

Zum Auslöffeln

Rinderkraftbrühe ^{A1,B,G} <i>mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen</i>	5,30
Tomatensuppe mit Basilikum-Pesto	5,50
Kartoffelsuppe mit Kracherle ^B ,	5,50
Klare Fischsuppe ^{A1,I} <i>mit Wurzelgemüse und Streifen von Saibling und Zander, dazu Kräuter-Knoblauchbaguette</i>	8,90

Salate und Vorspeise

Beilagensalat „Waldhorn“ ^{H,M} <i>Blattsalate und Rohkoststreifen, mit unserem feinen Hausdressing angemacht</i>	6,30
<i>Carpaccio vom Weiderind^B mariniert mit Balsamico, Olivenöl, grobem Pfeffer und Grana Padano-Schuppen</i>	13,90
Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen	
<i>mit Steaks von der Pute und Knoblauchdip^{7 A1,B,H,M}</i>	15,90
<i>mit Rückensteaks vom Landschwein und Kräuterbutter^{A1,B,H,M}</i>	14,90
<i>mit gebratenem Zanderfilet^{A1,H,I,M}</i>	17,20
<i>mit Kräuter-Knoblauch-Oliven und Grana Padano Schuppen^B</i>	11,90

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,B,G}	14,50
Feine Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüse, ^{A1,B,G} <i>Basilikum-Pesto und Grana Padano-Schuppen</i>	13,90
Hausgemachter Gemüsestrudel ^{A1,B,G} <i>mit Basilikumsoße und Kirschtomaten</i>	15,90

...dazu empfehlen wir unseren „Waldhorn Salat“

Hausgemachte Maultaschen

<i>mit Zwiebelsoße und abgeschmälzten Zwiebeln</i> ^{A1,B,G}	13,50
<i>auf Ragout von frischen Champignons</i> ^{A1,B,G}	14,80
<i>mit Kräuter-Knoblauch-Oliven, gebratenem Bauchspeck</i> ^{2,11 A1,B,G}	13,20
<i>mit Ratatouille-Gemüse und Grana Padano Schuppen</i> ^{A1,B,G}	15,20
<i>mit Tomatensoße und Basilikum-Pesto</i> ^{A1,B,G}	13,50

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

Aus dem Topf und aus der Pfanne

<i>Bauernschnitzel</i> ^{A1,A2,A3,A4,B,G}	17,90
<i>Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck</i> ^{2,11} <i>und Käse überbacken, dazu Pommes Frites</i>	
<i>Schweinerückensteak vom Landschwein</i> ^{A1,B,G}	17,50
<i>mit Ragout von frischen Champignons und hausgemachten Spätzle</i>	
<i>Steaks von der Pute an Orangensoße</i>	18,90
<i>mit frischen Früchten und hausgemachte Hefekroketten</i> ^{A1,B,G}	
<i>Geschnetzeltes von der Pute „Mediterran“</i> ^{A1,B}	18,50
<i>mit Ratatouille Gemüse und feinen Bandnudeln</i>	
<i>Zwiebelfleisch „nach Großmutter's Art“</i> ^{A1}	18,90
<i>gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	
<i>Bierkutscherbraten vom Schweinekamm</i> ^{A1,B,G}	17,90
<i>mit Biersoße, Speckbohnenröllchen</i> ^{2,11} <i>und Semmelknödel</i>	

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 „Adria“ ^{A1,B} <i>auf Ratatouille Gemüse, Grana Padano, dazu feine Bandnudeln</i>	28,70
Rumpsteak „Bahia Blanca“ ^{A1} <i>mit Kräuter-Knoblauch-Oliven, gebratenem Bauchspeck^{2,11}, und Rosmarinkartoffeln</i>	28,90

Aus dem Netz und von der Angel

Fisch-Knusperle ^{A1,BG,H,I,M} <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, an Salatbouquet und Knoblauchdip⁷</i>	17,50
Zanderfilet „Adria“ ^{A1,I} <i>auf Ratatouille Gemüse und feine Bandnudeln</i>	22,80
Gebratene Filets vom Saibling ^{A1,B,I} <i>auf Blattspinat, Rieslingsoße und Salzkartoffeln</i>	24,90

Waldhorn Vesper

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

Der süße Abschluss

Eiscremevariationen ^{A1,B} <i>Vanille^{1,2,7}, Erdbeere^{1,7} und Schokolade mit Sahne</i>	6,20 6,90
Heiße Liebe ^{A1,B} <i>Vanilleeis^{1,2,7}, heißen Himbeeren und Sahne</i>	8,00
Apfelstrudel, dazu Vanilleeis ^{2,7} und Sahne ^{A1,B,D1}	8,00
Coupe Danmark ^{A1,B} <i>Vanilleeis^{1,2,7} mit warmer Schokoladensoße und Sahne</i>	8,00
„Sommertraum“ ^{A1,B,M} <i>Zwei Pfannküchlein mit marinierten Kirschen, Bananeneis^{1,7} und Sahne</i>	8,50
Mandel-Krokant-Parfait ^{A1,B,D1} <i>mit Beerenragout und Sahne</i>	8,90
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