Herzlich Willkommen

In

Mayer's Waldhorn

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!

Es ist leider nicht möglich, kurzfristige Änderungen der Speisen oder von Preisen sofort zu veröffentlichen!

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Wir sind dabei und Sie?
Reservieren Sie Ihren Tisch
und genießen einen
zauberhaften Abend.

Reutlinger SCHLEMMERNACHT

Schlemmernacht am Mittwoch, 24. April 2024

Menü in Mayer´s Waldhorn

Gruß aus der Küche

****

Onsen-Ei im Pankomantel | Bärlauchrisotto (vegt.)

****

Entrecôte | Sauce Bernaise | grüner Spargel | Spargelstrudel

Spargelstrudel | Sauce Bernaise | grüner Spargel | Süßkartoffelpüree (vegt.)

****

Tarte au Citron | Himbeersorbet | Baiser | Kokos-Vanille-Soße

Pro Person 41,00 €

Gin & Tonic

Dass Gin tatsächlich aus den Niederlanden stammt, wissen wahrscheinlich nur wenige. Wilhelm von Oranien-Nassau, der im 17. Jahrhundert Wilhelm III. König von England wurde, brachte damals den Gin nach England mit. Dort entwickelte sich auch aus dem ursprünglichen Name „Genever“ der heutige Begriff „Gin“. 4 cl

Monkey 47 | Schwarzwald | 47,0 Vol.-%
Dieser glatte und elegante Dry Gin zeigt eine raffinierte und würzige Kopfnote sowie einem Hauch von Zitrone.
Dies macht ihn nicht nur zu einem Genuss für diejenigen, die den Duft von Bergamotte lieben. 7,50 €

Gordon’s | London | 37,5 Vol.-%
Ein Klassiker unter den London Dry Gins und nicht umsonst der weltweit Meistverkaufteste. Der unverwechselbar erfrischende Geschmack entsteht durch feinste handverlesene Wacholderbeeren und eine geheime Auswahl von Botanicals. 4,50 €

Gin Mare | Barcelona | 42,7 Vol.-%
Den feinen mediterranen Touch erfährt dieser Gin von den Botanicals Thymian, Rosmarin, Basilikum und Olive.
Ein Hauch spanischer Zitrusfrüchte sowie Kardamom sorgen für den vollendeten Geschmack. 7,50 €

Brandstifter | Berlin | 43,3 Vol.-%
Der Gin hat eine charaktervolle Basis des Wacholders, verfeinert mit Anklängen von Blüten und einer einzigartigen Frische von Holunderblüten und Gurke. Er hält die Balance zwischen feinen, weichen und blumigen Nuancen und der komplexen und anspruchsvollen Grundbasis eines klassischen Dry Gins. 6,90 €

Tanqueray Sevilla | Cameronbridge | 41,3 Vol.-%
Der spritzig-fruchtige Gin mit seinem bittersüßen Geschmack der sonnenverwöhnten Sevilla-Orangen wird mit Orangenblüten und den vier Botanicals unseres klassischen London Dry Gin destilliert - kiefernartiger Wacholder, pfeffriger Koriander, aromatische Engelwurz und süße Lakritze. 7,50 €

Siegfried Wonderleaf | Rheinland | alkoholfrei
Es ist streng genommen kein Gin, denn dieser muss schon per Gesetz mindestens 37,5% Vol Alkohol haben. Doch Siegfried Wonderleaf bringt die Aromen der Botanicals von Gin in alkoholfreier Version in Drinks und Cocktails – eben für die, die mal nichts trinken möchten oder dürfen. 7,50 €

Kombinieren Sie dazu Ihr Tonic Water in 0,2 l Fl.

Thomas Henry | Tonic Water 3,20 €
Fever Tree | Indian Tonic Water 4,30 €

Aperitif

„Balsam“ – Aperitifessig vom Weinessiggut Doktorenhof in Venningen (alkoholfrei)	2 cl	3,50 €
Cassis-Sprizz (Crème de Cassis, Sekt, Soda, Beeren)		7,50 €
Negroni[h,k] (Martini Rosso, Campari, Gin, Orange)		7,20 €
Lemon-Martini [h,k] (Martini Bianco, Lime Juice, Bitter Lemon, Soda, Limette)		7,20 €
White Port-Tonic [h] (Weißer Port, Tonic Water, Soda, Zitrone)		7,20 €
Lillet Wild Berry[h,k] (Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Himbeeren)		6,90 €
Hugo [m] (Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limette, Minze) - alternativ mit alkoholfreiem Sekt		6,90 €
Aperol Sprizz [c,h,m] (Aperol, Sekt, Soda, Orange)		6,90 €
Prisecco Nr. 23 – Rhabarber, Apfel, Blüten, Manufaktur Jörg Geiger-Schlat (alkoholfrei)	0,1 ltr.	6,00 €

Neu im Sortiment

	0,1 ltr.	**0,2 ltr.**	**0,75 ltr.**
ViSecco Sauvignon Blanc, Manufaktur Jörg Geiger-Schlat (alkoholfrei) Verfeinert mit Wiesenobst, Kräutern und Blüten, der Duft erinnert an frische Gräser, tropische Früchte, Zitrus und Blüten	6,50 €	8,50 €	28,00 €
ViSecco Pinot Meunier, Manufaktur Jörg Geiger-Schlat (alkoholfrei) Verfeinert mit Wiesenobst, Kräutern und Blüten, der Geruch ist beerig-fruchtig mit roten Beeren und Trauben, dezent herben Noten	6,50 €	8,50 €	28,00 €
Bio-WiesenObst-Cider-rosé, Manufaktur Jörg Geiger-Schlat (alkoholfrei) Neben alten Apfelsorten prägen herbe Weinbirnen den einzigartigen Charakter von schwäbischen Cider		0,33 ltr.	5,00 €

Aktions-Weine (alle Weine enthalten Sulfite)

	0,1 ltr.	***0,2 ltr.***	***0,75 ltr.***
Maikammer, Weissburgunder Ortswein trocken, VdP-Weingut Faubel, Rheinpfalz	6,50 €	8,50 €	28,00 €
Bechtheimer Gewürztraminer, Spätlese feinherb, Weingut Geil I. Erben, Rheinhessen	7,50 €	9,50 €	27,00 €
Governo IGT., Rebsorten Canaiolo & Sangiovese, Conti Sani, Toskana, Italien	6,00 €	8,00 €	23,00 €

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

Vorspeisen

Lachstartar | Kartoffelrösti | Sauerrahmdip	16,00 €
Carpaccio vom Rinderfilet | Parmesanspäne | Balsamicocreme & Olivenöl | Baguette	16,00 €

Suppen

Schwäbische Flädlesuppe | Rinderkraftbrühe & Kräuterflädle	6,20 €
Maultaschensuppe | Rinderkraftbrühe & hausgemachte Maultasche	7,50 €
Bärlauchsahnesuppe | Garnelen	8,50 €
Spargelcremesuppe | Spargelstückchen | Kräuterpesto	8,50 €

Salate

Kleiner bunter Salat | Rohkostsalate | hausgemachter Kartoffelsalat | Blattsalat & Hausdressing (vegt./auf Wunsch vegan)	6,80 €
Hausgemachter schwäbischer Kartoffel-Gurkensalat (vegt.)	6,50 €

Vegetarisch/Vegan

Kichererbsen-Quinoa-Bratling | Gewürzsoße | Ratatouille | Blumenkohl-Püree	19,00 €
Blumenkohlsteak im Panko | Gewürzsoße | Kirschtomaten | Bärlauchrisotto (vegt)	19,00 €
Hausgemachte Käsespätzle | geschmelzte Zwiebel | grüner Salat & Hausdressing (vegt.)	15,00 €
Lifestyle Burger | Beyond-Patty | grünen Spargel | Blattsalat | Tomaten-Relish | Pommes frites (vegan)	18,00 €

Hauptgerichte

Stangenspargel | Sauce Hollandaise | Kräuterflädle | Kartoffeln (vegt.)		24,50 €
Beilage zum Spargel:	Kleines Wiener Schnitzel	13,00 €
	Kleines Rinderhüftsteak mit Kräuterbutter	13,00 €
	Schinken (roher und gekochter Schinken)	9,00 €
Ganze Dorade | Zitronenkräutersoße | gebratenen Zucchini | Rosmarinkartoffeln		25,00 €
Kabeljaufilet | Pommerysenfsoße | Tomaten & Zwiebellauch | Pasta		27,00 €
„Waldhornteller“ | Schweinefilet | Champignonrahmsoße | kleines Rinderhüftsteak | Mähringer Hackfleischschnecke | Kräuterbutter | Schupfnudeln | Spätzle		26,50 €
Zwiebelrostbraten | Bratensoße | gebratene Zwiebeln | Spätzle oder Bratkartoffeln		29,00 €
Schweinelendchen | Zitronenkräutersoße | Tomaten & Oliven | Schupfnudeln		25,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalb | Zitrone | Preiselbeeren | Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat		26,00 €
Cordon bleu vom Schweinrücken | Bergkäse & Schinken | Rahmkohlrabi | Pommes frites		23,00 €
„Bacon Burger“ | Rindfleisch Patty | Brie | Blattsalat | Tomate | Speck[a] | Zwiebel | Tomaten-Relish | Pommes frites		18,00 €
Hausgemachte Maultaschen | geschmelzte Zwiebel | Speckwürfel[a] | Kartoffel- und grüner Salat		17,50 €
Mayer´s Wurstsalat [a,b,e] | Käse | Paprika | Zwiebeln | Gewürzgurke | Brot & Butter		13,00 €
Marktfrische Salate | Rohkostsalate | hausgemachter Kartoffelsalat | Blattsalat | Himbeerdressing | gebratene Putenbruststreifen | Früchten | | Baguette		17,50 €

Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht:	Soße extra – Bratensoße, Rahmsoße oder Champignonrahm	3,00 €
	Beilage extra – Spätzle, Pommes, Schupfnudeln oder Bratkartoffeln	5,00 €
	Gemüse extra – Marktgemüse, Rahmkohlrabi oder Ratatouille	5,00 €

Süßspeisen und Eiscreme

Erdbeereisbecher | Erdbeer- und Bourbon-Vanilleeiscreme | Erdbeeren | Sahne	8,50 €
Erdbeersüppchen | Minze | Zitronensorbet | Baiser	8,00 €
Zitronenmousse | Rhabarberragout | knuspriger Biskuit	7,50 €
Warmes Schokoladenküchlein | Himbeer-Sorbet | Sahne	8,80 €
Apfelküchle | Bourbon-Vanilleeiscreme | Sahne	8,80 €
Mousse au Chocolat | Espresso-Krokant-Eiscreme | Vanillesoße	8,00 €
„Endless Summer“ | 3-erlei Sorbets | Fruchtsoßen	8,20 €
„Himbeertraum“ | Bourbon-Vanilleeiscreme | heiße Himbeeren | Sahne	7,50 €
„Nussknacker“ | Chocolat Chips -, Espresso-Krokant[i]- und Caramelita- Eiscreme | Kaffeelikör[i] | Nussmix | Sahne	8,50 €
Affogato | heißer Espresso[i] | Bourbon-Vanilleeiscreme	5,20 €

…oder stellen Sie sich Ihr Wunscheis (Mövenpick) zusammen

Bourbon-Vanille	Chocolat Chips	Walnuss	Caramelita	Espresso-Krokant[i]	Pistazie
Erdbeere	Passionsfrucht-Sorbet	Himbeer-Sorbet	Zitronen-Sorbet	Cassis-Sorbet	Apple Crumble

1 große Schlemmerkugel Ihrer Wahl	2,50 €
Portion Sahne	1,00 €
Eierlikör | Baileys[c,g] | Kaffeelikör[i,c]	1,50 €

Heiße Köstlichkeiten

Kaffee „Antwerpen“, heißer Kaffee[i] mit Eierlikör und Schlagsahne	5,80 €
Kaffee „Paris“, heißer Kaffee[i] mit Cointreau und Schlagsahne	5,80 €
Kaffee „Baileys“, heißer Kaffee[i] mit Baileys Irish Cream und Schlagsahne	5,80 €
Latte Macchiato „Baileys“, heißer Kaffee[i] mit Baileys Irish Cream und Michschaum	5,80 €
Großer Kaffee „mexikanisch“ heißer Kaffee[i] mit Vollmilchschokolade und Milchschaum	5,10 €
Große Schokolade „Florentine“, heiße Vollmilchschokolade, Amaretto, Schlagsahne	5,80 €

Digestif- eine kleine Auswahl unserer Schätze

Williamine von Morand, Schweiz	2cl	4,10 €
Alte Zwetschge a.d. Barrique, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Zibartenbrand (Wildpflaume), Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Haselnussgeist, Vallendar/Mosel [7.2]	2cl	4,80 €
Orangengeist, Vallendar/Mosel	2cl	4,80 €
Quitte, Vallendar/Mosel	2cl	4,10 €
Mirabelle, J. Nusbaumer, Frankreich	2cl	4,10 €
Kirsch, J. Nusbaumer, Frankreich	2cl	4,10 €
Himbeere, J. Nusbaumer, Frankreich	2cl	4,10 €
Obstler	2cl	2,10 €
Haselnusslikör (20%Vol), Vallendar/Mosel	2cl	3,80 €
Calvados Pays d ´Auge Boulard V.S.O.P.	2cl	4,10 €
Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte, Italien	2cl	4,80 €
Grappa di Amarone, Marzadro, Italien	2cl	6,50 €

Cognac Napoléon, Jean Fillioux	2cl	7,50 €
Cognac Hennesey XO	2cl	7,20 €
Moskovskaya, russischer Wodka	2cl	2,50 €
Three Sixty Vodka, deutscher Wodka	2cl	3,80 €
Malteserkreuz Aquavit, eisgekühlt	2cl	2,50 €
Fernet Branca oder Fernet Menta	2cl	2,50 €
Underberg/Jägermeister	2cl	2,50 €
Averna oder Ramazotti auf Eis	2cl	4,00 €
Ammertal-Whisky, V. Theurer (70%Single-Malt,30% Single-Grain)	4cl	4,60 €
Jim Beam, Bourbon Whiskey	4cl	4,90 €
Tullamore Dew, Blended Pot Still Irish Whiskey	4cl	4,90 €
Glenmorangie 10 Years Highland Single-Malt Scotch Whiskey	2cl	4,20 €
Bushmills 10 Years, Single-Malt Irish Whiskey	2cl	3,50 €

Longdrinks (4 cl auf 0,2 ltr.)

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

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 Säurungsmittel (m) gewachst