

SPEISENKARTE

Tradition trifft Zeitgeist – seit drei Generationen mit Herz gekocht.

SPARGELZEIT IM WALDHORN

*Frisch vom Feld – klassisch & fein interpretiert.
Zart, aromatisch und nur für kurze Zeit ein echter Genussmoment.*

- | | |
|--|--|
| Frühlingscreme vom Spargel | <i>normal / groß</i>
€ 7,50 / € 10,50 |
| <i>Samtige Spargelcremesuppe aus frischem Stangenspargel,
mit zarten Spargeleinlagen
– ganz im Zeichen des Spargels.</i> | |
| Spargel küsst Gartenfrische | € 12,00 / € 16,00 |
| <i>Lauwarmer Stangenspargel mit Kirschtomaten,
fein abgestimmt mit unserem hausgemachten Dressing
– leicht, aromatisch und wunderbar saisonal.</i> | |
| Stangenglück – ganz klassisch | € 21,50 |
| <i>Frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln
und wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
– pur, ehrlich und zeitlos gut.</i> | |
| Spargel im Flädlemantel | € 23,00 |
| <i>Zarte Kräuterflädle, gefüllt mit frischem Spargel
und feine Sauce Hollandaise
– weich, aromatisch und rundum stimmig.</i> | |
| Spargel & Filet – fein kombiniert | € 27,00 |
| <i>Zartes Schweinefilet an frischem Stangenspargel,
serviert mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise
– saftig, kräftig und klassisch interpretiert.</i> | |
| Spargel trifft Lachsgenuss | € 28,50 |
| <i>Gebratene Lachsschnitte an frischem Stangenspargel,
dazu Salzkartoffeln und feine Sauce Hollandaise
– zart, edel und wunderbar ausgewogen.</i> | |

Zum Ergänzen

+ roher oder gekochter Schinken

€ 7,00

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

SUPPEN & SALATE

Frisch, hausgemacht – der perfekte Einstieg.

Kraftbrühe nach Waldhorn-Art

Goldene Rinderkraftbrühe

mit Brütklößchen & feinen Kräuterflädle – klar und klassisch.

normal / groß

€ 6,00 / € 9,00

Bärlauchzauber

Samtige Bärlauchcremesuppe

mit knusprigen Croûtons und aromatischem Bärlauchöl

– frisch, würzig und voller Frühlingsaroma.

€ 7,00 / € 10,50

Blattschale Waldhorn

Frische Blattsalate mit bunter Rohkost

und unserem hausgemachten Dressing

– vital, frisch und harmonisch.

€ 7,50 / € 11,00

Geflügelglück im Blätternest

Saftige Putenbruststreifen auf frischen Blattsalaten

mit Rohkoststreifen, serviert mit feinem Limettendip

– leicht, frisch und voller sommerlicher Leichtigkeit.

€ 13,00 / € 18,00

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 Blattsalaten mit bunter Rohkost,

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 Schmelzwiebeln – herzhaft, aromatisch und wunderbar cremig.

Wurzelkraft

€ 17,00

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

Gnocchi im Frühlingsgarten

€ 17,50

Dreierlei Gnocchi auf buntem Ratatouille-Gemüse, verfeinert mit aromatischem Bärlauchöl – 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

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

Filets im Hopfenmantel

€ 19,50

Knusprige Zanderfiletstreifen 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.

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,
liebervoll 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 Schokoladensauce 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*