

***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 19.06. bis 22.06.2018 von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr***

Kleiner gemischter Mittagssalat (nur mit Tagesessen)	2,50 €
Schweinefilet im Brät-Wirsingmantel mit Rahmsoße und Butternudeln	9,90 €
Rindersteaks in Pfeffersoße mit Pommes frites	9,90 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat	8,90 €
Mayers Allgäuburger mit Rindfleischpatty, Brie, Speck, Tomate, Salat, Zwiebel und Pommes frites	9,90 €
Bandnudeln mit Bärlauchpesto (vegt.)	8,20 €
Mittagsdessert	1,90 €

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 (Lillet Blanc, Tonic Water, Erdbeere, Minze, Gurkenscheibe)		5,50 €
Hugo (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze)		5,50 €
Pfirsich-Maracuja Sprizz (Pfirsich-Maracuja-Sirup, 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 €
Prisecco 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		3,80 €
--	--	--------

### ***Digestiv***

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

### ***Aktions-Weine rot offen in 0,2 ltr.***

Protos Roble   Tempranillo   Ribera del Duero D.O.   Spanien		5,80 €
--	--	--------

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

***Aktions-Weine weiß zu unseren Spargel-Gerichten in 0,2 ltr. offen***

<b>2017</b>	<b>Rosé Vale do Homem Vinho Verde DOC.</b> 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 €
<b>2016</b>	<b>Mâcon-Fuissé AOC</b> Domaine Thibert Père et Fils, Burgund, Frankreich Gekeltert aus 85 % Chardonnay und 15% Aligoté	7,50 €
<b>2016</b>	<b>Grüner Veltliner Von den Terrassen QbA trocken,</b> Josef Ehmoser, Wagram, Österreich Pfeffrige Lebendigkeit und Frische mit feiner dichter Fruchtwürzenase und elegantem Schlift. Pikant-würzig mit hochfeiner Frucht, sehr klar strukturiert.	5,60 €
<b>2016</b>	<b>Blanc de Noirs –S- trocken,</b> Spät- und Frühburgunder, Weingut Udo Weber, Nahe Ganztraubenpressung: die reifen Trauben wurden ungequetscht gekeltert und besonders schonend ausgebaut.	5,20 €
<b>2017</b>	<b>Sauvignon Blanc QbA. trocken,</b> Weingut Russbach, Eppelsheim, Rheinhessen Viel Eleganz, duftet nach Litschi, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, perfekte Harmonie von Fruchtsüße und belebender Säure	5,60 €
<b>2016</b>	<b>Roero Arneis DOCG. „San Vito“,</b> Daniele Pelassa, Piemont, Italien Charmantes, delikates Bouquet mit fruchtigen, floralen und eleganten, mineralischen Noten. Am Gaumen saftig, prägnant und frisch mit mineralischer Säure. Ein unkomplizierter, anregender Weißwein.	6,50 €
<b>2016</b>	<b>Bechtheimer Gewürztraminer,</b> Spätlese feinherb, Weingut Geil I. Erben, Rheinhessen Wunderbarer Körper, in der Nase feines Blütenaroma, dezente Säure abgerundet mit einer feinen Fruchtsüße.	5,60 €

Alle anderen offenen Weine und Getränke entnehmen Sie bitte unserer Getränkekarte

### ***Vorspeisen***

„Trio“   Vitello Tonato   Erbsen-Panna-Cotta   Entenbrustsalat	9,90 €
Ziegenfrischkäsetaler   Balsamico-Creme   Wildkräutersalat (vegt.)	9,00 €
Jacobsmuscheln   Spargelragout   Orangenbutter	12,00 €

### ***Suppen***

Rinderkraftbrühe   hausgemachte Kräuterflädle	4,50 €
Spargelcappuccino   Scampispieß	7,50 €
Spargelessenz   Bärlauchklößchen   Spargelstückchen	5,20 €
Bärlauchrahmsuppe   Sahne   Croutons	5,20 €

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

Gemischter Salat   Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat	4,50 €
Kartoffel-Gurkensalat	4,80 €

### ***Einfach „himmlischer“ Spargel***

Frischer Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Kräuterflädle | Salzkartoffeln (vegt.) 21,00 €

### ***Extra Beilage:***

Kräuterflädle pro Stück 2,50 €

Schinkenplatte (roher und gekochter Schinken) 4,50 €

Kalbsrückensteak | Bärlauchkruste | frischer Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln 31,00 €

Schweinelendchen | Morchelrahmsoße | Spargel-Risotto von weißem und grünem Spargel 23,00 €

Edel-Fischfilets | Scampi | Hummersoße | frischer Stangenspargel | Salzkartoffeln 29,00 €

Lammrückenfilet | Thymianjus | frischer Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln 31,00 €

### ***Vegetarisch***

Vegetarische Bärlauchmaultaschen | Paprikagemüse | Kräutersoße 14,00 €

Käsespätzle | geschmelzte Zwiebel | gemischter Salat 10,50 €

## ***Hauptgerichte***

Zanderfilet   Ratatouille   Bärlauchrisotto	22,50 €
Rinderfiletsteak ca. 180 g   Sauce Bernaise   Kartoffelgratin	28,00 €
„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   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 €
Deftiger Wurstsalat <sup>a,b,c,e,f</sup>   Käse   Paprika   Zwiebeln   Essiggurke   Brot   Butter	9,50 €
Fleischkäse <sup>a,b,c,e,f</sup>   gedünstete Zwiebeln   Spiegelei   Bratensoße   Brot	9,50 €

<sup>a</sup>Phosphat, <sup>b</sup>Geschmacksverstärker E621, <sup>c</sup>Antioxidationsmittel E300, <sup>d</sup>Konservierungsstoff E252, <sup>e</sup>Stabilisator E331, <sup>f</sup>Emulgator E47

## ***Süßspeisen und Eiscreme***

Rhabarberragout   Zitronensorbet   mariniertes Erdbeersalat	6,20 €
Crème Brûlée   frische Früchte	5,20 €
Erdbeereisbecher   Erdbeer- und Joghurteiscreme   frische Erdbeeren   Sahne	5,80 €
Eiskaffee   kalter Kaffee   Bourbon-Vanilleeiscreme   Sahne	5,20 €
Eisschokolade   kalter Kakao   Bourbon- Vanilleeiscreme   Sahne	5,20 €
„Himbeertraum“   Bourbon-Vanilleeiscreme   heiße Himbeeren   Sahne	5,60 €
„Nussknacker“   Schokoladen-, Espresso- und Creme Caramel- Eiscreme   Kaffeelikör   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   Káhluha   Kokossirup				1,20 €



### ***... heiße Köstlichkeiten***

Kaffee „Antwerpen“, heißer Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne	4,80 €
Kaffee „Paris“, heißer Kaffee mit Cointreau und Schlagsahne	4,80 €
Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee mit Baileys Irish Cream und Schlagsahne	4,80 €
Latte Macchiato „Baileys“, heißer Kaffee mit Baileys Irish Cream und Milchschaum	4,80 €
Großer Kaffee „mexikanisch“ heißer Kaffee 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 Hennesey XO/Frankreich	2cl	7,20 €
Armagnac Baron Gaston Legrand	2cl	5,60 €