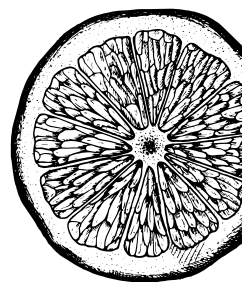
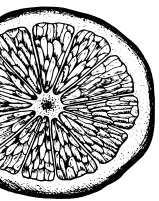
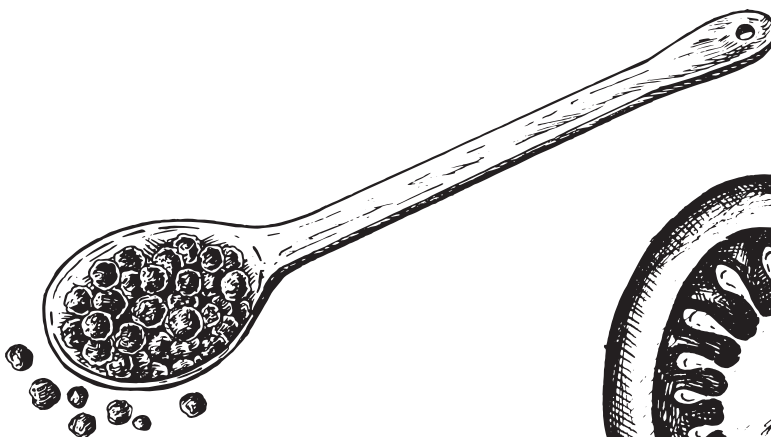
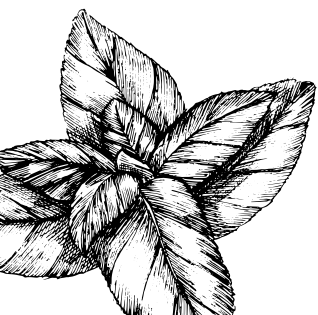
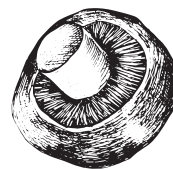
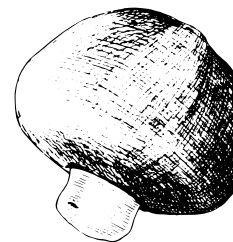


# MENU



*Waldschänke*





## 3-GANG MENU

Karotten-Ingwersüppchen  
mit gebackenem Kaninchen und Koriander

Filetspitzen vom Kalb und Rind  
in Waldpilzrahmsauce mit saisonalem Gemüse  
und Schupfnudeln

Lauwarmer Ofenschlupfer  
mit Vanilleeis

58,00

## BROTZEIT & GAUMENSCHMANKERL

Tafelspitzbrühe  
mit Flädle, Maultaschen und Wurzelgemüse

12,00

Kartoffelcremesüppchen  
mit Majoran, Blutwurst, Croûtons und Schnittlauch

10,80

Carpaccio vom Hohenloher Rind  
mit roter Zwiebelvinaigrette, Feldsalat  
und Holzofenbrot

16,50

„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, glasiertem Marktgemüse  
und Butterspätzle

34,00

Saure Kalbsnieren  
in Pommery-Senfsauce mit gebackener Pastinake  
und Bratkartoffeln

26,00





## AUSFLUG INS GRÜNE

Feldsalat mit Apfel-Senfdressing, eingelegtem Kürbis, geröstetem Bauernspeck und Kirschtomaten	16,80
wahlweise mit gebratenen Riesengarnelen oder mit Streifen vom Landgockel	22,50 23,50
Käserahmspätzle mit gebackenen Zwiebeln, Greyerzer Käse und kleinem Salatteller	22,50
Gegrillte Aubergine gefüllt mit Ziegenkäse, Paprika und Basilikum-Granatapfelpesto	24,00

## WIR EMPFEHLEN

Medallions vom Landschwein in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle	26,00
Sauerrahmbraten mit Preiselbeeren, Spitzkohlgemüse und Serviettenknödeln	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 Ziegenkäse, 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, Ratatouille 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.





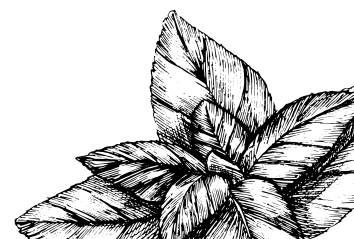
## BIER

Distelhäuser Pils vom Fass		0,30l	3,70
Distelhäuser Export vom Fass		0,50l	4,50
Distelhäuser Hefeweizen Hell	Fl.	0,50l	4,50
Distelhäuser Kristall Weizen	Fl.	0,50l	4,50
Distelhäuser Kellerbier	Fl.	0,50l	4,70
Brauerei Härle aus Leutkirch im Allgäu	Fl.	0,33l	4,50
Schneiders Weisse	Fl.	0,50l	4,50
Distelhäuser Radler		0,30l	3,50
		0,50l	4,50
Distelhäuser Hefeweizen Alkoholfrei	Fl.	0,50l	4,50

## APERITIF

Tagesaperitif - Fragen Sie uns gerne!

Crémant d'Alsace, Domaine Henri Kieffer	0,1l	9,50
Aperol Spritz / Hugo / Sarti Spritz		8,50
Bunter Hund		
Muskateller-Likör, Himbeere, Winzersekt und Beeren		8,00
Prisecco aus der Manufaktur Jörg Geiger	0,1l	7,00
Hugo 0%		7,00
Sanbitter Spritz		
Sanbitter, Tonic, Orange		7,50





## MINERALWASSER

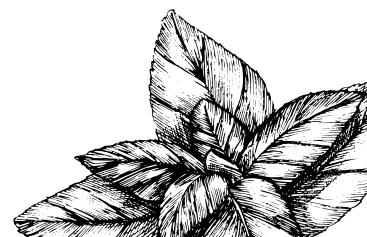
Teinacher Gourmet Medium oder Still	Fl.	0,75l	5,50
--	-----	-------	------

## SOFTDRINKS

Coca-Cola** / Fanta* / Mezzo Mix***	Glas	0,20l	3,00
		0,50l	5,00
Soft	Glas	0,20l	3,50
Apfel, Orange, Johannesbeere, Maracuja		0,50l	5,50
Softschorle	Glas	0,20l	3,00
		0,50l	4,80
Thomas Henry***	Glas	0,20l	3,50
Tonic Water / Bittter Lemon		0,50l	5,50
Almdudler	Fl.	0,33l	3,80
Cucumis			
Gurke	Fl.	0,33l	4,50

## WARME GETRÄNKE

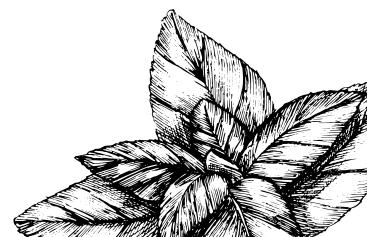
Kaffee		3,70
Espresso / Doppelter Espresso		3,20 / 4,50
Cappuccino		3,90
Milchkaffee		4,50
Latte Macchiato		4,50
Heiße Schokolade		4,50
Teespezialitäten von Ronnefeldt		
Darjelling, Sweet Berries, Kamille, Pfefferminz		2,90





## SPIRITUOSEN

<b>Michael Hilgert Honigberg Brennerei</b>	2 cl
Muskateller Trester, Zwetschgen Fass, Williams Brand, Mirabellenlikör	7,50
<b>Brennerei Ickert aus Hohenlohe</b>	
Tresterbrand, Zwetschgenwasser, Quittenlikör, Blutwurz	7,50





## OFFENE WEINE

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

### Weiß

2022 Le Cerf blanc	0,1l	7,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	12,00

2021 Riesling „Grashüpfer“	0,1l	4,80
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	8,50

2020 Sauvignon blanc fumé	0,1l	4,80
Weingut Alexander Bauer, Heilbronn, Württemberg	0,2l	8,50

### Rosé

2021 Rosé	0,1l	5,20
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	9,00

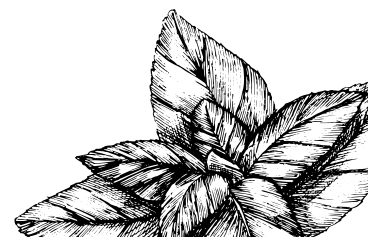
### Rot

2020 Lemberger	0,1l	4,60
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg	0,2l	8,20

2020 Kairos, Cuvée	0,1l	9,00
Weingut Hirth, Obersulm-Wilsbach	0,2l	14,00

2022 Trollinger	0,1l	5,50
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	9,00

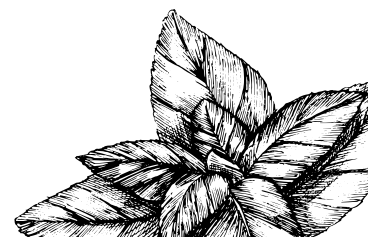
2019 Syrah -S-	0,1l	7,00
Weingut Birkert, Adolzfurt, Württemberg	0,2l	14,00





## WEINE AUS WÜRTTEMBERG

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







## WEINE AUS WÜRTTEMBERG

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

## 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

