

Zum Auslöffeln

<i>Rinderkraftbrühe</i> mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,00
<i>Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis</i> mit Kürbiskernöl, Kracherle und gerösteten Kürbiskernen	4,90
<i>Kartoffelcremesuppe mit Saitenwursträdle^{2,7,9,11}</i>	4,50
<i>Mildes Krensuppchen mit Speckkracherle</i>	4,20

Salate und Starter

<i>„Waldhorn“ Salat mit Rohkoststreifen</i> mit unserem feinen Hausdressing angemacht	4,50
<i>Hausgemachter Kartoffelsalat</i>	3,90
<i>Horgenzeller Feldsalat mit gebratenem Speck und Kracherle</i> (saisonal)	5,80
<i>Carpaccio vom Weiderind</i> mariniert mit Balsamico, Olivenöl, grobem Pfeffer	12,50

Die Waldhorn Salatplatten

<i>Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen</i>	
... mit Steaks von der Pute und Knoblauchdip	13,80
... mit Rückensteaks vom Landschwein und Kräuterbutter	13,50
... mit gebratenem Filet von der D-Tal-Forelle	14,80

Die fleischlose Alternative

<i>Allgäuer Kässpätzle</i>	10,80
mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln	
...dazu empfehlen wir unseren „Waldhorn“ Salat	4,50
<i>Semmel-Käsenocken</i>	10,50
mit Ragout aus frischen Champignons	
<i>Kartoffelschiffchen</i>	12,50
gefüllt mit Ragout vom Hokkaido-Kürbis, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	
<i>Kürbisragout mit feinen Bandnudeln</i>	11,80
und Kürbiskernöl	

Die Schwäbische Pasta (hausgemachte Maultaschen)

<i>... mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	12,00
<i>... mit Ragout aus frischen Champignons</i>	12,90
<i>... mit Schinken^{2,7} und Käse überbacken</i>	11,50

Deftiges und Geschmortes

<i>Hirschgulasch mit Apfelpreiselbeeren, und hausgemachten Spätzle</i>	17,90
<i>Schweine-Bäckle nach Art des Hauses in Rieslingsoße und Gemüse nudeln</i>	14,50
<i>Mostbraten vom Weiderind In Apfelmost eingelegter Rinderbraten im Ofen geschmort, mit Apfelrotkraut und Semmelknödel</i>	17,50
<i>Bierkutscherbraten vom Schweinekamm mit Biersoße, Speckbohnenröllchen^{2,11} und Semmelknödel</i>	16,50
<i>Tafelspitz vom Weiderind mit Meerrettichsoße⁷, Speckrosenkohl^{2,11} und Salzkartoffeln</i>	17,80
<i>Heubraten Mild gepökelt und geräuchertes Kassler^{2,11} im Heu gegart auf Sauerkraut mit Heusoße und Kartoffelpüree</i>	15,80
<i>Rinderroulade gefüllt nach „Hausfrauen Art“^{2,11} mit Apfelrotkraut und Kartoffelschnee</i>	17,80
<i>Nürnberger Rostbratwürstchen⁷ auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree</i>	12,50

Aus dem Topf und aus der Pfanne

Tiroler Bauernschnitzel vom Landschwein 14,50
mit knusprig gebratenem Bauchspeck^{2,11} und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites

Schweinerückensteak vom Landschwein 15,50
mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle

Steak von der Pute mit Birnen-Mirabellen-Chutney, 17,80
und Krabbenchip, dazu hausgemachte Hefekroketten

Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsoße und Spätzle 16,50

Zwiebelfleisch „nach Großmutter's Art“ 16,50
gesottenes, in Mehl gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße,
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

Zarte Steaks vom Argentinischen Black Angus Rind 12 Wochen gereift

Schwäbischer Rostbraten 23,50
mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Maultäschle und Spätzle

Rumpsteak „Klassisch“ 23,80
mit Kräuterbutter, Speckbohnenröllchen^{2,11}
und Pommes von der Süßkartoffel

Rumpsteak „Madagaskar“ 23,80
mit grüner Pfeffersoße und Gemüsenudeln

Rumpsteak Herbstwald 24,30
auf Wirsinggemüse, dazu Kartoffelschnee

Aus dem Netz und von der Angel

Kretzerfilet auf Kürbisragout 19,90
dazu Salzkartoffeln

Gebratene Filets von der D-Tal-Forelle 17,70
auf Blattspinat und Salzkartoffeln

Zanderfilet auf Wirsinggemüse 17,50
an Rieslingsoße mit Kartoffelschnee

Matjesfilet „Hausfrauenart“ 11,50
mit Salzkartoffeln

Waldhorn Vesper

Wurstsalat 9,50
Fleischwurst ^{1, 2, 7, 11} mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht

Schweizer Wurstsalat 9,50
Fleischwurst ^{1, 2, 7, 11} und Allgäuer Emmentaler Käse
mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht

Rindfleischsalat vom gesottene Tafelspitz 10,80
mit Wurzelgemüse, Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht

dazu empfehlen wir *Bratkartoffeln* 3,50

Der süße Abschluss

<i>Eiscremevariationen</i>	4,50
Vanillegeschmack ^{1,2,7} , Erdbeere ^{1,7} und Schokolade mit Sahne	5,20
<i>Heiße Liebe</i>	6,50
Eiscreme mit Vanillegeschmack ^{1,2,7} , mit heißen Himbeeren und Sahne	
<i>Rotweinbirnen</i>	7,00
<i>in Rotwein eingelegte Birnen</i> mit Haselnuss-, Schokoladen- und Zimteis, und Sahne	
<i>Wiener Apfelstrudel</i>	6,70
dazu Eiscreme mit Vanillegeschmack ^{1,2,7} und Sahne	
<i>Vorarlberger Topfenstrudel</i>	6,70
mit marinierten Zimtpflaumen und Sahne	
<i>Schneebälle</i>	6,80
Haselnusseis und Eiscreme mit Vanillegeschmack ^{1,2,7} im Meringemantel auf Zimtpflaumen mit Krokant und Sahne	
<i>Kürbis-Krokant-Parfait</i>	6,80
mit Zimtpflaumen und Sahne	

