

Herzlich Willkommen

In



Restaurant und Hotel ***Superior

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 Speisen auch „To Go“ für Sie zuhause!

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

„Mayers Garnelen-Festival“

Immer donnerstags vom

24. Juni bis 19. August 2021 gibt es

„Mayers Garnelen-Festival“

„Garnelen so viel Sie mögen,

dazu ofenfrisches Baguette und würzige Dips!“

Ein kulinarisch-kommunikatives Angebot

für die ganze Familie, Freunde, Vereine und Paare.

Pro Person 24,90 €



Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Aperitif

„Balsant“ – Aperitifessig vom Weinessigut Doktorenhof in Venningen (alkoholfrei)	2 cl	3,50 €
Lillet Wild Berry ^{hk} (Lillet Blanc, Wild Berry, Beeren)		5,50 €
Hugo ^m (Hblunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze)		5,50 €
Aperol Sprizz ^{ch,m} (Aperol, Sekt, Soda, Orange)		5,50 €
Wesenobst Cider (4%Vol.), Manufaktur Jörg Geiger-Schlat	0,33 ltr Fl.	4,60 €
Schwäbischer Kir – Apfelweincoktail mit Johannisbeere, Manufaktur Jörg Geiger-Schlat (alc. 5 % vol)	0,1 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 €

Aktions-Weine (alle Weine enthalten Sulfite)

0,2 ltr.

Clari Sauvignon Blanc D.O.C., Borgo Molino, Venetien, Italien		
Strohgelb mit leichten grünlichen Reflexen. In der Nase aromatisch und fruchtbetont mit mineralischem Kern. Eindrücke von gelber Paprika, grünen Äpfeln, Stachelbeere und geschnittenem Gras. Am Gaumen stoffig und straff mit schönem Schmelz und belebender Säure. Dabei weich und rund im Abgang.		7,50 €
Silvaner QbA trocken, VdP Gutswein, Juliuspital, Würzburg		
Im Duft Aromen von Mirabelle und gelber Birne. Am Gaumen zeigt der Silvaner Anklänge von Maracuja, gepaart mit einer lebhaften Säure.		5,80 €
Signum 2, Lenberger Kabinett trocken, VG Stronberg-Zabergäu, Brackenheim		
Im Barrique gereift, ein weicher und stoffiger Wein, mit viel Frucht und Fülle		5,80 €
Spätburgunder QbA trocken, Weingut Martin Wäflmer, Bad Krotzingen		
Mit Ausgewogenheit, Tiefe und Komplexität, ausgezeichnetes Fruchtspiel mit Noten reifer Waldbeeren, zurückhaltend in der Säure, feinwürziger Nachklang.		6,20 €
St. Laurent Weingut Josef Ehmoser Wagram Österreich - aus der Magnumflasche für Sie eingekauft		
Der St. Laurent verkörpert einen noblen, eleganten Wein mit ausgeprägtem Charakter. 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

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Vorspeisen (alle Speisen auch „To Go“)

Lachstartar Forellenmousse Spargelsalat	12,00 €
Vitello Tonnato Kalbsbraten Thunfischmayonnaise	12,00 €
Avocado-Tomaten-Tartar Crostini (vegt.)	8,50 €

Suppen (alle Speisen auch „To Go“)

Rinderkraftbrühe Kräuterflädle	4,80 €
Pfifferlingrahmsuppe sautierte Pfifferlinge (vegt.)	5,80 €
Gazpacho Scampi	7,90 €

Salate (alle Speisen auch „To Go“)

Kleiner gemischter Salat Rohkost-, Kartoffel- und Blattsalat (vegt.)	4,80 €
Kleiner schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat (vegt.)	4,80 €

Hauptgerichte (alle Speisen auch „To Go“)

Entrecôte sautierte frische Pfifferlinge Kartoffelgratin	28,00 €
Gebrautes Zanderfilet Pfifferling-Risotto	21,00 €
Frische Rahmpfifferlinge Semmelknödel (vegt.)	15,00 €
„Waldhornsteller“ Schweinefilet Champignonrahmsauce kleines Rinderhüftsteak Mähringer Hackfleischschnecke Kräuterbutter Schupfnudeln Spätzle	19,50 €
Hirschbraten Birne & Preiselbeeren Spätzle	23,00 €
Zwiebelrostbraten gebratene Zwiebeln Spätzle oder Bratkartoffeln	22,00 €

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Schweinelendchen Ratatouille Bandnudeln	18,00 €
Wener Schnitzel vom Kalb Zitronenscheibe ^m Pommes frites	19,00 €
Spinat-Ricotta-Knödel Ratatouille (vegt.)	14,00 €
Lifestyle Burger Beyond-Patty Antipasti Rucola Mozzarella Mayonnaise Pommes (vegt./auf Wunsch vegan)	16,00 €
Mayer's Burger Rindfleischpatty Salat Tomate Speck Zwiebeln BBQ-Soße Pommes frites	15,00 €
Marktfrische Sommersalate mit unserem Himbeerdressing	
... mit gebratene Putenbruststreifen Früchten Baguette	14,00 €
... mit Ziegenfrischkäsebällchen gebratenen Champignons Baguette (vegt./auf Wunsch vegan)	14,00 €
... mit gegrilltem Entrecôte Kräuterbutter	18,00 €
 <i>Sommertagengerichte (alle Speisen auch „To Go“)</i>	
Hausgemachte Maultaschen geschmelzte Zwiebel Speckwürfel ^a Kartoffel-und grüner Salat	13,50 €
1 Paar Bratwürste ^{abc} Bratensoße Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites	11,00 €
Fleischkäse ^{abc} Bratensoße Zwiebeln Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites	11,00 €
Käsespätzle geschmelzte Zwiebel grüner Salat (vegt.)	12,50 €
Mayer's Wurstsalat ^{abe} Käse Paprika Zwiebeln Gewürzgurke Brot Butter	9,50 €
Mähringer Vesperbrett ^{abc} Schinken Leberwurst Fleischsalat Landjäger Obatzda Radieschen Gewürzgurke Brot & Brezel	13,90 €
Vegane Brotzeit „Leberwurst“ „Fleischküchle“ Tomatenaufstrich Rohkoststicks Gewürzgurken Champignons Brot & Brezel (vegan)	13,90 €
Obatzda Radieschen Brezel (vegt.)	8,50 €
Große Portion Pommes frites Ketchup oder Mayonnaise	7,00 €

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Süßspeisen und Eiscreme (alle Speisen auch „To Go“)

Erdbeereisbecher Joghurt- und Erdbeereiscreme Erdbeeren Sahne	6,60 €
Panna Cotta Erdbeer-Rhabarberragout	6,50 €
Warmes Schokoladenküchlein Himbeersorbet Sahne	6,90 €
Crème Brûlée	5,80 €
Eiskaffee ⁱ oder Eisschokolade	5,80 €
„Himbeertraum“ Bourbon-Vanilleiscreme heiße Himbeeren Sahne	5,80 €
„Nussknacker“ Schokoladen-, Espresso- und Crème Caramel- Eiscreme Kaffeelikör ^{i,c} Nussmix Sahne	5,80 €

...oder stellen Sie sich Ihr Wunscheis (Mövenpick) zusammen

Bourbon-Vanille	Chocolat Chips	Walnuss	Pistazien	Erdbeere
Espresso-Krokant ⁱ	Caramel	Coconut Crisp	Joghurt	Cheesecake
Zitronensorbet	Himbeersorbet	Passionsfrucht-Sorbet		
1 große Schlemmerkugel Ihrer Wahl				2,10 €
Portion Sahne				0,50 €
Eierlikör Baileys ^{c,g} Kaffeelikör ^{i,c} Kokossirup				1,20 €

Heiße Köstlichkeiten

Kaffee „Antwerpen“, heißer Kaffee ⁱ mit Eierlikör und Schlagsahne	4,80 €
Kaffee „Paris“, heißer Kaffee ⁱ mit Cointreau und Schlagsahne	4,80 €
Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee ⁱ mit Baileys Irish Cream und Schlagsahne	4,80 €
Latte Macchiato „Baileys“, heißer Kaffee ⁱ mit Baileys Irish Cream und Milchschaum	4,80 €
Großer Kaffee „mexikanisch“ heißer Kaffee ⁱ mit Vollmilchschokolade und Milchschaum	4,10 €
Große Schokolade „Florentine“, heiße Vollmilchschokolade, Amaretto, Schlagsahne	4,80 €

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

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 €
Haselnuss, Vallendar/Mosel	2cl	4,10 €
Schwarze Hblunderbeere, V. Theurer/Tübingen-Uterjesingen	2cl	4,10 €
Quitte, V. Theurer/Tübingen-Uterjesingen	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 VX.QP, Calvados Pays d´Auge/Frankreich	2cl	4,10 €
Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte/Italien	2cl	4,10 €
Grappa di Amarone, Marzadro, Italien	2cl	6,50 €
Cognac Otard V.S.Q.P./Frankreich	2cl	4,10 €
Cognac Hennesey XO/Frankreich	2cl	7,20 €
Armagnac Baron Gaston Legrand	2cl	5,60 €

Longdrinks (4 cl auf 0,2 ltr.)

Gin Tonic		7,50 €
Rum Cola		7,50 €
Vodka Lemon		7,50 €
Whiskey Cola		8,50 €

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 (n) gewachst*

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.