

Zum Auslöffeln

Rinderkraftbrühe ^{A1,B,G} <i>mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen</i>	4,90
Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto ^B	5,50
Kaltes Gurkensüppchen mit Räucherlachsstreifen ^I	6,50

Salate und Vorspeise

Beilagensalat „Waldhorn“ ^{H,M} <i>Blattsalate und Rohkoststreifen und Brotchips, mit unserem feinen Hausdressing angemacht</i>	5,50
Carpaccio vom Weiderind ^{B,M} <i>mariniert mit Balsamico, Olivenöl, grobem Pfeffer und Grana Padano-Schuppen</i>	13,90
Tomate-Mozzarella ^{B,H,M} <i>an Balsamico & Olivenöldressing mit Creme Balsamico</i>	10,50
Mariniertes und gebratenes Grillgemüse ^B <i>mit Kräuter-Knoblauch-Oliven und Kirschtomaten und Grana Padano-Schuppen</i>	14,00

Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen und Brotchips ^{A1,A2,A3,A4,H,M}

<i>mit Steaks von der Pute, Limettendip</i> ^{7,A1, B, H, M}	15,30
<i>mit Rückensteaks vom Landschwein und Kräuterbutter</i> ^{A1,B, H, M}	14,90
<i>mit gebratenem Zanderfilet</i> ^{A1,H, I, M}	16,20
<i>...mit Streifen vom Räucherlachs</i> ^{A1,H, I, M}	14,80
<i>mit Kräuter-Knoblauch-Oliven und Grana Padano Schuppen</i> ^{B, H, M}	12,90

Die fleischlose Alternative

Allgäuer Kässpätzle ^{A1, B, G} <i>mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln</i>	12,50
Semmelknödel mit Ragout von frischen Champignons ^{A1, A2, A3, A4, B, G}	13,50
Spaghetti aglio e olio ^{A1, B} <i>mit Knoblauch, Kirschtomaten und Grana Padano-Schuppen</i>	12,50
Spaghetti „Andalus“ ^{A1, B, I} <i>mit Grillgemüse, Kräuter-Knoblauch-Oliven^{2,10} und Streifen vom Räucherlachs</i>	17,80

...dazu empfehlen wir unseren „Waldhorn“ Salat ^{H, M}

Aus dem Netz und von der Angel

Fisch-Knusperle ^{A1, B, G, H, I, M} <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, an Salatbouquet und Limettendip⁷</i>	17,50
Zanderfilet „Provence“ ^{A1, I} <i>auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	21,80
Gebratene Filets vom Saibling ^{A1, I, M} <i>auf Blattspinat mit Rieslingsoße und feinen Bandnudeln</i>	24,90
Gebratene Kretzerfilets mit Mandelbutter ^{A1, B, D1, I} <i>und Salzkartoffeln</i>	24,20

Hausgemachte Maultaschen ^{A1, B, G}

<i>mit Zwiebelsoße und abgeschmälzten Zwiebeln</i> ^{A1, B, G}	13,00
<i>auf Ragout von frischen Champignons</i> ^{A1, B, G}	14,80
<i>mit Kräuter-Knoblauch-Oliven, ^{A1, A2, A3, A4, B, G} gebratenem Bauchspeck^{2,11} und Brotchips</i>	13,50
<i>mit Grillgemüse und Grana Padano Schuppen</i> ^{A1, B, G}	15,50
<i>mit Tomatensoße und Basilikum-Pesto</i> ^{A1, B, G}	13,00

... zu unseren Maultaschen empfehlen wir den „Waldhorn“ Salat ^{H, M}

Zarte Steaks vom Argentinischen Black Angus Rind (8 Wochen gereift)

Schwäbischer Rostbraten ^{A1, B, G} <i>mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Maultäschle und Spätzle</i>	27,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{A1, B} <i>dazu Speckbohnenröllchen^{2,11} und Pommes Frites</i>	28,00
Rumpsteak „Madagaskar“ ^{A1, B} <i>mit grüner Pfeffersoße und Hefekroketten</i>	27,90
Rumpsteak „Caprese“ ^{A1, B} <i>mit Tomate und Mozzarella überbacken dazu Tomatensoße und feine Bandnudeln</i>	28,50
Rumpsteak „Mediterran“ ^{A1, B} <i>auf Grillgemüse, Grana Padano, dazu Rosmarinkartoffeln</i>	29,00
Rumpsteak „Bahia Blanca“ ^{A1, A2, A3, A4, B} <i>mit Kräuter-Knoblauch-Oliven, gebratenem Bauchspeck^{2,11}, Brotchips und Süßkartoffel-Pommes-Frites</i>	28,90
Rumpsteak „Nautilus“ ^{A1, B, I} <i>mit Meerrettich⁷ und Räucherlachs, dazu Salzkartoffeln</i>	29,90
Rumpsteak „Tiroler Art“ ^{A1, B} <i>mit gebratenem Bauchspeck^{2,11} und Käse überbacken dazu Pommes Frites</i>	28,50
Rumpsteak „Jäger Art“ ^{A1, B, G} <i>auf Champignons mit Spätzle</i>	28,50

Aus dem Topf und aus der Pfanne

Bauernschnitzel ^{A1, A2, A3, A4, B, G} 17,30
*Paniertes Schnitzel vom Landschwein
mit knusprig gebratenem Bauchspeck^{2,11} und Käse überbacken,
dazu Pommes Frites*

Schweinerückensteak vom Landschwein „Jäger Art“ ^{A1, B G} 17,50
dazu hausgemachte Spätzle

Steaks von der Pute an Orangensoße, ^{A1, B, G} 17,90
mit frischen Früchten und hausgemachten Hefekroketten

Putensteaks „Mediterran“ ^{A1,B} 18,90
*auf Grillgemüse mit Grana Padano Schuppen
und Pommes von der Süßkartoffel*

Zwiebelfleisch „nach Großmutter's Art“ ^{A1} 18,40
*gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße,
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln*

Bierkutscherbraten vom Schweinekamm ^{A1, A2, A3, A4, B, G} 17,90
mit Biersoße, Speckbohnenröllchen^{2,11} und Semmelknödel

Waldhorn Vesper

Wurstsalat ^{A1,B, F, G, H} 11,20
Fleischwurst ^{1, 2, 7, 11} mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht

Schweizer Wurstsalat ^{A1,B, F, G, H} 11,70
*Fleischwurst ^{1, 2, 7, 11} und Allgäuer Emmentaler Käse
mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht*

Rindfleischsalat vom gesottenen Tafelspitz ^{A1,H} 12,70
mit Wurzelgemüse, Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht

dazu empfehlen wir Bratkartoffeln 4,00

Der süße Abschluss

Eiscremevariationen ^{A1,B} <i>Vanille-^{1,2,7}, Erdbeer-^{1,7} und Schokoladeneis</i> mit Sahne	6,20 6,90
Heiße Liebe ^{A1,B} <i>Vanilleeis^{1,2,7} mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	8,00
Coupe Danmark ^{A1,B} <i>Vanilleeis^{1,2,7} mit warmer Schokoladensoße und Sahne</i>	8,00
Apfelstrudel, dazu Vanilleeis ^{1,2,7} und Sahne ^{A1,B}	8,00
„Sommertraum“ ^{A1,B} <i>Bananeneis mit mariniertem Orangenragout, Sahne und Blue-Curacao-Creme</i>	8,50
Mandel-Krokant-Parfait ^{A1,B,D1} <i>mit Beerenragout und Sahne</i>	8,50
Eiskaffee ^{3, B} <i>Vanilleeis^{1,2,7} und Sahne</i>	7,50
Affogato ^{3 B} <i>Espresso³ mit Vanilleeis^{1,2,7}</i>	4,50