

Aus dem Suppentopf

<i>Rinderkraftbrühe</i> mit hausgemachten Kräuterflädle und Gemüsestreifen	4,00
<i>Tomatensuppe</i> mit Kräuterpesto und schwäbischen Kracherle	4,50
<i>Kartoffelcremesuppe mit Saitenwursträdle</i>	4,50
<i>Klares Fischsüppchen</i> mit Wurzelgemüse und Streifen von verschiedenen Fischfilets, dazu Knoblauch-Kräuterbaguette	6,80

Salat & Starter

„Waldhorn“ Salat mit Rohkoststreifen angemacht mit unserem feinen Hausdressing	4,50
<i>Hausgemachter Kartoffelsalat</i>	3,90
<i>Carpaccio vom Weiderind</i> mariniert mit Balsamico, Olivenöl, grobem Pfeffer und Parmesanschuppen	12,50
<i>Tomate-Mozzarella</i> an Balsamico & Olivenöldressing	8,50

Die Waldhorn Salatplatten

<i>Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen</i>	
... mit Steaks von der Pute und Knoblauchdip	12,80
... mit Rückensteaks vom Landschwein und Kräuterbutter	12,50
... mit gebackenem Bio-Ziegenkäse vom Höchsten & Apfel Preiselbeeren	11,80
... mit gebratenen Filets von der D-Tal Forelle	13,80
... mit Kräuter-Knoblauch-Oliven und Parmesanschuppen	10,80

Die fleischlose Alternative

<i>Allgäuer Kässpätzle</i>	9,80
mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln ...dazu empfehlen wir unseren „Waldhorn“ Salat	4,50
<i>Feine Bandnudeln mit Pesto von frischen Gartenkräuter und Parmesan</i>	9,50
<i>Semmel-Käsenocken</i>	10,50
mit Ragout aus frischen Champignons	
<i>Kartoffelschiffchen</i>	10,50
gefüllt mit Ratatouille-Gemüse und mit Käse überbacken	
<i>Ratatouille-Gemüse mit Mozzarella überbacken</i>	11,30
<i>Spaghetti „Verdure“</i>	10,80
mit bunten Gemüsewürfel und Parmesan	

Die „schwäbische“ Pasta - hausgemachte Maultaschen

<i>...mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat</i>	11,20
<i>...mit Ragout aus frischen Champignons</i>	12,90
<i>...mit Ratatouille-Gemüse und Käse überbacken</i>	13,20
<i>...mit Schinken und Käse überbacken</i>	10,90
<i>...mit Tomatensoße und Kräuterpesto</i>	10,50

Zarte Steaks vom Argentinischen Black Angus Rind 8 Wochen gereift

<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</i> mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Maultäschle und Spätzle	23,50
<i>Rumpsteak „Klassisch“</i> mit Kräuterbutter, Speckbohnenröllchen und Pommes Frites	23,80
<i>Rumpsteak „Bahia Blanca“</i> mit Oliven-Knuspercroûtons, dazu Pommes Frites von der Süßkartoffel	24,90
<i>Rumpsteak „Madagaskar“</i> mit Soße vom grünen Pfeffer und Gemüsenudeln	23,80
<i>Rumpsteak „Feuerland“</i> mit Chilibutter, Bohnen-Mais-Gemüse und gebackenen Kartoffelspalten	24,90

Unsere Waldhorn-Burger

<i>Saftiger Rindfleischburger „Caprese“</i> mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Salatgarnitur	10,90
<i>Feuriger Mexikaner</i> saftiger Rindfleischburger auf Bohnen-Mais-Gemüse mit Chilli-Knoblauch-Creme, überbacken mit Bauchspeck und Käse	11,50
je Beilage zu unseren Burger	
Portion Pommes Frites	3,50
Portion gebackene Kartoffelecken	3,50
Portion Süßkartoffel-Pommes Frites	4,50

Aus Topf und Pfanne

<i>Medaillons vom Schweinefilet</i>	18,50
mit Gemüse der Saison und hausgemachten Hefekroketten	
<i>Schweinerückensteak vom Landschwein</i>	14,90
mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle	
<i>Tiroler Bauernschnitzel vom Landschwein</i>	13,80
mit knusprig gebratenem Bauchspeck und mit Käse überbacken, dazu Pommes Frites	
<i>Putensteak an Orangensoße</i>	15,90
mit Früchten umlegt und hausgemachten Hefekroketten	
<i>Mediterranes Putengeschnetzeltes</i>	15,30
mit Ratatouillegemüse und feinen Bandnudeln	

Leckeres aus Großmutter's Küche

<i>Zwiebelfleisch „nach Großmutter's Art“</i>	16,50
gesottenes, in Mehl gebratene Rindfleischscheiben mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	
<i>Saftiges Rindergulasch mit Semmelknödel</i>	14,90
<i>Bierkutscher-Braten vom Landschwein</i>	16,50
in hausgemachter Biersoße vom Zeppelin-Bier mit Speckbohnenröllchen und hausgemachtem Semmelknödel	
<i>Gefüllte Schweinerolle „Allgäu“</i>	16,80
mit Gemüse der Saison und Hefekroketten	

Aus dem Netz und von der Angel

<i>Fisch-Knusperle</i>	16,80
in Bierteig gebackene Fischfilets, dazu servieren wir Kartoffelsalat an Salatbouquet und hausgemachte Rémouladensoße	
<i>Kretzerfilet mit Mandelbutter und Salzkartoffeln</i>	18,80
<i>Gebratene Filets von der D-Tal-Forelle</i>	17,70
auf Blattspinat und Salzkartoffeln	
<i>Zanderfilet „Adria“</i>	17,50
auf Ratatouillegemüse mit feinen Bandnudeln	
<i>Gedünstete Lachsschnitte mit Rieslingsoße</i>	18,80
auf rahmigem Lauchgemüse und Salzkartoffeln	
<i>Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen und Wurzelgemüse in Sahnesoße</i>	15,30
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i>	11,50
mit kleinem Salatsträußchen und Salzkartoffeln	

Waldhorn Vesper

<i>Wurstsalat</i>	9,50
Fleischwurst ^{1, 2, 7, 11} mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht	
<i>Schweizer Wurstsalat</i>	9,50
Fleischwurst ^{1, 2, 7, 11} und Allgäuer Emmentaler Käse mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht	
<i>Rindfleischsalat vom gesottenen Tafelspitz</i>	10,80
mit Wurzelgemüse, Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht	
dazu empfehlen wir <i>Bratkartoffeln</i>	3,50

Das süße Finale

<i>Eisvariation</i>	4,50
Vanille, Erdbeere und Schokolade <i>mit Sahne</i>	5,20
<i>„Heiße Liebe“</i>	6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<i>Coupe Danmark</i>	6,50
Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne	
<i>Früchteeisbecher</i>	6,90
<i>mit Joghurt, Karamellsoße und Sahne</i>	
<i>Hausgemachtes Vanille-Parfait</i>	6,80
mit Beerenragout und Sahne	
<i>Wiener Apfelstrudel</i>	6,70
mit Vanillesoße und Sahne	
<i>Vorarlberger Topfenstrudel</i>	6,70
an Waldbeeren und Sahne	
<i>Schwäbische Apfelkühle</i>	6,50
mit Zimt-Zucker, Vanillesoße und Sahne	
<i>Eiskaffee</i>	5,50
mit Vanilleeis und Sahne	
<i>Affogato</i>	3,50
Espresso mit Vanilleeis	
Zitroneneis mit Sekt	5,90