
14,90

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

Mango-Curry-Hähnchen

Brokkoli, Basmatireis

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 Champignonrahmsauce + 3,20

mit Pfefferrahmsauce + 2,50

mit Paprikasauce + 2,90

mit Pfifferlingrahmsauce + 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

29,90

Filetsteak

35,90

Kräuterbutter, Grillgemüse
Pommes Frites

Hirschgulasch

Pilze, Preiselbeeren
Kartoffelkroketten, Apfelkompott
26,80

geschmorte Ochsenbäckchen

Rotweinsauce, Brechbohnen
Kartoffelgratin
27,90

Waldhaus Burger

Brioche-Brötchen, smashed Beef *aus dem Nacken*
Cheddar, Haussoße, Tomate, Salat, Bacon
Pommes Frites
19,90

mit doppelt Fleisch + 4,50

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 <i>ohne</i> 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	
Almdudler - <i>mit</i> oder <i>ohne</i> Zucker	0,35 l / 4,50	

Van Nahmen Säfte

Apfel Naturtrüb, Orange, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Maracuja	0,25 l / 3,20	
...als Schorle	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.