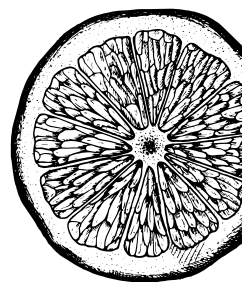
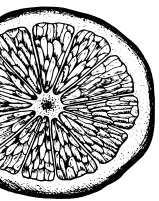
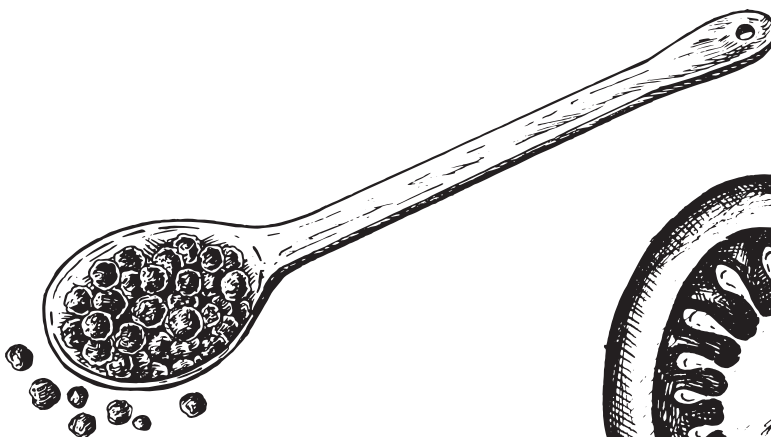
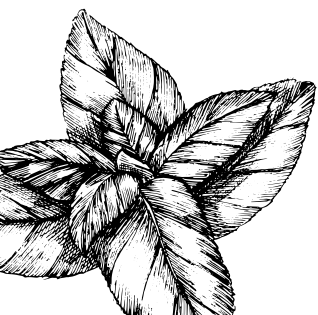
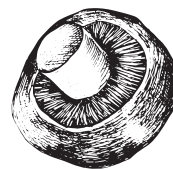
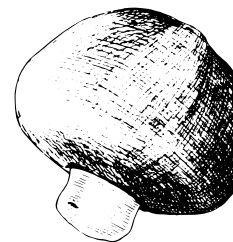


MENU



Waldschänke





APERITIF

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

BIER

Distelhäuser Pils vom Fass	0,30l	3,80
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
Fidelio	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

SOFTDRINKS

Teinacher Gourmet		5,50
Medium oder Still	Fl. 0,75l	3,00
Coca-Cola** / Fanta* / Mezzo Mix***	Glas 0,20l	5,00
	0,50l	3,50
Saft	Glas 0,20l	5,50
Apfel, Orange, Johannesbeere, Maracuja	0,50l	3,00
Saftschorle	Glas 0,20l	4,80
	0,50l	3,50
Thomas Henry***	Glas 0,20l	5,50
Tonic Water / Bittter Lemon	0,50l	3,80
Almdudler	Fl. 0,33l	
Cucumis		4,50
Gurke	Fl. 0,33l	





WARME GETRANKE

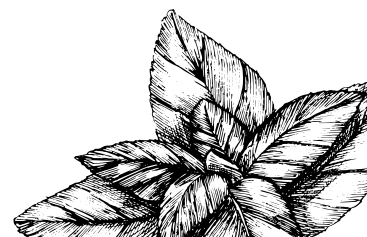
Kaffee	3,70
Espresso / Doppelter Espresso	3,20 / 4,50
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Heiße Schokolade	4,50
Teespezialitäten von Ronnefeldt	
Darjelling, Sweet Berries, Kamille, Pfefferminz	2,90

SPIRITUOSEN

	2 cl
Michael Hilkert Honigberg Brennerei	
Muskateller Trester, Zwetschgen Fass, Williams Brand, Mirabellenlikör	7,50
Brennerei Ickert aus Hohenlohe	
Tresterbrand, Zwetschgenwasser, Quittenlikör, Blutwurz	7,50

SCHAUMWEINE

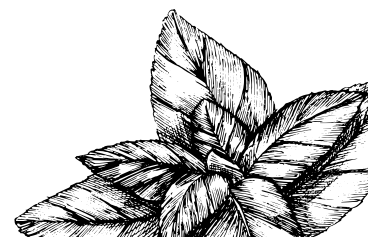
	0,75l
Domaine Henri Kieffer, Blienschwiller, Elsass	
Crémant d'Alsace	60,00
Champagne Jacquart, Reims	
Mosaïque, Brut	86,00
Rosé, Brut	98,00





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	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
<u>Rosé</u>		
2021 Rosé	0,1l	5,20
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn, Württemberg	0,2l	9,00
<u>Rot</u>		
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 WURTTEMBERG

	0,75l
Weingut G.A. Heinrich, Heilbronn	
2022 Le Cerf blanc	42,00
2021 Riesling „Grashüpfer“	33,00
2021 Grauburgunder „Weinbergschnecke“	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
Weingut Alexander Bauer, Heilbronn	
2020 Sauvignon blanc fumé	42,00
2021 Rosé	36,00
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	
2019 Syrah -S-	42,00
Weingut Hirth, Obersulm-Willsbach	
2020 Chronos	42,00
2022 Auxerrois	42,00
2018 Kairos, Cuvée	43,00
Staatsweingut Weinsberg, Weinsberg	
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



3-GANG MENU

Spargelcremesüppchen mit gegrilltem Spargel und gebackener Kaninchenpraline	
Gerösteter Kalbstafelspitz mit Apfelessigjus, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	
Erdbeer Clafoutis mit Vanilleeis und Salzkaramell	54,00

VORSPEISE

Tafelspitzbrühe mit Flädle, Maultaschen und Wurzelgemüse	12,00
Spargelcremesüppchen mit gegrilltem Spargel und Kaninchenpraline	12,00

VESPER

Frühlingsalat mit jungem Gemüse und Apfel-Rhabarberdressing	16,80
wahlweise mit Garnelen	24,00
oder Streifen vom Landgockel	23,50
oder Streifen vom Rind	26,50
Wurstsalat mit Kalbslyoner, roten Zwiebeln, Essiggurken und Bauernbrot	13,50
Matjes mit Apfel-Creme Fraiche, grünen Zwiebeln und neuen Kartoffeln	24,00
„Friedrichsruher Obatzda“ mit Schnittlauch, süß-saurem Paprika und Bauernbrot	12,80



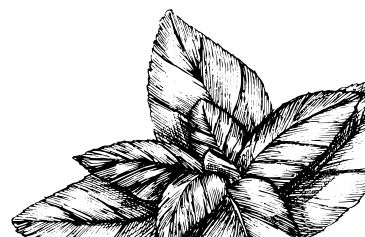


LEIBGERICHTE & KLASSIKER

Medallions vom Landschwein in Cognac-Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	26,00
Cordon Bleu vom Kalb mit Kartoffel-Gurken-Salat und Zitronenbutter	28,00
Hohenloher Zwiebelrostbraten mit Kalbsjus, Röstzwiebeln, glasiertem Gemüse und Butterspätzle	34,00
Geschmorte Lammkeule mit Chili-Kräuter-Polenta und grünem Spargel	26,00
Käserahmspätzle mit Greyerzer Käse, Schmelzzwiebeln und kleinem Blattsalat	22,50
Gerösteter Kalbstafelspitz mit Apelessigjus, Rahmspinat und Petersilienkartoffeln	28,00
Gebratene Lachsforelle mit Süßkartoffelpommes, Basilikumpesto und kleinem Tomatensalat	27,50

SPARGEL

Portion Stangenspargel mit Kartoffeln und Hollandaise	27,00
wahlweise mit Lachsforelle	37,00
oder Rinderfilet	45,00





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 Mediterran mit Garnelen, Ratatouille und Oliven	14,50

WARM UMS HERZ



Erdbeer Clafoutis mit Vanilleeis und Salzkaramell	14,00
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Mandeln und Himbeersorbet	11,00
Kleine Käseauswahl aus Geifertshofen mit eingelegtem Dörrobst und Fruchtebrot	12,00

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.