

SPEISENKARTE

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

Tomatenglück

Fruchtige Tomatencremesuppe

mit knusprigen Croûtons und feinem Basilikumöl

– sonnig, aromatisch und wunderbar ausgewogen.

€ 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-Birnen-Chutney – warm, frisch und ausgewogen.

€ 11,50 / € 15,50

Meer & Blätter

Gegrillter Garnelenspieß¹ auf Blattsalaten mit bunter Rohkost,

dazu feiner Limettendip – maritim, leicht und harmonisch.

€ 14,00 / € 19,50

¹ Shrimps/Garnelen mit Wasserzusatz

VEGETARISCH, ABER NIE LANGWEILIG

Herzhaft, regional & mit feinem Twist.

Käse küsst Spätzle

€ 16,50

*Schwäbische Käspätzle mit Emmentaler & würzigem Bergkäse, vollendet mit goldbraunen Schmelzwiebeln
– cremig, würzig und traditionell.*

Spaghetti al Verde

€ 14,50

*in aromatischem Basilikum-Knoblauch-Öl geschwenkte Spaghetti, verfeinert mit gehobelten Grana-Padano-Schuppen
– duftig, mediterran und wunderbar leicht.*

Alpenglück

€ 16,50

*Hausgemachte Semmelknödel in cremigem Champignonragout
– wie bei Oma, nur feiner.*

Gnocchi im Sommergarten

€ 17,50

*Dreierlei Gnocchi auf buntem Ratatouille-Gemüse, gekrönt von fein gehobelten Grana-Padano-Schuppen und veredelt mit aromatischem Basilikumöl
– leicht, mediterran und voller sommerlicher Frische.*

AUS DEM NETZ & VON DER ANGEL

Schonend zubereitet – leicht & aromatisch.

Zander auf Landgang

€ 25,00

*Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Ratatouille-Gemüse,
begleitet von Salzkartoffeln – leicht, aromatisch und sonnig.*

Filets im Hopfenmantel

€ 19,50

*Knusprige Zanderfiletstreifen im Bierteig
an Blattsalaten mit Rohkoststreifen,
dazu feiner Limettendip – leicht & lecker.*

Fischers Liebling

€ 32,00

*Zweierlei Fischfilets, eine Riesengarnele¹
und hausgemachtem Fischklößchen, liebevoll zubereitet
an frischem Blattspinat mit Salzkartoffeln serviert
– maritim, abwechslungsreich und voller Genuss.*

Meeresfreunde auf Tomatenurlaub

€ 21,50

*Spaghetti mit Shrimps¹ & Lachsstreifen
in fruchtiger Tomaten-Sahnesoße – cremig und würzig.*

¹ Shrimps/Garnelen mit Wasserzusatz

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 Zwiebelfleisch € 23,00

*gebratene Tafelspitzscheiben mit feiner Zwiebelsoße
und knusprigen Bratkartoffeln – 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 Kässpätzle – sämig und voller schwäbischer Heimat.*

Urig & Edel

€ 31,50

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

Sommerfeuer vom Grill

€ 33,00

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

Geflügel in Goldkruste

€ 24,00

*Saftige Putensteaks in goldener Käse-Eihülle,
serviert auf Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße
– mediterran, sommerlich 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.*

Dolce im Glas € 8,00

*Feine Mascarponecreme, geschichtet mit fruchtigem Erdbeerragout
und knusprigem Kekscrunch
– cremig, fruchtig und herrlich leicht.*

Schokosinn € 8,00

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

Heiße Liebe € 8,50

*Cremiges Vanilleeis trifft auf heiße Himbeeren,
verfeinert mit einer lockeren Sahnehaube
– fruchtig, warm und unwiderstehlich verführerisch.*

Fruchtgarten im Becher € 9,50

*Vanille- und fruchtiges Erdbeereis, liebevoll mit frischen Früchten garniert,
verfeinert mit fruchtiger Soße und einer lockeren Sahnehaube
– erfrischend, fruchtig und voller sommerlicher Leichtigkeit.*

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*