

Starter & Salat

Crèmesuppe von frischen Pfifferlingen ^B	7,50
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto ^B	5,50
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
Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen <i>mit gebratenen Pfifferlingen</i> ^{A1,B,H,M}	16,50

Fleischlos genießen

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

dazu empfehlen wir unseren Beilagensalat „Waldhorn“

Leckeres aus Topf und Pfanne

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

Aus dem Netz und von der Angel

Gebratenes Saiblingsfilet „Müllerin Art“ ^{A1,B,G,I} <i>mit gebratenen Pfifferlingen und Salzkartoffeln</i>	27,20
Fisch-Knusperle ^{A1, B, G, H, I, M} <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, an Blattsalaten, dazu Limettendip⁷</i>	18,50
Zanderfilet „Adria“ ^{A1,I} <i>auf Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	24,80
Fischerteller ^{A1,B,I} 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“ ^{B,I} <i>an Salatbouquet, mit Salzkartoffeln</i>	15,50

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

dazu empfehlen wir Bratkartoffeln 5,50

Der süße Abschluss

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