

Zum Auslöffeln

Rinderkraftbrühe <i>mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen</i>	4,50
Creemesuppe vom Hokkaido-Kürbis und Kernöl	5,50
Mildes Krensuppchen mit Streifen vom Räucherlachs	5,80

Salate

Beilagensalat „Waldhorn“ <i>Blattsalate und Rohkoststreifen mit unserem feinen Hausdressing angemacht</i>	5,50
Horgenzeller Feldsalat mit gebratenem Speck und Kracherle (saisonal)	6,80
Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen	
<i>mit Steaks von der Pute</i>	15,30
<i>mit Rückensteaks vom Landschwein und Kräuterbutter</i>	14,20
<i>mit Streifen vom Räucherlachs und Kräuter-Knoblauch-Oliven</i>	14,90

Die fleischlose Alternative

Allgäuer Kässpätzle <i>mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln</i>	12,00
...dazu empfehlen wir unseren „Waldhorn“ Salat	5,50
Feine Bandnudeln mit Ragout vom Hokkaido-Kürbis und Kernöl	13,00
Semmelknödel mit Ragout von frischen Champignons	12,50

Informationen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern

Aus dem Topf und aus der Pfanne

Bauernschnitzel <i>Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck^{2,11} und Käse überbacken, dazu Pommes Frites</i>	15,80
Schweinerückensteak vom Landschwein <i>mit Ragout von frischen Champignons und hausgemachten Spätzle</i>	16,80
Steaks von der Pute mit Birnen-Kürbis-Chutney, <i>dazu Hefekroketten</i>	17,90
Geschnetzeltes von der Pute <i>mit Champignonrahmsauce und feinen Bandnudeln</i>	17,20
Zwiebelfleisch „nach Großmutter Art“ <i>gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	17,50
Hirschedelgulasch mit Preiselbeeräpfelchen, <i>Speckrosenkohl^{2,11} und hausgemachten Spätzle</i>	18,90
Bierkutscherbraten vom Schweinekamm <i>mit Biersauce, Apfelrotkraut und Semmelknödel</i>	16,80
Tafelspitz vom Weiderind <i>mit Meerrettichsauce⁷, Speckrosenkohl^{2,11} und Salzkartoffeln</i>	18,20
Rinderroulade gefüllt nach „Hausfrauen Art“ ^{2,11} <i>mit Apfelrotkraut und Kartoffelschnee</i>	18,50
Hausgemachte, abgeschmelzte Maultaschen mit Zwiebelsoße	12,50
Maultaschen auf Ratatouillegemüse	14,20
Maultaschen auf Ragout von frischen Champignons	13,90

... zu unseren Maultaschen empfehlen wir den „Waldhorn“ Salat 5,50

Zarte Steaks vom Argentinischen Black Angus Rind

Schwäbischer Rostbraten <i>mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Maultäschle und Spätzle</i>	25,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter <i>dazu Speckrosenkohl^{2,11} und Pommes Frites</i>	26,00
Rumpsteak „Adria“ <i>auf Ratatouillegemüse, Grana Padano, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	27,50
Rumpsteak „Nautilus“ <i>mit Meerrettich und Räucherlachs, dazu Salzkartoffeln</i>	27,80
Rumpsteak „Madagaskar“ <i>mit grüner Pfeffersoße und feinen Bandnudeln</i>	26,00
Rumpsteak „Herbstwald“ <i>auf Wirsinggemüse, dazu Hefekroketten</i>	26,50
Rumpsteak „Hokkaido“ <i>auf Kürbisragout, Kernöl und Süßkartoffel-Pommes</i>	26,90

Aus dem Netz und von der Angel

Gebratene Zanderfilets <i>auf Ragout vom Hokkaido-Kürbis mit feinen Bandnudeln</i>	20,80
Kretzerfilets auf Wirsinggemüse <i>mit Rieslingsoße und Salzkartoffeln</i>	23,90

Waldhorn Vesper

Wurstsalat <i>Fleischwurst^{1, 2, 7, 11} mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht</i>	11,20
Schweizer Wurstsalat <i>Fleischwurst^{1, 2, 7, 11} und Allgäuer Emmentaler Käse mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht</i>	11,70
Rindfleischsalat vom gesottenen Tafelspitz <i>mit Wurzelgemüse, Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht</i>	12,70
dazu empfehlen wir Bratkartoffeln	4,00

Der süße Abschluss

Eiscremevariationen <i>Vanillegeschmack^{1,2,7}, Erdbeere^{1,7} und Schokolade mit Sahne</i>	5,20 5,90
Heiße Liebe <i>Eiscreme mit Vanillegeschmack^{1,2,7}, heißen Himbeeren und Sahne</i>	6,80
Hausgemachtes Kürbis-Krokant-Parfait <i>mit Rotweinpflaumen und Sahne</i>	6,80
Apfelstrudel, dazu Eiscreme mit Vanillegeschmack ^{1,2,7} und Sahne	6,80
Haselnusseis mit Eierlikör, Krokant und Sahne	7,90
„Herbst-Winter-Traum“ <i>Pfannküchlein mit Rotweinpflaumen, Zimteis und Sahne</i>	7,50