

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 17.04.- 20.042018 von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr

Kleiner gemischter Mittagssalat (nur mit Tagesessen)	2,50 €
Schwäbischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle	9,90 €
Kassler Braten mit Rotkohl und Semmelknödel	8,90 €
Hähnchenbrustfilet mit Speck umwickelt auf Bärlauchrisotto	8,90 €
Paniertes Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	8,90 €
Gemüseomelette mit Salzkartoffeln (vegan)	8,20 €
Mayers Hamburger, mit Rindfleisch-Patty, Rösti, Speck, Tomate, Salat und Pommes frites	9,90 €
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

2017	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 €
2016	Mâcon-Fuissé AOC Domaine Thibert Père et Fils, Burgund, Frankreich Gekelert aus 85 % Chardonnay und 15% Aligoté	7,50 €
2016	Grüner Veltliner Von den Terrassen QbA trocken, Josef Ehmoser, Wagram, Österreich Pfeffrige Lebendigkeit und Frische mit feiner dichter Fruchtwürzenase und elegantem Schliff. Pikant-würzig mit hochfeiner Frucht, sehr klar strukturiert.	5,60 €
2016	Blanc de Noirs –S- trocken, Spät- und Frühburgunder, Weingut Udo Weber, Nahe Ganztraubenpressung: die reifen Trauben wurden ungequetscht gekelert und besonders schonend ausgebaut.	5,20 €
2017	Sauvignon Blanc QbA. trocken, Weingut Russbach, Eppelsheim, Rheinhessen Viel Eleganz, duftet nach Litschi, schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren, perfekte Harmonie von Fruchtsüße und belebender Säure	5,60 €
2016	Roero Arneis DOCG. „San Vito“, Daniele Pella, 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 €
2016	Bechtheimer Gewürztraminer, 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 €
Wildkräutersalat mit gebratener Lammleber und Balsamicojus	9,00 €

Suppen

Rinderkraftbrühe hausgemachte Kräuterflädle	4,50 €
Spargelcremesuppe Spargelstückchen Sahnehaube (vegt.)	5,50 €
Kresserahmsuppe Sahne Croutons	5,20 €

Salate als kleine Vorspeise

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

Köstlichkeiten von Lamm und einfach „himmlischer“ Spargel

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

Extra Beilage:

Kleines Rinderfiletsteak mit Kräuterbutter 13,00 €

Kräuterflädle pro Stück 2,50 €

Schinkenplatte (roher und gekochter Schinken) 4,50 €

Schäfer-Teller, mit dem Besten vom Lamm (Rücken-Filet, Braten und Leber)
Kräuterbutter | gebratenem Schafskäse | Ratatouille | Kartoffelgratin 26,00 €

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

Lammragout „Provenzale“ | grüne Bohnen | Salzkartoffeln 18,00 €

Vegetarisch

Vegetarische Maultaschen mit Linsenfüllung | Curry-Chilli-Soße | Wokgemüse 14,00 €

Käsespätzle | geschmelzte Zwiebel | gemischter Salat 10,50 €

Hauptgerichte

Rinderleber „Berliner Art“ Apfelringen Zwiebel Kartoffelpüree	18,00 €
Zanderfilet Ratatouille Bärlauchrisotto	22,50 €
Rinderfiletsteak ca. 180 g Sauce Bernaise Kartoffelgratin	28,00 €
Schweinelendchen Pilzragout Rahmsauce Spätzle	18,00 €
„Waldhornteller“ Schweinefilet Champignonrahmsauce 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 ^{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 €

^aPhosphat, ^bGeschmacksverstärker E621, ^cAntioxidationsmittel E300, ^dKonservierungsstoff E252, ^eStabilisator E331, ^fEmulgator E47

Süßspeisen und Eiscreme

Fondant au Chocolat Schokoküchlein mit flüssigem Kern Bourbon-Vanilleeiscreme	6,90 €
Crème Brûlée frische Früchte	5,20 €
Mousse au Chocolat Rote Beeren-Grütze	5,80 €
Kaiserschmarren Rosinen Mandeln Walnußeiscreme	4,80 €
„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	
Nektarine-Mascarpone	Panna Cotta-Waldfrucht	Erdbeere	Zimt-Pflaume	
Passionsfrucht-Sorbet	Cassis-Sorbet	Zitronen-Sorbet	Frozen Yoghurt	Blaubeer-Skyr
1 große Schlemmerkugel Ihrer Wahl				1,80 €
Portion Sahne				0,30 €
Eierlikör Baileys Kähluha 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 Hennessy XO/Frankreich	2cl	7,20 €
Armagnac Baron Gaston Legrand	2cl	5,60 €