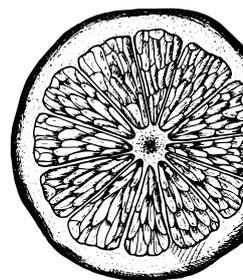
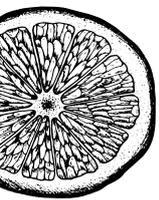
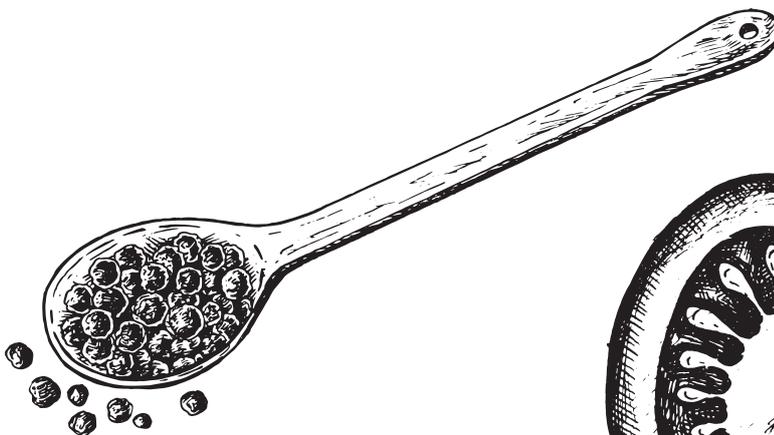
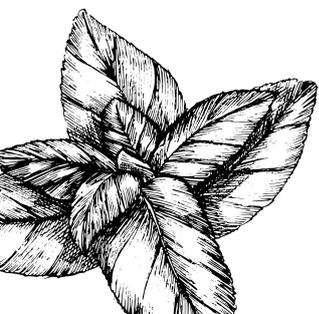
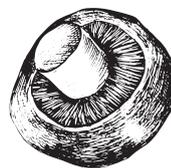
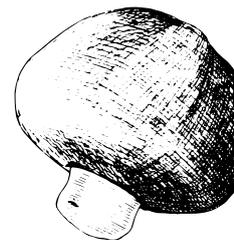


MENU



Waldschänke





3-GANG MENU

Kürbiscremesüppchen
mit steirischem Kernöl, Kürbiskernen, Croûtons und Speck

Medaillons vom Rinderfilet
mit Rotweinschalotten, Bratensauce, winterlichem Gemüse
und Kartoffelgratin

Lauwarmer Ofenschlupfer
mit Vanilleeis

56,00

BROTZEIT & GAUMENSCHMANKERL

Rinderkraftbrühe
mit Flädle, Maultaschen und Wurzelgemüse

12,00

Kartoffelcremesüppchen
mit Majoran, Blutwurst, Croûtons und Schnittlauch

10,80

Pikanter Rindfleischsalat mit roten Zwiebeln,
Cornichons und gebackenen Kartoffeln

16,80

„Friedrichsruher Obatzda“
mit gebackenen Schalottenringen, Paprika
und ofenfrischer Brezel

12,80

LEIBGERICHTE & KLASSIKER

Klassisches Wiener Schnitzel
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Kartoffel-Gurkensalat
und Marktgemüse

28,00

Hohenloher Zwiebelrostbraten
mit Kalbsjus, Röstzwiebeln, sommerlichem Gemüse
und Butterspätzle

34,00

Geschmorte Entenkeule
mit Beifußjus, Maronen, Apfel-Rotkohl und Kartoffelknödel

26,00



HERBST & WINTER

Feldsalat mit Apfel-Senfdressing, Kürbischutney, geröstetem Bauernspeck und Kirschtomaten	16,50
wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen	21,50
oder mit Streifen vom Landgockel	22,80
Käserahmspätzle mit gebackenen Zwiebeln, Greyerzer Käse und kleinem Salatteller	21,50
Cremige Kürbis-Gnocchi mit eingelegtem Kürbis, Schafskäse und gebackenem Rucola	24,00

SEBASTIAN CORNEA EMPFIEHLT

Hohenloher Rinderfiletspitzen in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle	26,00
Sauerrahmbraten mit Preiselbeeren, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödel	24,00
Gebackenes Skreifilet mit Sauce Tartare und Kartoffel-Radieschensalat	26,00

WARM UMS HERZ



Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanilleeis	10,80
Kaiserschmarrn mit eingelegten Zwetschgen und Salzkaramell-Eis	14,00
Kleine Käseauswahl aus Geifertshofen mit eingelegtem Dörrobst und Früchtebrot	12,00



UNSERE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch	10,50
Flammkuchen Schafshirte mit Jauernik's Käse, roten Zwiebeln und Honig	12,50
Flammkuchen Royal mit Räucherlachs, Kirschtomaten und Pinienkernen	13,50
Flammkuchen Vegano mit Tofu, Zucchini, Tomaten und Pinienkernen	12,00
Flammkuchen Mediterran mit Garnelen, grünem Spargel und Oliven	14,50
Flammkuchen Calvados mit eingelegten Äpfeln und Zimt	11,80

Liebe Gäste,

bitte beachten Sie, dass wir aufgrund der seit 2023 festgelegten Mehrwegpflicht (§33, §34 VerpackG2) ab sofort Mehrwegbehälter gegen einen Pfandbetrag von 2,50 Euro inkl. MwSt. anbieten, wenn Sie ein Gericht außerhalb des Restaurants verzehren möchten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.



BIER

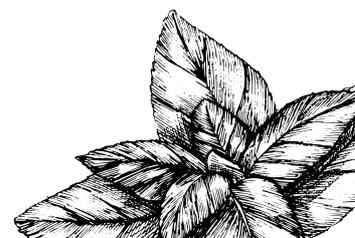
Distelhäuser Pils vom Fass		0,30l	3,70
Distelhäuser Pils Alkoholfrei	Fl.	0,33l	3,70
Distelhäuser Hefeweizen Hell vom Fass		0,50l	4,50
Distelhäuser Dunkles Hefeweizen	Fl.	0,50l	4,50
Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei	Fl.	0,50l	4,50
Distelhäuser Export vom Fass		0,50l	4,50
Distelhäuser Kellerbier	Fl.	0,50l	4,70
Distelhäuser Radler		0,30l	3,50
		0,50l	4,50
Brauerei Härle aus Leutkirch im Allgäu:			
„Fidelio“ Vollmundig, Cremig mit Honigarmonen	Fl.	0,33l	4,50
Schneiders Weisse	Fl.	0,50l	4,50

APERITIF

Tagesaperitif - Fragen Sie uns gerne!			
Campari (Soda/Orange)		4 cl	7,50
Martini Bianco		4 cl	6,50
Aperol Spritz / Hugo / Lillet Vive			8,50
Nachschlag, Bubbles against troubles, Winzerhof Stahl		0,1l	7,00
Crémant d'Alsace, Domaine Henri Kieffer		0,1l	9,50
Aperitivo Rosato			
Ramazotti Rosato, Weißwein und Grapefruit			8,50
Bunter Hund			
Muskateller Himbeere, Winzersekt und Beeren			8,00

ALKOHOLFREI

Hugo 0%			7,00
Vibrante Spritz			
Martini 0% und Grapefruit			6,80
Bergamont Spritz			7,50
Sanbitter Spritz			7,50
Prisecco aus der Manufaktur Jörg Geiger			7,00





MINERALWASSER

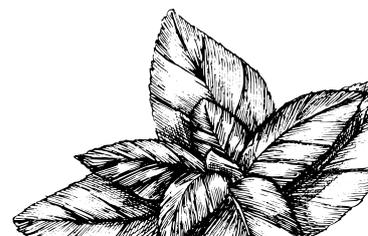
Teinacher Gourmet Medium oder Still	Fl.	0,75l	5,50
--	-----	-------	------

SOFTDRINKS

Coca-Cola** / Fanta* / Mezzo Mix***	Fl.	0,33l	3,50
Saftschorle	Glas	0,50l	4,80
Saft	Glas	0,50l	5,50
Almdudler	Fl.	0,35l	4,50
Thomas Henry***			
Tonic Water / Bitter Lemon	Fl.	0,20l	3,80
Cucumis			
Lavendel	Fl.	0,33l	4,50
Gurke	Fl.	0,33l	4,50

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3,70
Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,50
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Tasse heiße Schokolade	4,50
Tasse Tee	2,90



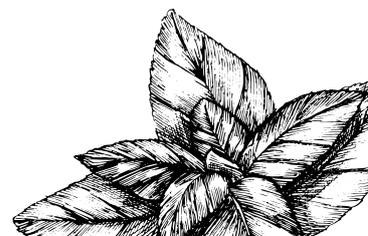


LONGDRINKS

Gin & Tonic		9,00
Cuba Libre - 3 Jahre		9,00
Cuba Libre - 7 Jahre		13,50
Ultra Lady		
Veilchensirup, Amaretto, Wodka und Beeren		12,50
Gin Mule		
Limette, Gin und Ingwer		10,50
Lillet Gin		
Lillet, Gin, Tonic Water und Grapefruit		12,50

SPIRITUOSEN

Regionale Schnapsspezialitäten - Fragen Sie uns gerne!	2 cl	7,00
Jägermeister	2 cl	6,50
Ramazotti	2 cl	6,50
Sambuca	2 cl	6,50
Baileys	2 cl	6,50
Fernet Branca	2 cl	6,50





OFFENE WEINE

Weinschorle Weiß/Rosé/Rot	0,2l	5,40
---------------------------	------	------

Weiss

2021 Le Cerf blanc	0,1l	7,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	12,00

2018 Riesling	0,1l	4,80
Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen, Württemberg	0,2l	8,50

2020 Riesling Kabinett	0,1l	4,80
Weingut Ungerer, Pfedelbach Renzen, Württemberg	0,2l	8,50

Rose

2020 Merlot rosé	0,1l	4,60
Weingut Birkert, Adolzfurt, Württemberg	0,2l	8,60

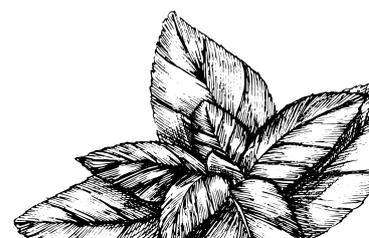
2020 Rose	0,1l	5,20
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	9,00

Rot

2016 Lemberger	0,1l	4,60
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	8,20

2019 Le Cerf rouge	0,1l	9,00
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	14,00

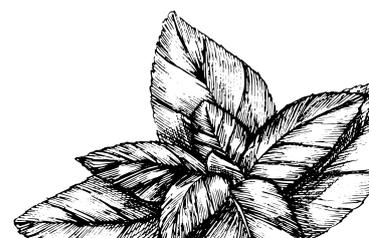
2020 Trollinger	0,1l	5,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	9,00





WEINE AUS WÜRTTEMBERG

	0,75l
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn	
2021 Le Cerf blanc	42,00
2021 Riesling „Grashüpfer“	33,00
2021 Grauburgunder „Weinbergsschnecke“	33,00
2021 Scheurebe „Eidechse“, feinherb	33,00
2020 Weißburgunder G.A.	46,00
2019 Le Cerf rouge	51,00
2020 Trollinger	33,00
2019 Lemberger	36,00
2019 Spätburgunder G.A.	46,00
Weingut Alexander Bauer, Heilbronn	
2021 Rosé	36,00
2020 Sauvignon blanc fumé	42,00
2018 Lemberger R	49,00
2018 Spätburgunder R	49,00
Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen, Verrenberg	
2022 Riesling	36,00
2020 Lemberger	36,00
2019 Spätburgunder	34,00
Weingut Ungerer, Renzen	
2022 Sauvignon Blanc „Sehnsucht“	43,00
2019 Rotweincuvée „Unglaublich“	52,00
Weingut Birkert, Adolzfurt	
2021 Merlot rosé	36,00
2019 Syrah -S-	42,00
Weingut Drautz-Able, Heilbronn	
2020 Weißburgunder	36,00





WEINE AUS WÜRTTEMBERG

		0,75l
Weingut Hirth, Obersulm-Willsbach		
2020 Chronos		42,00
2022 Auxerrois		42,00
2018 Kairos, Cuvée		43,00
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg		
2019 Grauburgunder „Burg Wildeck“		38,00
2020 Rosé		36,00
2019 Fumé blanc		56,00
2018 „Herrschaftsberg“ Riesling GG		58,00
2020 Lemberger -S-		48,00
2018 Weinberger Wanne Lemberger		53,00
2014 „Schemelsberg“ Lemberger GG	1,50l	120,00
2017 Syrah		72,00
2018 Traumzeit Cuvée		48,00
2018 Cuvée Traum		76,00

SCHAUMWEINE

		0,75l
Domaine Henri Kieffer, Blienschwiller, Elsass		
Crémant d'Alsace		60,00
Champagne Jacquart, Reims		
Mosaïque, Brut	0,375l EUR 48,-	86,00
Rosé, Brut	0,375l EUR 52,-	98,00

