



WALDSCHLÖSSCHEN

Vorspeisen

Romana-Salatherzen

mit Mandel-Salsa & Kräutern
aus unserem Garten

14 €

Gebackene Austernsaitlinge

in Panko mit feurig-fruchtiger
Chimichurri

17 €

Burrata-Mozzarella

mit Gurken-Holunder-Salat
& „La Brújula“-Sardinen

19 €

Flambierte Filets von der Rosé-Dorade

mit Kohlrabi-Brombeer-Salat
& Dagobertshäuser
Petersilien-Smoothie

23 €

Waldschlösschens spicy Beef Tatar

mit hausgemachtem Dijon-Senfeis

23 €

family & friends „Summertime“

Vorspeise ab 2 Personen / 23 € p.P.

Kleine Portionen zum Teilen -
in die Mitte des Tisches gesetzt

Spicy Guacamole

mit Linsen-Chip

„Don Bocarte“ Tuna-Paté

im Romana-Salatherz

Flämische Garnelen-Kroketten

mit Limonen-Aioli

Luftgetrockneter

Rovagnati Parma-Schinken

mit getrockneten Oliven-Chips

Waldschlösschens

spicy Beef Tatar

Hauptspeisen

Zitronen- Basilikum-Risotto

mit gebratenen
Kräutersaitlingen

22 €

Gebratene

„Tierwohl-Kikok“ Maispouardenbrust

mit lauwarmem Bulgur-Salat
& Gurken-Joghurt Relish

28 €

Mediterrane

Bouillabaisse

von Edelfischen

mit Limonen-Risotto
und Wildkräuter-Salat

36 €

Tranchen vom US-Brisket

„BBQ Style“ (ca 250 g)

mit Perlzwiebeln, Rusty Fries
& klassischem Cesar Salat

42 €

Rosa gebratenes

Roastbeef (240 g)

mit Dagobertshäuser
Kräuterbutter, wildem Brokkoli
& Dagobertshäuser
Röstzwiebel-Kartoffelpüree

44 €

Waldschlösschens Klassiker

Original

Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale

mit Dagobertshäuser
Kartoffelstampf & Salat
von dicken Gurken

29,50 €

Desserts

Limetten- Joghurtmousse

mit hausgemachtem Granola,
Dagobertshäuser Erdbeeren
& Ganache

12 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Kirsch-Ragout
und Aroma-Vanilleeis

13 €

New York

Cheesecake

mit AROMA-Passionsfruchteis,
Schokoladen-Crumble
& Zitrusfrucht-Ragout

14 €

Aus der original Caprigani- Softeis-Maschine

Softeis von der Dagobertshäuser Erdbeere

mit weißen Callebaut
Schokoladenperlen

8 €

Frisch aus unserer Aroma Eismanufaktur

Tagesfrische Premieeissorten

je Kugel 3,50 €

Nachhaltigkeit erschmecken

Qualität und Ursprung ist die Basis unseres Denkens. Kleine handwerkliche Betriebe sind die Seele unseres Kulinarik-Netzwerkes. Ob aus eigener landwirtschaftlicher Produktion des benachbarten „Hofgut Dagobertshausen“ oder von befreundeten Lieferanten, wir denken, handeln und kochen nachhaltig. Wir laden Sie ein auf unsere kulinarische Reise: Entdecken Sie mit uns, wie gut und lecker Nachhaltigkeit schmecken kann! 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.



WALDSCHLÖSSCHEN

Prickelndes

Prosecco Spumante
Villa Chiopris / Venetien
8,00 € / 0,1

Spumante Brut Rosé
Borgo Gritti / Venetien
9,50 € / 0,1

Wine by the glass

Weißwein

Pinot Grigio
Lenotti / Venetien
8,00 € / 0,2

Grüner Veltliner
Türk / Niederösterreich
9 € / 0,2

Gutsriesling
Weingut am Nil / Pfalz
9,50 € / 0,2

**Cuvée
„Love & Respect“**
Weingut Manz / Rheinhessen
9,50 € / 0,2

Rosé

Rosé
Weingut am Nil / Pfalz
9 € / 0,2

Rotwein

Rioja Crianza
Heraclio Alfaro / Spanien
9,50 € / 0,2

Alentejo Tinto
Herdade dos Grous / Portugal
10 € / 0,2

„Sommer Surprise“

Martini Pomegranate
Fruchtiger Aperitivo auf Eis, mit
Schweppes Pomegranate aufgegossen
& mit Zitrone und Minze garniert
9,50 € / 0,2

Alkoholfreier „Crodino Spritz“
auf Eis serviert und mit Organge garniert
8,50 € / 0,2

Reisetbauer Gin Tonic

Blue Gin
mit Thomas Henry Tonic Water
auf Eis und Zitrone
12,00 € / 0,3

Sloeerry Gin
mit Thomas Henry Tonic Water
auf Eis
12,00 € / 0,3

La Su Gin Tonic

La Su
Exotischer Gin mit einer
weichen Mango Note mit Thomas
Henry Tonic Water auf Eis
13,50 € / 0,3

The Gardener
Eleganter & harmonischer Gin
mit mediterranen Aromen
wie Lavendel, Rosmarin & Zitrus
mit Thomas Henry Tonic Water auf Eis
13,50 € / 0,3

Bier vom Fass

Veltins Pilsener
4,30 € / 0,3 – 6 € / 0,5

Veltins Radler
4,30 € / 0,3 – 6 € / 0,5

Maisel's Weisse
6 € / 0,5

Flaschenbiere alkoholfrei

Veltins Pilsener
4,30 € / 0,3

Maisel's Weisse
6 € / 0,5

Durstlöcher alkoholfrei

Apfelsaft-Schorle	4,60 € / 0,3
Rhabarber-Schorle	4,60 € / 0,3
Johannisbeer-Schorle	4,60 € / 0,3
Maracujasaft-Schorle	4,60 € / 0,3
Trauben-Secco	7,00 € / 0,1
Sinalco: Cola / Orange / Zitrone	4,60 € / 0,3
Hofgut Apfelsaft	5,00 € / 0,3
Orangensaft	5,00 € / 0,3

Wasser

Staatl. Fachingen
Naturell 3,50 € / 0,25
7,90 € / 0,75

Staatl. Fachingen
Medium 3,50 € / 0,25
7,90 € / 0,75

Acqua Panna 9,50 € / 0,75
San Pellegrino 9,50 € / 0,75

Kaffee

Café Crème	3,10 €
Pott Filterkaffee	3,10 €
Latte Macchiato	4,10 €
Cappuccino	3,90 €
Espresso / Doppio	3,20 € / 5,90 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Milchkaffee	4,50 €

Unserer Umwelt zuliebe verzichten wir auf
Strohhalme in jeglicher Form. Auf Anfrage
halten wir natürlich welche für Sie bereit.

Liebe Gäste, liebe Weinfreunde,

Sie finden in unserer Weinkarte eine feine, kleine Selektion an ausgesuchten Weinen aus aller Welt. Wir haben diese bewusst nicht klassisch nach Ländern und Regionen sortiert, sondern nach Rebsorten und deren geschmacklicher Intensität. Dieses soll Ihnen helfen, auch ohne Weinbaustudium, immer den richtigen Wein für den richtigen Moment zu finden. Wir präsentieren Ihnen hier eine Vorauswahl unserer beliebtesten und **offenen Weine - zum Wohl!**