

Starter & Salate

Festtagssuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Brätklößchen und Kräuterflädle</i>	€ 6,00
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis <i>mit Kernöl-Topping</i>	€ 6,50
Beilagensalat „Waldhorn“ <i>Blattsalate und Rohkoststreifen, mit unserem feinen Hausdressing angemacht</i>	€ 7,50
Gebackener Ziegenkäse <i>an Salatbouquet, mit fruchtigem Apfel-Kürbis-Chutney</i>	€ 11,50
Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen <i>mit Garnelenspieße und Limettendip</i>	€ 19,50

Fleischlos genießen

Allgäuer Kässpätzle <i>mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln</i>	€ 16,00
Feine Bandnudeln <i>mit Ragout vom Hokkaido-Kürbis und Kernöl</i>	€ 15,50
Semmel- und Spinatknödel <i>in Ragout von frischen Champignons</i>	€ 16,50
Dreierlei Gnocchi <i>mit Ratatouillegemüse und Basilikumöl und Grana-Padano-Schuppen</i>	€ 17,50

dazu empfehlen wir den Beilagensalat „Waldhorn“

Leckeres aus Topf und Pfanne

Bauernschnitzel <i>Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit knusprig gebratenem Bauchspeck und Käse überbacken, dazu Pommes Frites</i>	€ 19,50
Wiener Tafelspitz vom Weiderind <i>mit Meerrettichsoße und frischem Marktgemüse, dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren</i>	€ 23,00
Geschmorte Schweinsbäckle <i>an Spätburgundersoße, mit hausgemachten Kürbisspätzle</i>	€ 23,50
Edelgulasch vom Hirsch <i>mit gebratenen Champignons, dazu hausgemachten Kürbisspätzle und Apfelpreiselbeeren</i>	€ 24,50
Medaillons vom Schweinefilet & Rumpsteak <i>an Pfeffersoße, mit Pommes Frites</i>	€ 28,00
Schwäbischer Rostbraten <i>mit Pfannenzwiebeln und hausgemachten Spätzle</i>	€ 31,50
Schwabenteller <i>zartes Schweinefilet mit Ragout von Champignons, dazu Kässpätzle</i>	€ 26,00
Maispouardenbrüstchen vom Grill <i>an Orangenjus, mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Hefekroketten</i>	€ 25,00
Cordon Bleu vom Landschwein <i>mit frischem Marktgemüse und Pommes Frites</i>	€ 23,50
Schweinerückensteak vom Grill <i>in pikanter Paprikasoße, dazu Bratkartoffeln</i>	€ 22,00

Aus dem Netz und von der Angel

Gebratenes Zanderfilet <i>auf Ragout vom Hokkaido-Kürbis, dazu Salzkartoffeln</i>	€ 25,00
In Butter gebratene Lachsschnitte <i>an Blattspinat mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	€ 26,00
Fisch-Knusperle <i>in Bierteig gebackene Fischfilets, an Blattsalaten, dazu Limettendip⁷</i>	€ 19,50
Shrimps und Lachsstreifen <i>in Tomatensahnesoße mit Bandnudeln</i>	€ 21,50

Der süße Abschluss

Parfaitteller „Waldhorn“ <i>Zwetschgen- & Kürbisparfait, fein garniert</i>	€ 9,00
Hausgemachte Apfelkühle <i>in Zimt-Zucker gewendet, an Vanilleeis und Schlagsahne</i>	€ 9,50
Coupe Danmark <i>Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und Schlagsahne</i>	€ 8,50
Affogato <i>Espresso mit Vanilleeis</i>	€ 5,00
Espresso <i>mit zwei Trüffelpralinen</i>	€ 4,50