

Herzlich Willkommen

In



Wo die Tafel so festlich gedeckt ist, lässt es sich prächtig feiern
Für Familienfeiern ist unser Restaurant ein beliebter Ort
Genießen Sie mit Ihren Gästen das stimmungsvolle Ambiente unseres gemütlichen Restaurants
Wir servieren Ihnen eine leichte, heimische Küche, modern verfeinert

Ihre Familie Mayer und das Waldhorn-Team

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
Wir arbeiten in unserer Küche mit allen 14 Allergenen. Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden. Die Herkunft, Frische und Qualität unserer Produkte ist für uns sehr wichtig.
Es ist leider nicht möglich, kurzfristige Änderungen sofort zu veröffentlichen!

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Tagesessen 17.10.- 20.10.2017 von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Kleiner gemischter Mittagssalat (nur mit Tagesessen)	2,50 €
½ Hähnchen mit Pommes frites	8,50 €
Putenschnitzel auf Champignonrahmsauce und Kartoffelrösti	8,50 €
Ochsenszunge in Madeirasauce mit Kroketten und Marktgemüse	8,50 €
Garnelenspieß auf Pilzrisotto	8,50 €
Falafel auf Ratatouille und Joghurt-Dip (vegt.)	7,90 €
Mayers Hamburger, mit Rindfleisch-Patty, Speck, Tomate, gebackene Zwiebeln, Salat und Pommes frites	9,50 €
Mittagsdessert	1,90 €

Angebote solange Vorrat reicht!

Fragen bezüglich der allergenen Zutaten beantwortet Ihnen gerne unser Servicepersonal.

Aperitif

„Balsam“ – Aperitifessig vom Weinessigget Doktorenhof in Venningen (alkoholfrei)	2 cl	3,50 €
Lillet Vive mit Tonic Water, Minze, Gurkenscheibe		5,50 €
Hugo (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette)		5,50 €
Aperol Sprizz (Aperol, Sekt, Soda, Orange)		5,50 €
Aperol Lemon (Aperol, Bitter lemon, Limette)		5,00 €
„Holly“ (Holunderblütensirup, Bitter lemon, Soda, alkoholfrei)		3,50 €
Schwäbischer Kir – Manufaktur Jörg Geiger-Schlat, Apfelweincoktail mit feiner Perlage und Johannisbeere	0,1 ltr.	4,00 €
Raumland Trauben Secco, weiß alkoholfrei	0,1 ltr.	4,00 €

Kaffee des Monats

„Almond“ heißer Espresso, Mandellikör und Sahnehaube		3,80 €
--	--	--------

Digestiv

KP- teilvergorener Kirschwein mit Kirschbrand (18%Vol) zugesetzt, Manufaktur Jörg Geiger, Schlat	5cl	5,50 €
--	-----	--------

Aktions-Weine weiss/rot offen in 0,2 ltr.

Mâcon-Fuissé AOC Domaine Thibert Père et Fils, Burgund, Frankreich Gekeltert aus 85 % Chardonnay und 15% Aligoté. Ein geradliniger, fruchtiger und feiner Weißwein Vorzüglich zu allen Fluss- und Meeresfrüchten, zu Geflügel- und Pilzgerichten.		7,50 €
---	--	--------

Lagar de Darei Sem Abrigo Vinho Tinto Reserva Vinhos de Darei Ein Wein mit Biss und Tiefe, Rebsorte Touriga-Nacional, Jaen, Tinta Roriz Portugal		5,80 €
---	--	--------

St. Laurent | Weingut Josef Ehmoser | Wagram | Österreich - aus der Magnumflasche für Sie eingeschenkt

Der St. Laurent verkörpert einen noblen, eleganten Wein mit ausgeprägtem Charakter. Nach sorgfältiger Selektion im Weingarten reift dieser Wein zwölf Monate im Fass. Kräftiges Rubingranat, rotbeerige Nuancen und reife Herzkirschen. Finessenreicher Sortenausdruck, feine Mineralik.	Glas	0,2 ltr.	5,80 €
	Flasche	1,5 ltr.	38,00 €

Alle anderen offenen Weine und Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte.

Vorspeisen

Lachstartar Kartoffelrösti Kräuterschmand	11,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet Parmesanspäne Balsamico-Creme Pinienkerne	13,00 €
Rote Beete-Carpaccio Ziegenfrischkäsetaler Balsamico-Creme Walnüsse (vegt.)	9,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe hausgemachte Kräuterflädle	4,20 €
Wildkraftbrühe Waldpilz-Crêpesröllchen	5,50 €
Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe 	5,50 €

Salate als kleine Vorspeise

Gemischter Salat Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat	4,50 €
Kartoffel-Gurkensalat	4,80 €
Feldsalat Kartoffeldressing Speckwürfel Croutons	7,00 €

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbismaultaschen Rahmwirsingbett	14,00 €
Rahmpfifferlinge hausgemachte Semmelknödeln	15,00 €
Käsespätzle geschmelzte Zwiebel gemischter Salat	10,50 €

Hubertusjagd im Oktober

Hirsch-Sauerbraten von der Keule Balsamicojus Orangen-Rotkohl Kartoffelklößen	19,50€
Kaninchenkeule Estragon-Senfsoße Speck-Rosenkohl Süßkartoffelpüree	17,00 €
Herzhaftes Wildragout Preiselbeeren hausgemachten Spätzle	16,50 €
Rehschnitzel in der Wild-Kräuter-Panade Pfefferkirschen-Soße glasierte Karotten Spätzle	22,50 €

Immer donnerstags im Oktober und November gibt es unseren „goldenen Herbstschmaus“

Das Beste von Ente, Spanferkel & Wild

mit Rotkohl, Semmelknödeln und Kartoffelklößen

– als Tischbuffet ab zwei Personen –

Preis für zwei Personen 44,00 €

jede weitere Person 18,00 €



Hauptgerichte

Rinderfiletsteak frische Steinpilze Sahnesoße Kartoffelgratin	29,50€
Zanderfilet gebratenen Pfifferlingen Petersilienkartoffeln	21,00 €
Schweinelendchen frische Pfifferlinge Rahmsoße Spätzle	19,50 €
„Waldhornteller“ Schweinefilet Champignonrahmsoße kleines Rinderhüftsteak Mähringer Hackfleischschnecke Kräuterbutter Schupfnudeln Spätzle	18,00 €
Zwiebelrostbraten gebratene Zwiebeln kleine Maultasche Spätzle oder Bratkartoffeln	19,00 €
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel paniert Zitronenscheibe Sardellenfilet Pommes frites	18,00 €
Hausgemachte Maultaschen geschmelzte Zwiebeln und Speckwürfeln bunter Salat	11,50 €
Großer gemischter Marktsalat ...	
... mit gebratene Putenbruststreifen Früchten Himbeerdressing ofenfrisches Baguette	13,00 €
... mit Kartoffel-Käsetaschen gebratenen Champignons ofenfrisches Baguette	13,00 €
Deftiger Wurstsalat ^{a,b,c,e,f} Käse Paprika Zwiebeln Essiggurke Brot Butter	9,50 €
Fleischkäse ^{a,b,c,e,f} gedünstete Zwiebeln Spiegelei Bratensoße Brot	9,50 €

Zusatzstoffe

^aPhosphat, ^bGeschmacksverstärker E621, ^cAntioxidationsmittel E300, ^dKonservierungsstoff E252, ^eStabilisator E331, ^fEmulgator E471

Süßspeisen und Eiscreme

Fondant au Chocolat Schokoküchlein mit flüssigem Kern Bourbon-Vanilleeiscreme	6,90 €
Apfelstrudel Bourbon-Vanilleeiscreme Sahne	4,80 €
Sauerrahmmousse Pfirsich-Aprikosen-Grütze Sahne	6,20 €
Crème Brûlée	4,20 €
„Fitness Becher“ Frucht- & Joghurteis Joghurt frische Früchte der Saison Müsli	5,20 €
„Himbeertraum“ Bourbon-Vanilleeiscreme heiße Himbeeren Sahne	5,60 €
„Nussknacker“ Schokoladen-, Pistazien- und Walnusseiscreme Kaffeelikör Nussmix Sahne	5,60 €

...oder stellen Sie sich Ihr Wunscheis zusammen

Bourbon-Vanille	Pistazie	Walnuss	Schokolade	Cashew-Sauerrahm
Nektarine-Mascarpone	Panna Cotta-Waldfrucht	Ananas-Thai-Basilikum	Erdbeere	
Maracuja-Sorbet	Cassis-Sorbet	Zitronen-Sorbet	Frozen Yoghurt	
1 große Schlemmerkugel Ihrer Wahl				1,80 €
Portion Sahne				0,30 €
Eierlikör Baileys Káhluha Kokossirup				1,20 €

... nicht nur einfach „Kaffee“

Kaffee „Antwerpen“, heißer Kaffee mit Eierlikör und Sahne	3,80 €
Kaffee „Paris“, heißer Kaffee mit Cointreau und Sahne	3,80 €
Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee mit Baileys und Sahne	3,80 €
Kaffee „mexikanisch“ mit heißer Schokolade und Milchschaum	2,60 €

Digestif- eine kleine Auswahl unserer Schätze

Williamine von Morand/Schweiz	2cl	4,10 €
Alte Zwetschge a.d. Barrique, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Roter Weinpergpfirsich, Vallendar/Mosel	2 cl	4,80 €
Zibärtele, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Haselnuss, V. Theurer/Tübingen-Unterjesingen	2 cl	4,10 €
Quitte, V. Theurer/Tübingen-Unterjesingen	2cl	4,10 €
Mirabelle, J.Nusbaumer/Frankreich	2cl	4,10 €
Kirsch, J.Nusbaumer/Frankreich	2cl	4,10 €
Framboise, J.Nusbaumer/Frankreich	2cl	4,10 €
Père Magliore V.X.O.P, Calvados Pays d ´Auge/Frankreich	2cl	4,10 €
Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte/Italien	2cl	4,10 €
Grappa di Chardonnay, Nonino(Italien	2cl	4,10 €
Cognac Otard V.S.O.P./Frankreich	2cl	4,10 €
Cognac Hennesey XO/Frankreich	2cl	7,20 €
Armagnac Baron Gaston Legrand	2cl	5,60 €