„Alles für den Durst“

BIER-SPEZIALITÄTEN

WALDHAUS SCHWARZWALD WEISSE 5,6% vol.
WALDHAUS HELLES 4,6% vol.
WALDHAUS OHNE FILTER 5,6% vol.
WALDHAUS DIPLOM PILS 4,9% vol.

Maß vom Fass, 1,0 ℓ ..... 7,20 €
Halbe vom Fass, 0,5 ℓ ..... 3,70 €
kleines Bier vom Fass, 0,3 ℓ ..... 3,00 €

WALDHAUS JUBILÄUMS DUNKEL
SOMMERBIER – EXTRA HERB – SPEZIAL GOLD
0,33 ℓ Flasche ..... 3,00 €

ALKOHOLFREIE BIERE
WALDHAUS SCHWARZWALD WEISSE
0,5 ℓ Flasche ..... 3,50 €

WALDHAUS FREI BIER
0,5 ℓ Flasche ..... 3,50 €

WEINE

GUTEDELSEKT
0,1 ℓ Glas ..... 5,50 €

WEINGUT ENGELHOF GUTEDEL
0,25 ℓ Glas ..... 5,00 €

SPÄTBURGUNDER
0,25 ℓ Glas ..... 5,80 €

BURKHEIMER SPÄTBURGUNDER
WEISSHERBST HALBTROCKEN
0,25 ℓ Glas ..... 6,30 €

BURKHEIMER
SPÄTBURGUNDER EICHENFASS
0,5 ℓ Flasche ..... 19,50 €

WEINGUT ENGELHOF WEISSBURGUNDER
0,5 ℓ Flasche ..... 15,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SEEZÜNGLE BIO-TRÄUBLE-
ODER RHABARBER-SCHORLE
0,33 ℓ Flasche ..... 3,50 €

LIELER BIO-APFELSCHORLE
0,5 ℓ Flasche ..... 3,80 €

HAUSGEMACHTER EISTEE
Zitrone – Früchtetee
Schwarztee – Honig
0,4 ℓ Glas ..... 3,50 €

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER
medium und naturell
0,5 ℓ Flasche ..... 3,50 €

LIELER FRÜCHTE-ORANGE
0,33 ℓ Flasche ..... 3,00 €

LIELER COLA-MIX
0,5 ℓ Flasche ..... 4,00 €

COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT
koffeinhaltig, Farbstoff, Phosphatsäure, Süßungsmittel
0,33 ℓ Flasche ..... 4,00 €

EDELBRÄNDE

WALDHONIGSCHNÄPSLE (35%) ..... 3,00 €

AUS EBNERS BLÄSIHOF BRENNEREI
OBST-EDELBRAND (40%) ..... 3,00 €

KRÄUTERSCHNAPS (38%) ..... 3,50 €

SCHWARZWÄLDER
KIRSCHWASSER (40%) ..... 4,00 €

WILLIAMS CHRISTBIRNE (40%) ..... 4,00 €

GRAPPOLINO
WEINGUT ENGELHOF (42%) ..... 5,00 €

GRAPPA RISERVA DI SANGIOVESE
3 Jahre im Eichenfass gelagert (42%) ..... 5,50 €

„Die ‚Süßen‘ gehören auch dazu“

SCHWARZWÄLDER KIRSCHKUCHENTORTE
im Glas gebacken – Kirschwasser
Sahne ..... 5,00 €

ESPRESSO-GENUSS
Hausgemachtes Mousse au Chocolat
Espresso ..... 3,80 €

FRUCHTIG FRISCHE ERDBEERGRÜTZE
nach altem Rezept mit Sago gekocht
flüssige Sahne ..... 5,00 €

DREIERLEI VON DER ERDBEERE
Kaiserstühler Erdbeeren – Erdbeer-Eis
Vanille-Grieß-Pudding ..... 9,00 €

ERDBEERBECHER VON
KAISERSTÜHLER ERDBEEREN
Frische Erdbeeren – Vanille-Eis
Erdbeermark – geschlagene Sahne ..... 7,00 €

SCHWARZWALDBECHER
Vanille-Eis – Schokoladen-Eis – selbst
eingelegte Kirschen – Kirschwasser
geschlagene Sahne ..... 7,30 €

ORIGINAL BAYERISCH
GEZOGENER APFELSTRUDEL
warme Vanillesauce ..... 5,20 €

FRISCHER FRUCHTSALAT
mit Birne – Ananas – Apfel
Banane und Kiwi ..... 6,50 €

VITAMINBECHER
Vanille-Eis – Erdbeer-Eis – Kirsch-Eis
Rhabarbersorbet – Fruchtsalat – Sahne ... 7,50 €

BAILEYS-BANANEN-BECHER
Schokoladen-Eis – Vanille-Eis
geschlagene Sahne ..... 7,30 €

APFELKÜCHLEIN
in Teig gebacken – Zimt-Zucker
Vanille-Eis – geschlagene Sahne
4 Stück ..... 6,50 €

EISKAFFEE
würzig aromatischer Kaffee – nach
Schweizer Rezept gekocht – Vanille-Eis
geschlagene Sahne ..... 5,50 €

Kugel Dir Dein's!

Vanille – Schokolade – Joghurt
Erdbeere – Kirsch – Rhabarbersorbet

Eine Kugel ..... 1,30 €
Portion geschlagene Sahne ..... 1,00 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

LATTE MACCHIATO koffeinhaltig
Milchschaum mit Espresso ..... 2,70 €

TASSE KAFFEE koffeinhaltig
Original Schweizer Graf Kaffee ..... 2,50 €

ORIGINAL ESPRESSO koffeinhaltig
Original Schweizer Graf Kaffee ..... 2,50 €

ORIGINAL CAPPUCCINO koffeinhaltig
mit Milchschaum und Espresso ..... 2,70 €

Waldhaus
Premium-Bier aus dem Südschwarzwald
Brauerei Gasthof
MARTINA & THOMAS
ZIMMERMANN

Brauerei Gasthof Waldhaus
Waldhaus 1, 79809 Weilheim
Deutschland

Telefon +49 77 55.16 00
Telefax +49 77 55.82 44

welcome@gasthofwaldhaus.de
www.gasthofwaldhaus.de

Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Naturpark Südschwarzwald

EMAS

SCHWARZWÄLDER BIERGARTEN

ECHT · Nicht nur die Biere, auch unsere Speisen sind echte Originale aus Waldhaus. Alle Fonds, Suppen und Saucen werden nach traditionellen Rezepten von unseren Köchen zubereitet. Ehrliches Handwerk bestimmt unsere Küche. Auf künstliche Aromen und Geschmacksverstärker verzichten wir. Wir verwenden ausschließlich natürliches Steinsalz, frei von zugesetzten Rieselhilfen, Jod oder Fluorid. Den wahren Geschmack bietet nur die Natur. Finden auch Sie Geschmack an gesunder und nachhaltig erzeugter Nahrung.

REGIONAL · Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir hauptsächlich Zutaten heimischer Herkunft. Integrierter Anbau, kontrollierte Tierhaltung und kurze Transportwege sorgen für Frische und Qualität. Obendrein sind sie gut für die Umwelt! Viele Produkte werden sogar nur einen Steinwurf vom Gasthof entfernt produziert. Sind Gerichte mit dem Löwen gekennzeichnet, genießen Sie sogar 100 % Baden-Württemberg.

SAISONAL · Unsere Karte spiegelt den Verlauf der Jahreszeiten wieder. Viele Gerichte sind nur wenige Wochen verfügbar. Dafür werden Sie mit Frische und Abwechslung belohnt. Wir verzichten darauf Obst und Gemüse ausserhalb der Saison aus exotischen Ländern einzufliegen.

FEINES VOM FLEISCHER · Schinken und Wurstwaren werden nach traditionellen Rezepten von ausgesuchten Fleischereien in der Region hergestellt. Diese Produkte werden seit jeher mit Phosphat, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen zubereitet. Diese Zusätze sind deklarierungspflichtig und deshalb in der Karte mit dem Fleischersymbol gekennzeichnet. Die Qualität wird davon nicht negativ beeinflusst.

DAS BROT
LE PAIN
خبز
THE BREAD
EL PAN
麵包

UNSER BROT KÖNNEN SIE AUCH FÜR ZUHAUSE KAUFEN BACKTAG IST SONNTAGS MITTWOCHS UND FREITAGS

ZU ALLEN UNSEREN SPEISEN REICHEN WIR UNSER STEINOFENBROT.
Zur Teigherstellung verwenden wir nur reinstes Dinkelmehl. Wir haben uns bei der Zubereitung und dem Backen unseres Steinofenbrotes ein eigenes Reinheitsgebot auferlegt, das folgende Rohstoffe beinhaltet:

DINKELMEHL, WASSER, HEFE, STEINSALZ – UND DER REST IST UNSER FAMILIENREZEPT!

Wir verwenden dabei keine Konservierungsstoffe und auch keinerlei Geschmacksverstärker, damit Sie in den Genuss von reinster Brotqualität kommen.

„A Brotzeit wia's sei muss“

Servieren wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

VORSPEISEN

GEMISCHTER VORSPEISENSALAT
Joghurt-Kräuter-Dressing ..... 4,80 €

TOMATENSALAT
Stammwürze-Essigsauce
rote Zwiebeln ..... 6,00 €

GERSTENSUPPE
Bier – Speck – Gemüse ..... 4,20 €

LEBERKNÖDELSUPPE ..... 4,80 €

BAYERISCHE VORSPEISE
Radi – Obazda – Buureschüblig
Schmalz ..... 8,00 €

HAUSGEMACHTES GRIEBENSCHMALZ
mit zwei Scheiben Brot
zum Selbstbestreichen ..... 4,00 €

SALATTELLER

„WALDHAUS-SALATTELLER“
Hinterschinken – Bergkäsestreifen
Ei – Joghurt-Kräuter-Dressing
zum Sattessen ..... € 13,00 €
ohne Schinken- und Käsestreifen ..... € 11,00 €

„ZIMMERMANN'S SALAT“
gebratene Champignons
Kräuter – Zwiebeln
Stammwürze-Essigsauce ..... € 12,00 €

Frisch aus dem Steinofen kommt unser Dinkelbrot!

*Ganzer Dinkelbrotlaib zum selbst Aufschneiden am Tisch. Falls ein Eckchen bleibt gibt es eine Tüte zum Mitnehmen. **Geeignet für mehrere Personen zur Brotzeit** ..... 4,00 €*

BAYERISCHE VORSPEISEN

„BIERFAHRER BRETT'L“
Schwarz- und Leberwurst – Leberkäss'
Buureschüblig – Obazda – Gurke
Zwiebeln – Senf ..... 12,50 €

„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN-BRETT'L“
Kaminrauchschinken – geräuchert
gekocht – dünngeschnitten
Zwiebeln – Gurke – Butter ..... 16,50 €

OBAZDA
Käsespezialität – Zwiebeln
Schnittlauch ..... 9,00 €

„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN AM STÜCK“
Zwiebeln – Apfel – Gurke – Butter ..... 12,50 €

RADI NATUR (RETTICH)
gehobelt – Steinsalz – Butter – Brez'n ..... 4,50 €

LEBERKÄSS' „BAYERISCHE ART“
am Stück – kalt – Ei – Gurke – Senf ..... 8,50 €

BAYERISCHER WURSTSALAT
Kalbslyoner – Essiggurken
Stammwürze-Essigsauce
Zwiebeln ..... 9,00 €
Zwiebeln – Bergkäse ..... 9,50 €

BERGKÄSE-SALAT
Zwiebeln – Stammwürze-Essigsauce
Gurke – Walnüsse ..... 12,00 €

„SCHWÄBISCHER WURSTSALAT“
Stammwürze-Essigsauce – Schwarzwurst
Kalbslyoner – Zwiebeln ..... 10,00 €

GANZE LAUWARME RÄUCHERFORELLE
Sahnemeerrettich geschwefelt – Butter ..... 15,00 €

Servieren wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr

FRISCH AUS DEM OFEN

KRUSTENBRATEN
Steinofenbrotknödel oder
Kartoffelknödel geschwefelt ..... 11,50 €

KRUSTENBRATEN
Bratenjus – Waldhaus Bierkraut
Steinofenbrotknödel oder
Kartoffelknödel geschwefelt ..... 14,00 €

KNUSPRIGE HINTERHAXE
Bratenjus – Steinofenbrot ..... 13,00 €
Steinofenbrotknödel oder
Kartoffelknödel geschwefelt ..... 15,00 €
Waldhaus Bierkraut ..... 17,00 €

SPITZKRAUTSALAT
Stammwürze-Essigsauce ..... 3,50 €

*Zu allen **Speisen** reichen wir Ihnen unser frisch gebackenes Dinkel-Steinofenbrot*

AUS'M WURSTKESSEL!

ZIMMI'S CURRYWURST
pikante Sauce – leichte Schärfe ..... 6,00 €

WEISSWURST
Brez'n – süßer Händlmaier Senf
2 Stück ..... 7,00 €
3 Stück ..... 9,00 €

ROSTBRATWÜRSTLE VOM GRILL NÜRNBERGER ART
Waldhaus Bierkraut – Händlmaier Senf
4 Stück ..... 8,00 €
6 Stück ..... 10,50 €

WARME SPEISEN

HAUSGEMACHTE KÄSS'SPÄTZLE
Bergkäse – Pfannenzwiebeln
gemischter Vorspeisensalat ..... 11,00 €

KLEINE PORTION KÄSS'SPÄTZLE
a paar Gabeln Salat ..... 9,00 €

HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL
Waldhaus Bierkraut
Pfannenzwiebeln – Speck
Petersilienkartoffeln ..... 12,00 €

STEAK ODER FISCH MIT SALAT

Gemischte Blattsalate und Rohkost Joghurt-Kräuter-Dressing.

Wählen Sie dazu ...

MARINIERTE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
160 g ..... 15,00 €

SCHWEINERÜCKENSTEAK ..... 16,50 €

RINDERRÜCKENSTEAK ..... 23,00 €

RINDERFILETSTEAK ..... 26,00 €

Alle Steaks sind frisch vom Grill – 200 g Kräuterbutter aus eigener Herstellung

FORELLENFILETS
160 g im Knuspermantel ..... 18,00 €

und als Beilage ...

BRATKARTOFFELN
Portion ..... 4,00 €

GEBACKENE KARTOFFEL-SCHNITZE
Portion ..... 3,50 €

„Sommerspezialitäten“

Servieren wir Ihnen von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr.

SOMMER MENÜ

ALBLINSENSALAT
Stammwürze-Essigsauce
geröstete Schwarzwurst
..... 9,00 €

HAUGEMACHTE MAULTASCHEN
Gemüse-Ricotta-Füllung
Butter – Salbei – Bergkäse

Vorspeise ..... 8,00 €
Hauptgang ..... 12,00 €

KALBSSCHNITZEL VOM GRILL
Portweinsauce – Chili-Spaghetti
..... 28,00 €

DREIERLEI VON DER ERDBEERE ODER BEEREN JE NACH SAISON
marinierte Beeren – Erdbeer-Eis
Beeren-Mark – Vanille-Grieß-Flammerie
..... 9,00 €

ALS MENÜ pro Person ..... 45,00 €

*Gerne reservieren Sie das Sommer-Menü ab 4 Personen inklusive leckerem gratis Bier-Aperitif im schön gedeckten **Bergsicht-Biergarten** oder **Kupfer-Kessel-Biergarten**.*

FISCH

MATJES FILET „HAUSFRAUEN ART“
feine Sauce aus Sauerrahm – Äpfeln
Gurken – Zwiebeln – Petersilienkartoffeln
1 Filet ..... 5,00 €
2 Filet ..... 12,00 €
3 Filet ..... 15,00 €

*Für unsere **kleinen Gäste** halten wir eine extra **Kinder-Speise-Karte** bereit.*

MARINIERTES GRILLGEMÜSE
kalt gepresstes Olivenöl
Auberginen – Fenchel – Zucchini
Tomaten – Pilze ..... 10,00 €

RINDERFILETMEDAILLONS
Weinbrand-Pfeffersauce
Spätzle aus eigener Herstellung
Tomatensalat ..... 32,00 €

HINWEISE

VEGETARISCH · Gekennzeichete Gerichte sind fleischfrei, können aber Milchprodukte, Eier und Honig enthalten. Fragen Sie unsere Mitarbeiter nach rein veganen Alternativen!

LAKTOSEFREI · Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind für Menschen mit Laktose-Unverträglichkeit geeignet.

GLUTENFREI · Mit diesem Symbol gekennzeichnete Gerichte sind für Menschen mit Gluten-Unverträglichkeit geeignet.

ALLERGIKER · Bei der Zubereitung unserer Gerichte geben wir uns stets Mühe, nur gekennzeichnete Inhaltsstoffe zu verwenden. Dennoch kann nicht vollkommen ausgeschlossen werden, dass Spuren von Allergenen in den Speisen zu finden sind.Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne welche Gerichte für Sie geeignet sind.

KONSERVIERT

Servieren wir Ihnen von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 17.30 bis 21.00 Uhr.

WOCHENSPECIALS

SONNTAGS:
OCHSENHUFTSTEAK
vom Grill – Weinbrand-Pfeffersauce
hausgemachte Spätzle ..... 17,00 €

GEBACKENE KARTOFFELN
Olivenöl – Grill-Gemüse ..... 12,00 €

DIENSTAGS:
GANZER SCHWEINEBAUCH
Qualivo-Schwein – würzig mariniert
gebackene Kartoffeln ..... 11,00 €

VOLLKORN-PASTA
Gemüse-Bolognese – a paar Gabeln Salat
Stammwürze-Essigsauce ..... 12,00 €

MITTWOCHS:
BAYERN CORDON BLEU
Qualivo-Schwein gefüllt mit
Obazda – Hinterschinken
Kartoffel-Gurken-Salat ..... 15,00 €

PILZ-PAPRIKA-RAGOUT
Chili & Knoblauch – Basmatireis ..... 12,00 €

DONNERSTAGS:
FLEISCHPFLANZERL
Rind – Schwein – Spätzle ..... 11,00 €

OFEN-KARTOFFELN
Kräuterquark – a paar Gabeln Salat
Joghurt-Kräuterdressing ..... 10,00 €

FREITAGS:
GEBACKENES SEELACHSFILET
Sauce Remoulade
Kartoffel-Gurken-Salat ..... 13,00 €

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN
Gemüse-Ricotta-Füllung
Tomatensalat
Stammwürze-Essigsauce ..... 16,00 €

SAMSTAGS:
GESCHMORTES KALBSGULASCH
Steinofenbrotknödel ..... 16,00 €

LEBERKÄSS' „BAYERISCHE ART“
Kartoffel-Gurken-Salat ..... 10,00 €

DÜNNE FRISCH AUS DEM STEINOFEN

*Bei geöffnetem Biergarten gibt es immer **Donnerstags** Dünne aus unserem Steinofen. Diese servieren wir Ihnen von 17.30 bis 21.00 Uhr.*

BIER-DÜNNE mit Rosmarin
Knoblauch – Olivenöl – Meersalz ..... 3,00 €

ZWIEBEL-DÜNNE mit Zwiebeln
Speck – Créme Fraîche – Bergkäse ..... 7,50 €

„ANNABELL“ DÜNNE mit Tomaten
Hinterschinken – Mozzarella ..... 9,00 €

VEGI-DÜNNE mit Kartoffel – Lauch
Créme Fraîche – Bergkäse ..... 7,50 €

„PATRIZIA“ DÜNNE mit Kartoffel – Lauch
Créme Fraîche – Bergkäse – Krabben ..... 13,50 €

APFEL-DÜNNE mit Apfel – Nüsse
Zucker – Schmand ..... 6,00 €