

## **Zum Auslöffeln**

Rinderkraftbrühe <sup>A1,B,G</sup> <i>mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen</i>	5,30
Creemesuppe vom Hokkaido-Kürbis und Kernöl <sup>B</sup>	5,90
Kartoffelsuppe mit Chili-Kräuter-Popkorn <sup>B</sup> ,	5,50

## **Salate**

Beilagensalat „Waldhorn“ <sup>H,M</sup> <i>Blattsalate mit winterlichen Rohkoststreifen mit unserem feinen Hausdressing angemacht</i>	6,30
Horgenzeller Feldsalat mit gebratenem Speck <sup>2,11</sup> und Kracherle <sup>A1,H,M</sup>	7,50
Verschiedene Blattsalate mit winterlichen Rohkoststreifen <i>mit Steaks von der Pute und Limettendip</i> <sup>7 A1,B,H,M</sup>	15,90
<i>mit Rückensteaks vom Landschwein und Kräuterbutter</i> <sup>A1,B,H,M</sup>	14,90
<i>mit gebratenen Kretzerfilets</i> <sup>A1,H,I,M</sup>	17,20

## **Die fleischlose Alternative**

Allgäuer Kässpätzle <sup>A1,B,G</sup> <i>mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln</i>	12,50
Feine Bandnudeln mit Basilikumpesto und Grana Padano-Schuppen <sup>A1,B,G</sup>	12,00
Semmelknödel mit Ragout von frischen Champignons <sup>A1,B,G</sup>	14,50
...dazu empfehlen wir unseren „Waldhorn“ Salat	6,30

## **Aus dem Topf und aus der Pfanne**

Bauernschnitzel <sup>A1,A2,A3,A4,B,G</sup> <i>Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck<sup>2,11</sup> und Käse überbacken, dazu Pommes Frites</i>	17,90
Schweinerückensteak vom Landschwein <sup>A1,B,G</sup> <i>mit Ragout von frischen Champignons und hausgemachten Spätzle</i>	17,50
Steaks von der Pute mit Speckbohnenröllchen <sup>2,11</sup> <i>dazu hausgemachte Hefekroketten<sup>A1,B,G</sup></i>	18,90
Geschnetzeltes von der Pute <sup>A1,B</sup> <i>mit Champignonrahmsoße und feinen Bandnudeln</i>	18,50
Zwiebelfleisch „nach Großmutter's Art“ <sup>A1</sup> <i>gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	18,90
Fruchtiges Winzergulasch vom Landschwein <i>mit Trauben, Wurzelgemüse und Kartoffeln</i>	15,80
Bierkutscherbraten vom Schweinekamm <sup>A1,B,G</sup> <i>mit Biersoße, Speckrosenkoh<sup>2,11</sup> und Semmelknödel</i>	17,90
Rinderroulade gefüllt nach „Hausfrauen Art“ <sup>2,11</sup> <i>mit Apfelrotkraut und Kartoffelschnee<sup>B,H,M</sup></i>	21,00

## **Hausgemachte Maultaschen**

Hausgemachte, abgeschmelzte Maultaschen mit Zwiebelsoße <sup>A1,B,G</sup>	13,50
Maultaschen auf Ragout von frischen Champignons <sup>A1,B,G</sup>	14,80

... zu unseren Maultaschen empfehlen wir den „Waldhorn“ Salat 6,30

## **Zarte Steaks vom Argentinischen Black Angus Rind**

Schwäbischer Rostbraten <sup>A1,B,G</sup> <i>mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Maultäschle und Spätzle</i>	27,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter <sup>A1,B</sup> <i>dazu Speckrosenkohl<sup>2,11</sup> und Pommes Frites</i>	28,00
Rumpsteak „Madagaskar“ <sup>A1,B</sup> <i>mit grüner Pfeffersoße und feinen Bandnudeln</i>	27,90
Rumpsteak „Tiroler Art“ <sup>A1, B</sup> <i>mit gebratenem Bauchspeck<sup>2,11</sup> und Käse überbacken dazu Süßkartoffel-Pommes Frites</i>	28,50
Rumpsteak „Jäger Art“ <sup>A1, B,G</sup> <i>auf Champignons mit Spätzle</i>	28,50

## **Aus dem Netz und von der Angel**

Fisch-Knusperle <sup>A1, B, G, H, I, M</sup> <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, an Salatbouquet und Limettendip<sup>7</sup></i>	17,50
Gebratene Saiblingsfilets <sup>A1,B,I</sup> <i>auf Blattspinat, dazu Salzkartoffeln</i>	24,90
Kretzerfilets „Altbayrisch“ <sup>A1,B,H,I</sup> <i>mit Süßer-Senf-Soße und feinen Bandnudeln</i>	21,90

## Waldhorn Vesper

Wurstsalat <sup>A1,B,F,G,H</sup> <i>Fleischwurst<sup>1, 2, 7, 11</sup> mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht</i>	11,20
Schweizer Wurstsalat <sup>A1,B,F,G,H</sup> <i>Fleischwurst<sup>1, 2, 7, 11</sup> und Allgäuer Emmentaler Käse mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht</i>	11,70
Rindfleischsalat vom gesottene Tafelspitz <sup>A1,H</sup> <i>mit Rohkoststreifen, Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht</i>	12,70
dazu empfehlen wir Bratkartoffeln	4,50

## Der süße Abschluss

Eiscremevariationen <sup>A1,B</sup> <i>Vanille<sup>1,2,7</sup>, Erdbeere<sup>1,7</sup> und Schokolade mit Sahne</i>	6,20 6,90
Heiße Liebe <sup>A1,B</sup> <i>Vanilleeis<sup>1,2,7</sup>, heißen Himbeeren und Sahne</i>	8,00
Hausgemachtes Kürbis-Krokant-Parfait <sup>A1,B,M</sup> <i>mit Rotweinpflaumen und Sahne</i>	8,50
Apfelstrudel, dazu Vanilleeis <sup>2,7</sup> und Sahne <sup>A1,B,D1</sup>	8,00
Coupe Danmark <sup>A1,B</sup> <i>Vanilleeis<sup>1,2,7</sup> mit warmer Schokoladensöße und Sahne</i>	8,00
Hausgemachte Apfelküchle in Zimt-Zucker gewendet <i>mit Vanillesöße und Sahne<sup>A1,B,G</sup></i>	8,50
Apfelspalten mit Vanille <sup>2,7</sup> - und Schokoladeneis <i>mit Eierlikör und Sahne<sup>A1,B</sup></i>	8,50