

***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.**

***Dienstag bis Freitag Tagesessen von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr***

Kleiner gemischter Mittagssalat (nur mit Tagesessen)	2,50 €
Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensoße und Bandnudeln	8,90 €
Schweinebraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln	9,90 €
Schwäbische Linsen mit 1 Paar Saiten und hausgemachten Spätzle	8,90 €
Victoriabarschfilet mit Limonensoße und Reis	9,90 €
Mayers Cheeseburger mit Rindfleischpatty, Käse, Tomate, Salat, Röstzwiebel, BBQ-Soße und Pommes frites	9,90 €
Pesto-Nudeln mit Gemüse (vegt.)	8,90 €
Mittagsdessert	2,50 €

Angebote solange Vorrat reicht! Fragen bezüglich der allergenen Zutaten beantwortet Ihnen gerne unser Servicepersonal.

### ***Aperitif***

„Balsam“ – Aperitifessig vom Weinessiggut Doktorenhof in Venningen (alkoholfrei)	2 cl	3,50 €
Lillet Vive <sup>h,k</sup> (Lillet Blanc, Tonic Water, Erdbeere, Minze, Gurkenscheibe)		5,50 €
Hugo <sup>m</sup> (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze)		5,50 €
Aperol Sprizz <sup>c,h,m,14</sup> (Aperol, Sekt, Soda, Limette, Minze)		5,50 €
Moscow Mule <sup>h,k,m</sup> (Wodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette)		5,50 €
Weißer Limonade <sup>m</sup> (Citrus, Ingwer, Holunderblütensirup, Limette, Minze, alkoholfrei)	0,4 ltr.	4,00 €
Rote Limonade <sup>c,e,k</sup> (Kirsche, Grenadine, Himbeere, Soda, alkoholfrei)	0,4 ltr.	4,00 €
Priseco Nr. 23 – Rhabarber, Apfel, Blüten, Manufaktur Jörg Geiger-Schlat (alkoholfrei)	0,1 ltr.	4,00 €
Raumland Trauben Secco, weiß (alkoholfrei)	0,1 ltr.	4,00 €

### ***Kaffee des Monats***

„Almond“ heißer Espresso, Mandellikör und Sahnehaube <sup>i,8</sup>		3,80 €
---	--	--------

### ***Digestiv***

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

### ***Zusatzstoffe/Allergieauslöser***

(a) mit Phosphat (b) mit Geschmacksverstärker (c) mit Farbstoff (d) mit Antioxidationsmittel (e) mit Konservierungsstoff

(f) mit Stabilisator (g) mit Emulgator (h) mit Chinin (i) mit Koffein (k) mit Säuerungsmittel (m) gewachst (8) Milch/Laktose (14) Sulfit

**Aktions-Weine in 0,2 ltr. offen** (alle Weine enthalten Sulfite)

**Rosé Vale do Homem Vinho Verde DOC.** Quintas do Homem Portugal

Wunderbare Frucht von Kirschen und Himbeeren, mit einer spielerisch leichten Art und schöner Balance von Fruchtsüße und angenehm frischer Säure.

5,20 €

**Bechheimer Gewürztraminer,** Spätlese feinherb, Weingut Geil I. Erben, Rheinhessen

Wunderbarer Körper, in der Nase feines Blütenaroma, dezente Säure abgerundet mit einer feinen Fruchtsüße.

5,60 €

**Mâcon-Fuissé AOC** Domaine Thibert Père et Fils, Burgund, Frankreich

Gekeltert aus 85 % Chardonnay und 15% Aligoté. Ein geradliniger, fruchtiger und feiner Weißwein

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

**Zusatzstoffe**

(a) mit Phosphat (b) mit Geschmacksverstärker (c) mit Farbstoff (d) mit Antioxidationsmittel (e) mit Konservierungsstoff  
(f) mit Stabilisator (g) mit Emulgator (h) mit Chinin (i) mit Koffein (k) mit Säuerungsmittel (m) gewachst

## ***Vorspeisen***

„Trio“   Kürbismousse & Schwarzwälder Schinken   Linsensalat   scharfer Matjes	10,50 €
Rote Beete-Carpaccio   Ziegenfrischkäsetaler   Balsamico-Creme   Walnüsse (vegt.)	9,00 €
Jacobsmuscheln   krosse Speckwürfel   Blattspinat	12,00 €

## ***Suppen***

Rinderkraftbrühe   hausgemachte Kräuterflädle	4,50 €
Wildrahmsuppe   Speckkrusteln	6,50 €
Kürbis-Kokos-Ingwer-Suppe 	5,50 €

## ***Salate als kleine Vorspeise***

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

## ***Zusatzstoffe***

*(a) mit Phosphat (b) mit Geschmacksverstärker (c) mit Farbstoff (d) mit Antioxidationsmittel (e) mit Konservierungsstoff (f) mit Stabilisator (g) mit Emulgator (h) mit Chinin (i) mit Koffein (k) mit Säuerungsmittel (m) gewachst*

### ***Vegetarisch***

Hausgemachte Kürbismaultaschen   gebratene Kürbis- & Apfelspalten   Rahmwirsingbett	14,00 €
Rahmpfifferlinge   hausgemachte Semmelknödeln	15,00 €
Kürbis-Risotto   gebratene Waldpilze   Parmesanspäne	15,00 €
Käsespätzle   geschmelzte Zwiebel   gemischter Salat	10,50 €

### ***Hubertusjagd im Oktober***

Hirsch-Sauerbraten von der Keule   Balsamicojus   Apfel-Rotkohl   Kartoffelklößen	19,50€
Kaninchenkeule   Estragon-Senfsoße   Speck-Rosenkohl   Süßkartoffelpüree	17,00 €
Perlhuhnbrust   Rosmarinjus   Curry-Ananas-Filderkraut   Schupfnudeln	19,50 €
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, Landschwein & Wild***

Entenkeule, gespickter Schweinebraten und Wildragout mit Rosenkohl, Rotkohl, Semmelknödeln und Kartoffelklößen  
– als Tischbuffet ab zwei Personen –

Preis für zwei Personen 44,00 € | jede weitere Person 18,00 €

## **Hauptgerichte**

Zanderfilet   Pfefferrahmsoße   Kürbis-Risotto	21,00 €
Schweinelendchen   frische Pfifferlinge   Rahmsoße   Spätzle	23,00 €
„Surf & Turf“ Rinderfiletsteak ca. 200g & Scampi <sup>h</sup>   Kräuterbutter   Pommes frites	33,00 €
„Waldhornteller“   Schweinefilet   Champignonrahmsoße   kleines Rinderhüftsteak Mähringer Hackfleischschnecke   Kräuterbutter   Schupfnudeln   Spätzle	19,50 €
Zwiebelrostbraten   gebratene Zwiebeln   kleine Maultasche   Spätzle oder Bratkartoffeln	22,00 €
Wiener Schnitzel   Kalbsschnitzel paniert   Zitronenscheibe <sup>m</sup>   Sardellenfilet   Pommes frites	19,00 €
Hausgemachte Maultaschen   geschmelzte Zwiebeln und Speckwürfeln   bunter Salat	12,50 €
Großer gemischter Marktsalat ...	
... mit gebratene Putenbruststreifen   Früchten   Himbeerdressing   ofenfrisches Baguette	13,00 €
... mit Kartoffel-Käsetaschen   gebratenen Champignons   ofenfrisches Baguette	13,00 €
... mit Streifen vom Rinderhüftsteak   Oliven <sup>f</sup>   ofenfrisches Baguette	17,00 €
Deftiger Wurstsalat <sup>a,b,e</sup>   Käse   Paprika   Zwiebeln   Essiggurke   Brot   Butter	9,50 €
Fleischkäse <sup>a,b,e</sup>   gedünstete Zwiebeln   Spiegelei   Bratensoße   Brot	9,50 €

## **Zusatzstoffe**

*(a) mit Phosphat (b) mit Geschmacksverstärker (c) mit Farbstoff (d) mit Antioxidationsmittel (e) mit Konservierungsstoff  
(f) mit Stabilisator (g) mit Emulgator (h) mit Chinin (i) mit Koffein (k) mit Säuerungsmittel (m) gewachst*

## ***Süßspeisen und Eiscreme***

Fondant au Chocolat   Schokoküchlein mit flüssigem Kern   Bourbon-Vanilleeiscreme	6,90 €
Sauerrahmmousse   Mähringer Rotweinzwetschgen	6,20 €
Crème Brûlée   frische Früchte	5,20 €
Apple Crumble   Walnuss-Eiscreme   karamellisiertes Nussmix	5,80 €
„Himbeertraum“   Bourbon-Vanilleeiscreme   heiße Himbeeren   Sahne	5,60 €
„Nussknacker“   Schokoladen-, Espresso- und Creme Caramel- Eiscreme   Kaffeelikör <sup>l,c</sup>   Nussmix   Sahne	5,60 €

## ***...oder stellen Sie sich Ihr Wunscheis zusammen***

Bourbon-Vanille	Walnuss	Chocoat Chips	Pistazie	Vanille (lactosefrei)
Caramel	Panna Cotta-Waldfrucht	Erdbeere	Espresso-Krokant	Sauerkirsch-Quark
Passionsfrucht-Sorbet	Cassis-Sorbet	Zitronen-Sorbet	Joghurt	Blaubeer-Skyr
Guave-Mango				

1 große Schlemmerkugel Ihrer Wahl	1,80 €
Portion Sahne	0,30 €
Eierlikör   Baileys <sup>c,g</sup>   Kaffeelikör <sup>l,c</sup>   Kokossirup	1,20 €

## ***Zusatzstoffe***

*(a) mit Phosphat (b) mit Geschmacksverstärker (c) mit Farbstoff (d) mit Antioxidationsmittel (e) mit Konservierungsstoff (f) mit Stabilisator (g) mit Emulgator (h) mit Chinin (i) mit Koffein (k) mit Säuerungsmittel (m) gewachst*



### ***... heiße Köstlichkeiten***

Kaffee „Antwerpen“, heißer Kaffee <sup>i</sup> mit Eierlikör und Schlagsahne	4,80 €
Kaffee „Paris“, heißer Kaffee <sup>i</sup> mit Cointreau und Schlagsahne	4,80 €
Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee <sup>i</sup> mit Baileys Irish Cream und Schlagsahne	4,80 €
Latte Macchiato „Baileys“, heißer Kaffee <sup>i</sup> mit Baileys Irish Cream und Milchschaum	4,80 €
Großer Kaffee „mexikanisch“ heißer Kaffee <sup>i</sup> mit Vollmilchschokolade und Milchschaum	3,80 €
Große Schokolade „Florentine“, heiße Vollmilchschokolade, Amaretto, Schlagsahne	4,80 €

### ***Digestif- eine kleine Auswahl unserer Schätze***

Williamine von Morand/Schweiz	2cl	4,80 €
Alte Zwetschge a.d. Barrique, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Zibärtele, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Walnuss, V. Theurer/Tübingen-Unterjesingen	2 cl	4,10 €
Schwarze Holunderbeere, V. Theurer/Tübingen-Unterjesingen	2 c.	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 Hennessy XO/Frankreich	2cl	7,20 €
Armagnac Baron Gaston Legrand	2cl	5,60 €

### ***Zusatzstoffe***

*(a) mit Phosphat (b) mit Geschmacksverstärker (c) mit Farbstoff (d) mit Antioxidationsmittel (e) mit Konservierungsstoff (f) mit Stabilisator (g) mit Emulgator (h) mit Chinin (i) mit Koffein (k) mit Säuerungsmittel (m) gewachst*