

Klassik Karte Waldhotel

Salate

Waldhotel Haussalat

Rohkost | Kernenmischung | Croûtons | Hausvinaigrette ^{a, h, j, i}

€ 6,90

Großer Waldhotel Haussalat

Rohkost | Kernenmischung | Croûtons | Hausvinaigrette ^{a, h, j, i}

€ 12,50

Griechischer Salat

Oliven | Feta | Blattsalat | Croûtons | Hausvinaigrette ^{a, g, h, j, i}

€ 15,50

Caprese Salat

Tomaten | Basilikum Pesto | Balsamico | Mozzarella ^{h, g}

€ 16,00

Caesar Salat

Weisse Anchovies | Parmesan | Croûtons | Caesar Dressing ^{a, d, g}

€ 16,00

mit Hähnchen

€ 18,00

mit Tempura Gambas ^{a, d}

€ 21,50

Suppen

Rinderkraftbrühe

Gemüsebrunoise | Kräuterflädle ^{a, c}

€ 9,50

Crème- Suppe des Tages

Croûtons | Kräuteröl ^g

€ 9,50

Vorpeisen

Mediterrane Antipasti

Gegrillte Gemüserolle | Basilikum Pesto | Mozzarella | Balsamico ^{h, g} € 16,50

Waldhotel Käsesoufflé

Gruyère Soufflé | Wachholder- Parmesansauce ^{a, c, g} € 10,50

Vitello Tonnato

Rosa gebratenes Kalbfleisch | Kapern | Tomaten | Thunfischsauce ^{c, d, j} als Vorspeise € 16,50
als Hauptgang € 21,50

Knusprige Tempura Gambas

3 Große Gambas in Tempurateig | Wakame- Algensalat | Sesam- Limette- Sojamayonnaise ^{a, k} € 16,50

Hauptgang

Bad Sulzburger Kalbsschnitzel

Mit Pommes frites **oder** Bratkartoffeln | Beilagen Salat ^{a, j} € 28,50

Block House aged Entrecôte

240g Rib- Eye Steak | Café de Paris- Butter | Knusprige Zwiebeln |
Pommes frites | Beilagen Salat ^{a, j, g} € 31,50

“Slow cooked” Lammschulter

Olive & Schwarze Trüffelsauce | getrocknete Tomaten & Zitronengremolata
| Rosmarin- Kartoffelgratin ^g | mediterranem Gemüse € 28,50

Hähnchenbrustroulade

Waldpilzsauce | Pinienkerne | Spätzle ^g € 24,50

Fisch des Tages

Cremiger Kräuterrisotto | Fenchelspäne | Tomaten- Kräutergremolata ^{g, d, h} € 26,50

Pasta

Pasta des Tages

Bolognese ^{a, g, p}	€ 18,00
vegetarisch ^{a, g, p}	€ 16,50

Ravioli

Steinpilzravioli mit Waldpilz- Parmesansauce ^{a, g}	€ 21,00
Spinat- & Ricottaravioli mit Delhi- Curry- Tomatensauce ^{a, g}	€ 21,00

Dessert und Käse

Affogato

Eine Kugel Bourbon- Vanilleeis mit Espresso ^{g, 13}	€ 6,50
--	--------

Schokoladen Fondant (+/- 11 Minuten Vorbereitung)

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern, Bourbon- Vanilleeis, Kirschkompott ^{c, g}	€ 9,50
--	--------

Kaiserschmarrn

Apfelmus Bourbon- Vanilleeis ^{a, g, c}	€ 11,00
---	---------

Madagascar- Vanille- Crème Brûlée

Gebackene Vanillecreme Karamellierter Zucker ^g	€ 9,50
---	--------

Sorbets & Eissorten

Gerne finden Sie unsere Sorbets & Eissorten bei Anfrage auf unserer Eiskarte

Familie Haag und das Waldhotel Team

wünschen Ihnen einen guten Appetit!