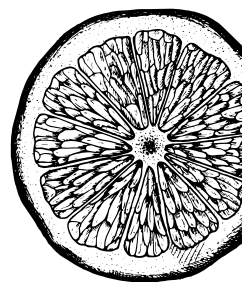
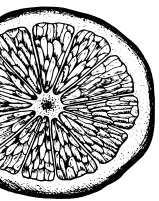
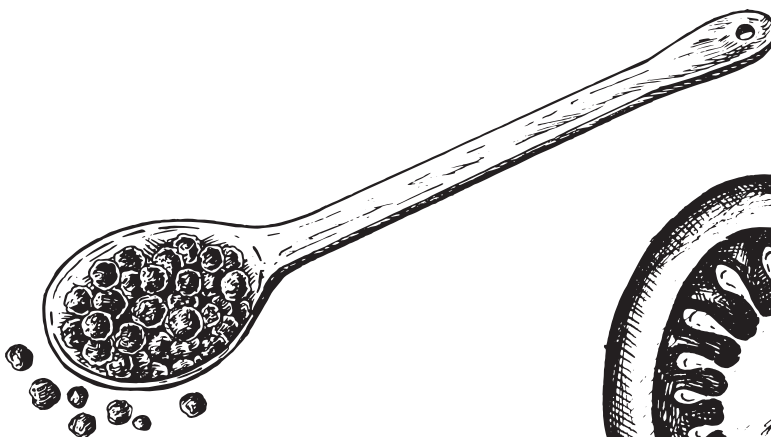
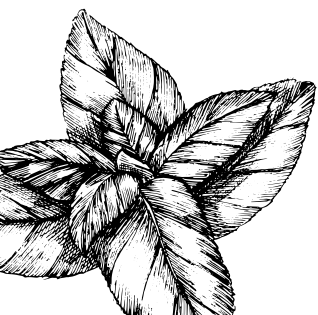
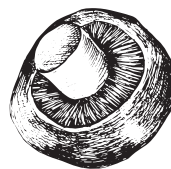
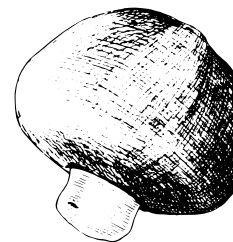


# MENU



*Waldschänke*





## APERITIF

Crémant d'Alsace, Domaine Henri Kieffer	0,1l	9,50
Martini Bianco mit Eis und Zitrone		8,00
Aperol Spritz / Hugo / Sarti Spritz		12,00
Bunter Hund		
Muskateller-Likör Himbeere, Winzersekt und frische Beeren		12,00
Lillet Wild Berry mit frischen Beeren		12,00
Priseco aus der Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	9,00
Hugo 0%		9,00
Sanbitter Spritz		
Sanbitter, Tonic, Orange		9,00

## BIER

Distelhäuser Pils vom Fass	0,30l	4,50
Distelhäuser Hefeweizen Hell vom Fass	0,50l	5,00
Distelhäuser Kristall Weizen	Fl. 0,50l	5,00
Distelhäuser Kellerbier	Fl. 0,50l	5,00
Schneiders Weisse	Fl. 0,50l	5,00
Distelhäuser Radler	0,30l	4,50
	0,50l	5,00
Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei	Fl. 0,50l	5,00
Tegernseeer Helles	Fl. 0,50l	5,50

## SOFTDRINKS

Teinacher Gourmet		
Medium oder Still	Fl. 0,75l	6,50
Coca-Cola** / Fanta* / Spezi *** / Sprite	Glas 0,30l	4,00
Saft	Glas 0,30l	4,50
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		
Saftschorle	Glas 0,50l	5,50
Hollunderschorle	Glas 0,50l	4,50
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	Glas 0,20l	4,00
Ginger Ale / Wildberry	Glas 0,20l	4,00





## WARME GETRÄNKE

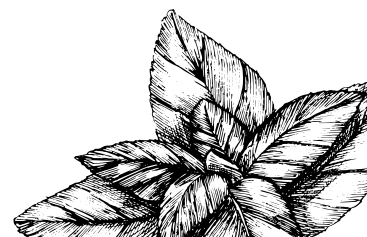
Kaffee	3,90
Espresso / Doppelter Espresso	3,20 / 4,50
Cappuccino	4,90
Milchkaffee	5,20
Latte Macchiato	5,20
Heiße Schokolade	5,50
Teespezialitäten von Ronnefeldt	
Darjelling, Sweet Berries, Kamille, Pfefferminz	3,90

## SPIRITUOSEN

	2 cl
<b>Verschiedene Schnäpse des Hauses</b>	<b>8,00</b>

## SCHAUMWEINE

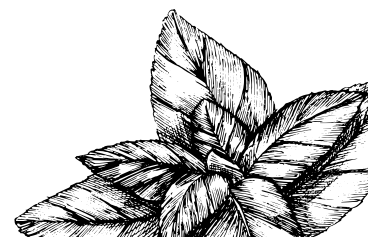
	<b>0,75l</b>
<b>Domaine Henri Kieffer, Blienschwiller, Elsass</b>	
Crémant d'Alsace	60,00
<b>Champagne Jacquart, Reims</b>	
Mosaïque, Brut	86,00
Rosé, Brut	98,00





## OFFENE WEINE

Weinschorle Weiß/Rosé/Rot	0,2l	5,40
<u>Weiß</u>		
2022 Le Cerf blanc	0,1l	7,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	14,00
2023 Riesling „Grashüpfer“	0,1l	4,80
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	8,50
2022 Auxerrois	0,1l	4,80
Weingut Hirth, Obersulm-Wilsbach, Württemberg	0,2l	8,50
<u>Rosé</u>		
2021 Rosé	0,1l	5,20
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg, Württemberg	0,2l	9,00
<u>Rot</u>		
2020 Lemberger	0,1l	4,60
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg, Württemberg	0,2l	8,20
2022 Trollinger	0,1l	5,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	9,00
2018 Spätburgunder R	0,1l	9,50
Weingut Alexander Bauer		

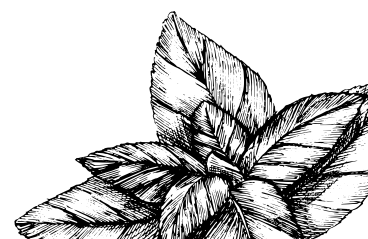






# WEINE AUS WÜRTTEMBERG

	0,75l
<b>Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn</b>	
2022 Le Cerf blanc	42,00
2023 Riesling „Grashüpfer“	33,00
2023 Grauburgunder „Weinbergschnecke“	33,00
2020 Le Cerf rouge	51,00
2022 Trollinger Alte Reben	33,00
2021 Lemberger G.A.	46,00
2019 Spätburgunder G.A.	46,00
2022 Rose	29,00
<b>Weingut Alexander Bauer, Heilbronn</b>	
2018 Lemberger R	
2018 Spätburgunder R	49,00
	49,00
<b>Weingut Fürst Hohenlohe-Oehringen, Verrenberg</b>	
2022 Riesling	
2020 Lemberger	36,00
2019 Spätburgunder	36,00
	34,00
<b>Weingut Hirth, Obersulm-Willsbach</b>	
2022 Chronos	
2023 Auxerrois	42,00
	42,00
<b>Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg</b>	
2022 Grauburgunder „Burg Wildeck“	38,00
2018 „Herrschaftsberg“ Riesling GG	58,00
2023 Rosé	36,00
2019 Lemberger	48,00



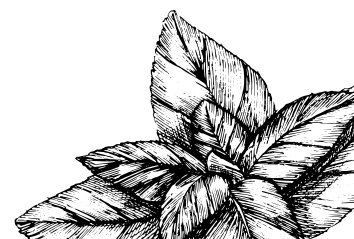


## VORSPEISE

Kürbiscremesüppchen mit Enten-Maultaschen und Schnittlauch	16,00
Rinderbrühe mit seinem Mark, Wurzelgemüse und Grießnockerln	14,00
Carpaccio vom Hohenloher Rind mit Zitronen-Schmand, herbstlichem Salat und geröstetem Knoblauch	19,00

## VESPER

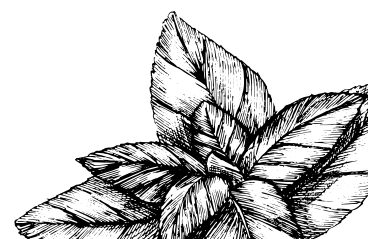
Herbstliche Blattsalate mit Apfelvinaigrette, Gartengemüse, und karamellisierter Birne	18,00
wahlweise mit gebratenen Garnelen	26,00
oder Streifen vom Landgockel	24,00
oder Grillkäse von Jauernik`s Schafshof	24,00
Wurstsalat mit Kalbslyoner, roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot	16,00
Gerösteter Raclette-Käse mit roten Zwiebeln, Schmand und Thymian-Kartoffeln	16,00





## LEIBGERICHTE & KLASSIKER

Praline von der Ochsenbacke mit cremigen Graupen und glasierten Beten	30,00
Medaillons vom Landschwein in Cognac-Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	26,00
Cordon Bleu vom Kalb mit Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen und Kartoffelsalat	28,00
Hohenloher Zwiebelrostbraten mit Kalbsjus, Röstzwiebeln, glasiertem Gemüse und Butterspätzle	34,00
Käserahmspätzle mit Greyerzer Käse, Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat	24,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Orange, gerösteter Blumenkohl und Süßkartoffelpüree	32,00
Geröstetes Zanderfilet mit Weißweinsauce, Petersilienöl, Rieslingkraut und Kartoffelstampf	30,00





## UNSERE FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch	12,00
Flammkuchen Schafshirte mit Schafskäse, roten Zwiebeln und Honig	14,00
Flammkuchen Royal mit Räucherlachs, Kirschtomaten und Pinienkernen	16,00
Flammkuchen Mediterran mit Garnelen, Ratatouille und Oliven	16,00

## SÜSSE KÖSTLICHKEITEN



Pochierte Birne mit Schokoladensauce und Mandel-Eis	14,00
Schokoladenmousse mit Boskop-Apfel und Vanille	14,00
Kleine Käseauswahl mit eingelegtem Dörrobst und Fruchtbrot	14,00

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.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.