## Starter & Salat

Festtagssuppe <sup>A1,B,G</sup> Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen und Kräuterflädle	6,00
Spargelcremesuppe <sup>B</sup> mit Spargelstückchen	6,80
Bärlauchcremesuppe mit Croûtons und Bärlauchpesto A1,B	6,80
Beilagensalat "Waldhorn" H,M Kartoffelsalat, Blattsalate und Rohkoststreifen, mit unserem feinen Hausdressing angemacht	7,30
Gebackener Ziegenkäse an Salatbouquet mit fruchtigem Apfel-Birnen-Chutney	9,50
Lauwarmer Spargelsalat H,M mit Rohkoststreifen, Kirschtomaten und Baguette	13,90
Fleischlos genießen	
Portion Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln B,G	19,50
Stangenspargel im Kräuterflädle "Schwäbische Art" A1, B, G dazu Sauce Hollandaise	22,80
Bärlauch-Kässpätzle <sup>A1, B,</sup> mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln	16,20
In Basilikum-Knoblauch-Pesto geschwenkte Bandnudeln A1,B,G und Grana Padano-Schuppen	14,50
Spinat Semmelknödel mit Bärlauchsoße A1,B,G und Käse überbacken	17,20
Dreierlei Gnocchi mit Käsesoße <sup>B,G</sup> und Bärlauch-Pesto	16,30

dazu empfehlen wir den Beilagensalat "Waldhorn"

## **Leckeres aus Topf und Pfanne**

Schweinelendchen mit Stangenspargel B, G Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	27,30
Bauernschnitzel A1, A2, A3, A4, B, G Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck 2,11 und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	19,50
Geschmorte Schweinsbäckle A1,B,G,M an Spätburgundersoße mit hausgemachten Spätzle	23,80
Schweinerückensteak <sup>A1,B</sup> in pikanter Paprikasoße, dazu Bratkartoffeln	19,90
Cordon Bleu vom Landschwein A1, A2, A3, A4, B, G mit Marktgemüse und Pommes Frites	23,50
Schwabenteller A1,B,G zartes Schweinefilet mit Champignonragout an Bärlauch-Kässpätzle	24,60
Putensteaks in Bärlauchkruste gebacken <sup>A1,B,G,H,</sup> an Blatt- und Kartoffelsalat, dazu Limettendip	20,50
Geschnetzeltes von der Pute <sup>A1,B</sup> mit Champignonrahmsoße und feinen Bandnudeln	21,00
Maultaschen abgeschmelzt mit Zwiebelsoße <sup>A1,B,G,H,M</sup> und Kartoffelsalat	17,80
Schwäbischer Rostbraten A1, B, mit Pfannenzwiebeln und Spätzle	31,50
Rumpsteak <sup>A1,B,G</sup> an Pfeffersoße mit Kräuterbutter und Pommes Frites	31,90
Maispoulardenbrüstchen vom Grill <sup>1,A1,B,G</sup> an Orangenjus, auf Pfannengemüse und hausgemachten Hefekroketten	24,80

## Aus dem Netz und von der Angel

Zanderfilet im Kartoffelmantel auf buntem Gemüse A1,B,G,I	24,80
Fisch-Knusperle A1, B, G, H, I, M in Bierteig gebackene Fischfilets, an Kartoffelsalat, dazu Limettendip <sup>7</sup>	19,50
Feine Bandnudeln mit Lachsstreifen und Shrimps <sup>A1,B,G,I</sup> in Tomatensahnesoße	21,90
In Butter gebratene Lachsschnitte <sup>B,G,I</sup> Stangenspargel und Salzkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise	28,80
Fischerteller <sup>A1,B,I</sup> nach "Art des Hauses" mit Blattspinat, dazu Salzkartoffeln	31,50
Der süße Abschluss	
Der süße Abschluss  Gemischter Parfaitteller "Waldhorn" A1,B,D1,D2,D3,G mit Himbeerragout und Sahne	8,90
Gemischter Parfaitteller "Waldhorn" A1,B,D1,D2,D3,G	8,90 8,90
Gemischter Parfaitteller "Waldhorn" A1,B,D1,D2,D3,G mit Himbeerragout und Sahne	·
Gemischter Parfaitteller "Waldhorn" A1,B,D1,D2,D3,G mit Himbeerragout und Sahne  Topfenstrudel mit Beerenragout A1,B,G  Coupe Danmark A1,B	8,90