

Starter & Salat

Rinderkraftbrühe ^{A1,B,G} <i>mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen</i>	5,30
Spargelcremesuppe ^B <i>mit Spargelstückchen</i>	6,50
Beilagensalat „Waldhorn“ ^{H,M} <i>Blattsalate und Rohkoststreifen, mit unserem feinen Hausdressing angemacht</i>	6,30
Gebackener Ziegenkäse an Salatbouquet ^{A1,B} <i>mit fruchtigem Apfel-Birnen-Chutney</i>	9,50
Lauwarmer Spargelsalat ^{H,M} <i>mit Rohkoststreifen und Baguette</i>	13,90
Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen <i>mit Steaks von der Pute und Limettendip</i> ⁷ ^{A1,B,H,M}	16,50

Fleischlos genießen

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln ^{B,G}	18,90
Spargel „Oberschwäbische Art“ ^{A1,B,G} <i>Stangenspargel eingewickelt in Kräuterflädle, dazu Sauce Hollandaise</i>	24,00
Allgäuer Kässpätzle ^{A1, B, G} <i>mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln</i>	14,00
Feine Bandnudeln mit Ratatouille-Gemüse, ^{A1,B,G} <i>Basilikum-Pesto und Grana Padano-Schuppen</i>	14,70

dazu empfehlen wir unseren Beilagensalat „Waldhorn“

Leckeres aus Topf und Pfanne

Medaillons vom Schweinefilet ^{B, G} <i>mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</i>	24,30
Grillteller ^{A1, B, G} <i>kleine Steaks von Rind, Pute und Schweinefilet dazu Kräuterbutter, Speckbohnenbündchen^{2,11} und hausgemachte Hefekroketten</i>	26,80
Bauernschnitzel ^{A1, A2, A3, A4, B, G} <i>Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck^{2,11} und Käse überbacken, dazu Pommes Frites</i>	17,90
Schweinerückensteak vom Landschwein „Jäger Art“ ^{A1, B, G} <i>dazu hausgemachte Spätzle</i>	17,50
Paniertes Putenschnitzel ^{A1, B, G,} <i>mit Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln</i>	22,50
Geschnetzeltes von der Pute „Mediterran“ ^{A1, B} <i>mit Ratatouille Gemüse und feinen Bandnudeln</i>	19,50
Maultaschen abgeschmelzt mit Zwiebelsoße ^{A1, B, G, H, M} <i>und Kartoffelsalat</i>	15,80
Schwäbischer Rostbraten ^{A1, B, G} <i>mit Röstzwiebeln, und Spätzle</i>	29,50
Rumpsteak „Klassisch“ mit Kräuterbutter ^{A1, B, G} <i>gegrillten Speckbohnenbündchen^{2,11} und Pommes Frites</i>	29,90
Maispoulardenbrüstchen vom Grill an Orangenjus ^{1, A1, B, G} <i>mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Hefekroketten</i>	21,80
Zwiebelfleisch „nach Großmutter's Art“ ^{A1} <i>gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln</i>	20,90
Wiener Tafelspitz vom Weiderind ^B <i>mit Meerrettichsoße⁷, Gemüse, Salzkartoffeln und Preiselbeeren</i>	21,30

Aus dem Netz und von der Angel

Gebratenes Saiblingsfilet an Stangenspargel ^{A1,B,G,I} <i>mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln</i>	27,00
Fisch-Knusperle ^{A1, B, G, H, I, M} <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, an Blatt- und Kartoffelsalat, dazu Limettendip⁷</i>	17,90
Zanderfilet „Adria“ ^{A1,I} <i>auf Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	23,80

Waldhorn Vesper

Wurstsalat ^{A1,B,F,G,H} <i>Fleischwurst ^{1, 2, 7, 11} mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht</i>	12,20
Schweizer Wurstsalat ^{A1,B,F,G,H} <i>Fleischwurst ^{1, 2, 7, 11} und Allgäuer Emmentaler Käse mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht</i>	12,70
<i>dazu empfehlen wir Bratkartoffeln</i>	5,50

Der süße Abschluss

Gemischter Parfaitteller „Waldhorn“ ^{A1,B,D1,D2,D3,G} <i>fein garniert</i>	8,90
Heiße Liebe ^{A1,B} <i>Vanilleeis^{1,2,7} mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	8,50
Coupe Danmark ^{A1,B} <i>Vanilleeis^{1,2,7} mit warmer Schokoladensoße und Sahne</i>	8,50
Espresso ³ mit zwei Trüffelpralinen ^{B,C,D2,F,G}	4,50