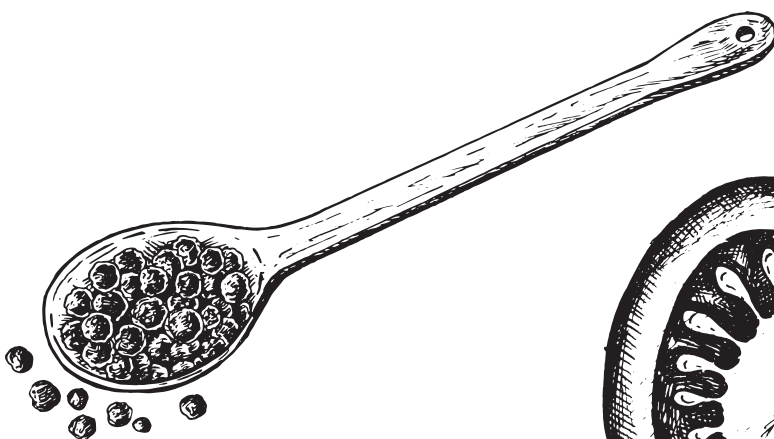
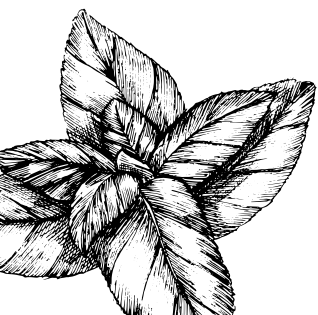
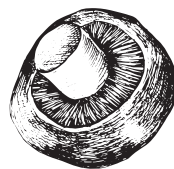
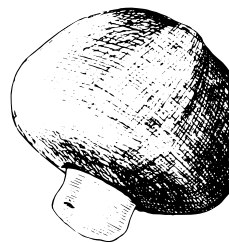
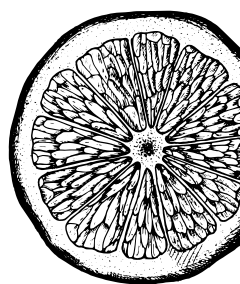


MENU



Waldschänke





APERITIF

		Gl.
Bunter Hund - Regional		
Muskateller-Likör Himbeere, Winzersekt und Beeren		13,00
Lillet Wild Berry mit Beeren		13,00
Winzersekt	0,1l	13,00
Martini Bianco mit Eis und Zitrone	5cl	9,00
Campari Soda	5cl	9,00
Aperol Spritz / Hugo / Sarti Spritz / Campari Spritz		13,00
Prosecco aus der Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	10,00
Alkoholfrei		
Hugo 0%		9,00
San Bitter Spritz 0%		9,00

BIER

Distelhäuser Pils vom Fass	0,30l	4,50
	0,50l	5,50
Distelhäuser Pils Alkoholfrei	Fl. 0,30l	4,50
Distelhäuser Hefeweizen Hell	Fl. 0,50l	6,50
Distelhäuser Kellerbier vom Fass	0,30l	4,50
	0,50l	5,00
Distelhäuser Radler	0,50l	5,50
Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei	Fl. 0,50l	5,50
Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernseeer - Helles vom Fass	0,30l	5,00
	0,50l	5,50

SCHAUMWEINE

Winzersekt	0,75l 65,00
Champagne Jacquart, Reims	
Mosaique, Brut	86,00
Rosé, Brut	98,00





SOFTDRINKS

Teinacher Gourmet		
Medium oder Still	Fl. 0,75l	7,50
Coca-Cola** / Fanta* / Spezi *** / Sprite	Glas 0,30l	4,50
Saft	Glas 0,30l	4,50
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		
Saftschorle	Glas 0,50l	5,50
Holunderschorle	Glas 0,50l	4,50
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale		
Wildberry	Glas 0,20l	4,50

WARME GETRÄNKE

Kaffee	4,50
Espresso / Doppelter Espresso	3,50 / 4,50
Cappuccino	5,00
Milchkaffee	5,50
Latte Macchiato	6,00
Heiße Schokolade	5,50
Teespezialitäten von Ronnefeldt	
Darjeeling, Sweet Berries, Kamille, Pfefferminz	4,50





OFFENE WEINE

Weinschorle Weiß/Rosé/Rot	0,2l	6,80
---------------------------	------	------

Weiß

2018 Kerner, "Trockenbeerenauslese", süß Weingut Leiss, Gellmersbach, Württemberg	0,05l	12,00
--	-------	-------

2023 „Pavillon de Chasse“ Blanc, trocken Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,1l	10,00
---	------	-------

2024 Riesling „Grashüpfer“, trocken	0,1l	9,00
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	17,00

2024 Chardonnay, trocken	0,1l	9,50
Weingut Drautz, Heilbronn, Württemberg	0,2l	18,00

2024 Sauvignon Blanc, trocken	0,1l	9,00
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg	0,2l	17,00

2024 Weißburgunder & Chardonnay	0,1l	9,50
Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen, Verrenberg	0,2l	17,50

Rosé

2024 Rosé Merlot, halbtrocken	0,1l	8,00
Weingut Drautz, Heilbronn, Württemberg	0,2l	15,00

Rot

2021 „Pavillon de Chasse“ Rouge, trocken	0,1l	11,00
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	18,00

2023 Spätburgunder, trocken	0,1l	10,00
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg	0,2l	19,00

2023 Trollinger Alte Reben, trocken	0,1l	9,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	18,00

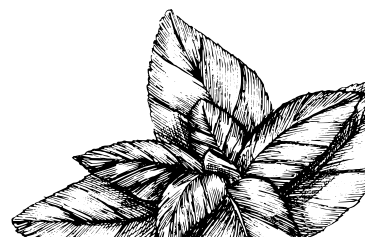
2024 Merlot, trocken	0,1l	9,50
Weingut Drautz, Heilbronn, Württemberg	0,2l	18,00





WEINE AUS WÜRTTEMBERG

Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn	0,75l
2023 „Pavillon de Chasse“ Blanc, trocken	46,00
2024 Grauburgunder „Weinbergsschnecke“, trocken	36,00
2024 Riesling „Grashüpfer“, trocken	37,00
2021 „Pavillon de Chasse“ Rouge, trocken	55,00
2024 Trollinger Alte Reben, trocken	37,00
2021 Lemberger G.A., trocken	50,00
2022 Spätburgunder G.A., trocken	50,00
2024 Rose, trocken	34,00
Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen, Verrenberg	
2022 Riesling, trocken	40,00
2024 Weißburgunder & Chardonnay, trocken	49,00
2022 Lemberger, trocken	40,00
2021 Spätburgunder, trocken	38,00
Weingut Hirth, Obersulm-Willsbach	
2023 Auxerrois, trocken	46,00
2023 Sauvignier Gris, trocken	39,00
2024 Weißburgunder, trocken	41,00
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg	
2023 Riesling Burg Wildeck, trocken	45,00
2024 Gundelsheim Weisser Burgunder, trocken	42,00
2024 Sauvignon Blanc, trocken	42,00
2024 Rosé, trocken	40,00
2019 Lemberger, trocken	52,00
2022 Cuvée „Traumzeit“, trocken	63,00
2022 Gundelsheimer Wolkenstein Spätburgunder, trocken	53,00
Weingut Drautz, Heilbronn	
2024 Donau Riesling, trocken	37,00
2025 Chardonnay, trocken	37,00
2024 Merlot Rosé, halbtrocken	36,00
2024 Trollinger Löwenherz, trocken	37,00
2024 Merlot, trocken	37,00



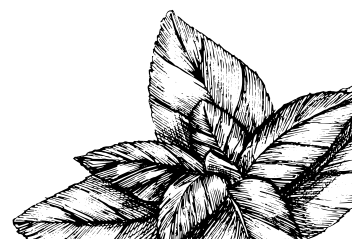


BROTZEIT & GAUMENSCHMANKERL

Bunter Salatteller mit Rohkostsalaten, eingelegten roten Zwiebeln und Holzofenbrot	18,00
wahlweise mit karamellisiertem Schafskäse	22,00
oder 5 Stück gebratene Garnelen	26,00
 Friedrichsruher Wurstsalat mit Kalbslyoner, Geifertshofener Käse, roten Zwiebeln, Cornichons und Brot aus Hermersberg	 18,00
 Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Rote Beete-Salat und Grillkartoffeln	 19,00
 Carpaccio vom Hohenloher Rind mit Rotweinvinaigrette, mariniertem Mozzarella und Basilikum	 22,00

SUPPEN

Geeiste Gurkenkalterschale mit Räucherlachs und Meerrettichschmand	14,00
 Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse, Maultäschle und Schnittlauch	 14,00



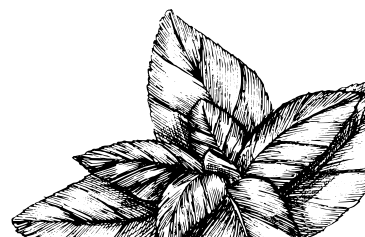


LEIBGERICHTE & KLASSIKER

Cordon Bleu vom Kalb mit Zitronen-Gremolata, Kartoffel-Radieschensalat und Schnittlauch-Schmand	34,00
Käsespätzle mit Greyere Käse, gebackenen Schalotten und kleiner Salat	24,00
Fleischkühle mit Zwiebel-Rahmsauce, Karotten-Erbsengemüse und Kartoffelpüree	22,00
Kross gebratenes Zanderfilet mit Frischkäse-Dillsauce, Schmorgurken und Estragon- Gnocchis	32,00
Zwiebelrostbraten (250 g) vom Hohenloher Rind mit Kalbsjus, sommerliches Marktgemüse und Butterspätzle	36,00

UNSERE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch	15,00
Flammkuchen Schafshirte mit Sauerrahm, Schafskäse, roten eingelegten Zwiebeln und Honig	16,00
Flammkuchen Royal mit Sauerrahm, Räucherlachs, Kirschtomaten und Pinienkernen	17,00



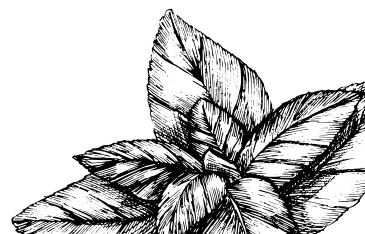


SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

Kaiserschmarrn mit eingelegten Aprikosen und Vanilleeis		14,00
Topfen-Nougatknödel mit Salzkaramell-Eis		14,00
Kleine Sorbetvariation mit frischen Früchten		12,00
Zum Dessert empfehlen wir		
Weingut Leiss, Gellmersbach 2018 Kerner Beerenauslese	5cl	12,00

SCHNAPS AUSWAHL

MOZERs	2 cl
Williams mit eingelegter Birne	11,00
Quitte	8,00
Mirabelle	8,00
Haselnussgeist	8,00
Weingut Leiss, Gellmersbach Apfelbrand Weingut	11,00
Qualitätsbrennerei Reisetbauer, Austria Apfel	22,00
Il Merlot di Nonino Grappa	10,00





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.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

