

## **Starter & Salat**

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen <sup>B</sup>	7,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto <sup>B</sup>	5,50
Beilagensalat „Waldhorn“ <sup>H,M</sup> <i>Blattsalate und Rohkoststreifen, mit unserem feinen Hausdressing angemacht</i>	6,30
Gebackener Ziegenkäse an Salatbouquet <sup>A1,B</sup> <i>mit fruchtigem Apfel-Birnen-Chutney</i>	9,50
Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen <i>mit gebratenen Pfifferlingen</i> <sup>A1,B,H,M</sup>	16,50

## **Fleischlos genießen**

Allgäuer Kässpätzle <sup>A1, B, G</sup> <i>mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln</i>	14,00
Dreierlei Gnocchi mit Ratatouille-Gemüse, <sup>B,G</sup> <i>Basilikum-Pesto und Grana Padano-Schuppen</i>	15,70
Spaghetti mit Knoblauch an Basilikumpesto <sup>A1,B</sup> <i>und Grana Padano-Schuppen</i>	13,50
Rahm-Pfifferlinge mit hausgemachten Semmelknödel <sup>A1,B,G</sup>	17,90

*dazu empfehlen wir unseren Beilagensalat „Waldhorn“*

## **Leckeres aus Topf und Pfanne**

Grillteller nach Art des Hauses <sup>A1, B, G</sup> <i>kleine Steaks von Rind, Pute und Schweinefilet dazu Kräuterbutter, frisches Marktgemüse und hausgemachte Hefekroketten</i>	26,80
Piccata Milanese <sup>B, G</sup> <i>vom Schweinefilet in der Ei-Käsehülle, mit Tomatensoße und Spaghetti</i>	23,30
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingen <sup>A1, B, G</sup> <i>und hausgemachten Spätzle</i>	26,50
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>	18,50
Geschmorte Schweinsbäckle an Spätburgundersoße <sup>A1, B, G, M</sup> <i>mit hausgemachten Spätzle</i>	22,80
Putenschnitzel in pikanter Paprikasoße <sup>A1, B</sup> <i>dazu Bratkartoffeln</i>	19,50
Geschnetzeltes von der Pute <sup>A1, B</sup> <i>mit Ratatouille Gemüse und Spaghetti</i>	19,50
Rahmhackbraten mit hausgemachten Spätzle <sup>A1, B, G</sup>	16,90
Schwäbischer Rostbraten <sup>A1, B, G</sup> <i>mit Röstzwiebeln, und Spätzle</i>	31,50
Rumpsteak an Pfeffersoße <sup>A1, B, G</sup> <i>mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	31,90

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

Gebratenes Saiblingsfilet „Müllerin Art“ <sup>A1,B,G,I</sup> <i>mit gebratenen Pfifferlingen und Salzkartoffeln</i>	27,20
Fisch-Knusperle <sup>A1, B, G, H, I, M</sup> <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, an Blattsalaten, dazu Limettendip<sup>7</sup></i>	18,50
Zanderfilet „Adria“ <sup>A1,I</sup> <i>auf Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	24,80
Fischerteller <sup>A1,B,I</sup> nach Art des Hauses <i>Zweierlei Fischfilets, Riesengarnele und Lachsklößchen verschieden zubereitet an diversen Soßen mit Blattspinat, dazu Salzkartoffeln</i>	29,90
Matjesfilet „Hausfrauen Art“ <sup>B,I</sup> <i>an Salatbouquet, mit Salzkartoffeln</i>	15,50

### **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>	12,20
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>	12,70

*dazu empfehlen wir Bratkartoffeln*                      5,50

## **Der süße Abschluss**

<i>Mascarponecreme mit hauseigenem Honig, Kekscrunch und Himbeerragout und frischer Minze garniert</i>	<sup>A1,A4,B,G</sup>	7,50
<i>Gemischter Parfaitteller „Waldhorn“ fein garniert, mit Sahne</i>	<sup>A1,B,D1,D2,D3,G</sup>	8,90
<i>Coupe Danmark Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Sahne</i>	<sup>A1,B</sup>	8,50
<i>Espresso mit zwei Trüffelpralinen</i>	<sup>B,C,D2,F,G</sup>	4,50
<i>Eiscremevariationen Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne</i>	<sup>A1,B</sup>	6,20 6,90