

SPEISEKARTE

Tradition trifft Zeitgeist – seit drei Generationen mit Herz gekocht.

SUPPEN & SALATE

Frisch, hausgemacht – der perfekte Einstieg.

Kraftbrühe nach Waldhorn-Art

Goldene Rinderkraftbrühe

mit Brätklößchen & feinen Kräuterflädle – klar und klassisch.

normal / groß

€ 6,00 / € 9,00

Bärlauchzauber

Samtige Bärlauchcremesuppe

mit knusprigen Croûtons und aromatischem Bärlauchpesto

– frisch, würzig und voller Frühlingsaroma.

€ 7,00 / € 10,50

Blattschale Waldhorn

Frische Blattsalate mit bunter Rohkost,

serviert mit unserem hausgemachten Dressing

– vital, frisch und harmonisch.

€ 7,50 / € 11,00

Ziegenkuss im Grünen

Gebackene Ziegenkäsetaler, serviert an Salatbouquet

mit fruchtigem Apfel-Kürbis-Chutney.

– warm, frisch und ausgewogen.

€ 11,50 / € 15,50

Meer & Blätter

Gegrillter Garnelenspieß auf Blattsalat mit Rohkoststreifen,

dazu feiner Limettendip – maritim, leicht und harmonisch.

€ 14,00 / € 19,50

VEGETARISCH, ABER NIE LANGWEILIG

Herzhaft, regional & mit feinem Twist.

Allgäuer Frühlingsspätzle € 16,50

Hausgemachte Kässpätzle mit Allgäuer Emmentaler und würzigem Bergkäse, verfeinert mit frischem Bärlauch und goldbraunen Schmelzzwiebeln – herzhaft, aromatisch und wunderbar cremig.

Wurzelkraft € 17,00

Feines Pastinakenragout auf Bandnudeln, getoppt mit knusprigen Süßkartoffelchips und aromatischem Basilikumöl – vegetarisch, modern und voller Geschmack.

Alpenglück € 16,50

Hausgemachte Semmel- & Spinatknödel in cremigem Champignonragout – wie bei Oma, nur feiner.

Gnocchi im Frühlingsgarten € 17,50

Dreierlei Gnocchi auf buntem Ratatouille-Gemüse, verfeinert mit aromatischem Bärlauchpesto – leicht, mediterran und frühlingsfrisch.

Dazu empfehlen wir unseren Beilagensalat „Waldhorn“.

AUS DEM NETZ & VON DER ANGEL

Schonend zubereitet – leicht & aromatisch.

Zander auf Landgang € 25,00

Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Ratatouille-Gemüse, serviert mit Bandnudeln – leicht, aromatisch und sonnig.

Lachs im Glück € 26,00

In Butter gebratene Lachsschnitte mit feinem Blattspinat, Sauce Hollandaise & Salzkartoffeln – samtig und aromatisch.

Filets im Hopfenmantel € 19,50

Knusprige Fischfiletstreifen im Bierteig auf Blattsalaten mit Rohkoststreifen, dazu feiner Limettendip – leicht & lecker.

Meeresfreunde auf Tomatenurlaub € 21,50

Bandnudeln mit Shrimps & Lachsstreifen in fruchtiger Tomaten-Sahnesoße – cremig und würzig.

Allergien oder Unverträglichkeiten? Wir beraten Sie gerne und geben Ihnen unsere Allergikerkarte!

AUS TOPF & PFANNE

Klassiker neu gedacht – mit Charakter & Heimatgefühl.

Schwäbischer Gaumenkracher

€ 19,50

Unser Bauernschnitzel – knusprig paniert, mit gebratenem Bauchspeck & überbackenem Käse, dazu goldene Pommes Frites – herzhaft und unwiderstehlich.

Omas Sonntagsbraten

€ 23,00

Wiener Tafelspitz vom Weiderind mit feiner Meerrettichsoße, buntem Marktgemüse & Salzkartoffeln – wie ein Stück Heimat.

Bäckle in Burgunder

€ 23,50

Zart geschmorte Schweinsbäckle in Spätburgunderjus, serviert mit hausgemachten Spätzle – aromatisch und sämig.

Schwabenteller Waldhorn

€ 24,00

Zartes Schweinefilet, gekrönt von rahmigem Champignonragout, mit hausgemachten Bärlauch-Kässpätzle – sämig und voller schwäbischer Heimat.

Urig & Edel

€ 31,50

Schwäbischer Rostbraten mit golden abgeschmälzten Zwiebeln & hausgemachten Spätzle – ein echter Klassiker.

Frühlingsfeuer vom Grill

€ 33,00

Saftiges Rumpsteak auf buntem Pfannengemüse, veredelt mit aromatischer Bärlauchbutter und knusprigen Hefekroketten – kräftig, saftig und voller Aroma.

Bärlauchkuss vom Geflügel

€ 20,50

Saftige Putensteaks in knuspriger Bärlauchkruste, serviert an Blattsalate mit Rohkoststreifen, dazu feiner Limettendip – frisch, würzig und wunderbar leicht.

Goldstück vom Landschwein

€ 23,50

Hausgemachtes Cordon Bleu, gefüllt & knusprig, mit Marktgemüse & Pommes Frites – herzhaft, knusprig und unwiderstehlich.

Grillrücken – süß verliebt

€ 22,00

Schweinerückensteak vom Grill in mild-süßer Paprikasoße, serviert mit knusprigen Bratkartoffeln – zart, aromatisch und voller Genuss.

SÜSSER ABSCHLUSS

Klassisch, mit einem Hauch Raffinesse.

Mango-Nuss-Verführung

€ 9,00

*Zart cremiges Mango- & Haselnuss-Nugat-Parfait,
liebevoll garniert – fruchtig, fein und ein süßer Gruß vom Dessert.*

Apfeltraum

€ 9,50

*Knusprig ausgebackene Apfelringe, verfeinert mit Zimt-Zucker,
serviert mit cremigem Vanilleeis und luftigem Schlag
– ein himmlisches Stück Kindheit.*

Schokosinn

€ 8,00

*Lauwarmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern,
auf einem feinen Fruchtspiegel angerichtet, begleitet von einer Sahnehaube
– sinnlich und verführerisch.*

Nordlicht-Nascherei

€ 8,50

*Vanilleeis mit warmer Schokoladensoße und lockerer Sahne
– ein zeitloser Genuss, der immer glücklich macht.*

Espresso-Vanilletraum

€ 5,00

*Vanilleeis trifft auf Espresso
– schlicht, stilvoll, stark.*

Espresso mit süßer Begleitung

€ 4,50

*Espresso mit zwei zartschmelzenden Trüffelpralinen.
– ein kleiner Luxus zum Abschluss*