



## Wir wollen, dass Sie sich bei uns wohlfühlen!

Dieses Ziel verfolgten bereits 1964 die Gründer der heutigen „Waldrast“ - Josef und Margarete Kleiser. Heute führen wir unser Restaurant bereits in dritter Generation und freuen uns, Sie mit unserem Restaurant-, Hotel- und Cateringservice verwöhnen zu dürfen.

## APERITIF

**Aperol Spritz** 7,30  
Sekt | Aperol | Orange

**Lillet Wild Berry** 7,30  
Lillet | Schweppes Wild Berry | Beeren

**Wintercocktail** 7,30  
Sekt | Bratapfelsirup | Zitrusfrüchte

**Alkoholfreier Martinicocktail** 7,30  
Alkoholfreier Martini | Schweppes  
Wild Berry | Früchte

## SPECIALS AUF VORBESTELLUNG

(Bestellung mind. 24 h im Voraus)

**Zarter Rinderrücken | Roastbeef** 32,00  
Sous-vide gegart | Ab 2 Personen |  
Sauce Bernaise | Gemüse der Saison |  
Kartoffelgratin | Gemischter  
Beilagensalat p.P.

**Herzhaftes Bürgermeisterstück** 27,50  
Vom Rind | Sous-vide gegart |  
Ab 2 Personen | Sauce Bernaise |  
Wurzelgemüse | Kartoffelkroketten |  
Gemischter Beilagensalat p.P.

*Unsere Gerichte auf Vorbestellung  
werden über Stunden schonend bei  
niedriger Temperatur medium gegart  
und kurz vor dem Anrichten heiß  
nachgebraten.*

## KLEINES MENÜ

**Badische Rinderkraftbrühe**  
Flädlestreifen | Schnittlauch

**Ragout vom heimischen Wild**  
Preiselbeere | Handgeschabte  
Spätzle | Kartoffelkroketten |  
Gemischter Beilagensalat

**2 Kugeln Eis**  
mit Sahne oder  
eine Kaffeespezialität

**Komplettes Menü** 28,50

## WALDRASTMENÜ

**Feldsalat in Walnussdressing**  
Ziegenkäse | Feigen

**Knusprige Entenkeule**  
Orangensauce | Apfelrotkraut |  
Gebratene Serviettenknödel

**Weihnachtliche Dessertvariation**  
Zimtsterneis | Bratapfel-Spekulatius |  
Zwetschgenkompott | Spekulatiuseis

**Komplettes Menü** 38,00

## VEGANES MENÜ

**Möhren-Ingwer-Suppe**  
Kokosmilch | Karottenchips

**Asiatisches Gemüsecurry**  
Süßkartoffel | Erdnuss | Reis |  
Beilagen Blattsalat

**Bratapfel-Spekulatius-Dessert**  
Vegane Joghurtcreme | Heißes  
Zwetschgenkompott

**Komplettes Menü** 31,00

## VORSPEISEN

*Vegetarisch / Vegan (ohne Ziegenkäse)*

**Feldsalat in Walnussdressing** 11,50

Ziegenkäse | Feigen

**Feldsalat statt Beilagensalat** 5,50

**Gebratene Blutwurst** 13,00

Auf Kimchi (Fermentiertes Gemüse  
mittelscharf) | Apfel süß-sauer

## SALATE

**Salatplatte Fisch** 19,00

Gebratener Zander | Meerbarbe |  
Garnele | Verschiedene Gemüsesalate  
Blattsalat | Weißburgunderdressing

*Vegetarisch / Vegan*

**Salatplatte mit gebratenem Gemüse** 13,50

Tomate | Gurke | Radieschen |  
Weißburgunderdressing

**Großer Feldsalat mit gebratenem** 25,50

**Kalbsmedaillon & Ziegenkäse**

Feigen | Walnussdressing

**Salatplatte mit gebratenen** 16,50

**Putenstreifen**

Verschiedene Gemüsesalate |  
Blattsalat | Weißburgunderdressing

**Salatplatte mit gebratenen** 19,50

**Rumpsteakstreifen**

Verschiedene Gemüsesalate |  
Blattsalat | Weißburgunderdressing

*Vegetarisch / Vegan*

**Beilagen Blattsalat** 5,80

Tomate | Gurke | Radieschen |  
Weißburgunderdressing

*Vegetarisch*

**Gemischter Beilagensalat** 5,80

Verschiedene Gemüsesalate |  
Blattsalat | Hausdressing

## SUPPEN

**Badische Rinderkraftbrühe** 5,80  
Flädlestreifen | Schnittlauch

*Vegetarisch | Vegan auf Anfrage*

**Möhren-Ingwer-Suppe** 6,80  
Kokosmilch | Karottenchips

*Vegetarisch*

**Maronencremesuppe** 6,80  
Karamell | Sahne

## VEGETARISCH | VEGAN

*Vegetarisch | Vegan*

**Asiatisches Gemüsecurry** 17,50  
Süßkartoffel | Erdnuss | Reis |  
Beilagen Blattsalat

*Vegetarisch*

**Gebratene Serviettenknödel** 17,50  
Waldpilzsauce | Rahmwirsing |  
Gemischter Beilagensalat

*Vegetarisch*

**Allgäuer Käsespätzle** 13,50  
Rahm | Käse | Geschmälzte Zwiebel |  
Gemischter Beilagensalat

*Vegetarisch | Vegan*

**Mexikanisches Bohnen Chili** 16,00  
Mais | Kidneybohnen | Reis | Beilagen  
Blattsalat

## FISCHGERICHTE

**Fischteller Waldrast** 28,00  
Lachs | Meerbarbe | Black Tiger  
Garnelen | Sauce Bernaise | Brokkoli |  
Kartoffeln | Gemischter Beilagensalat

**Gebratenes Zanderfilet** 22,50  
Champignon-Mandel-Butter |  
Blattspinat | Kräuterkartoffeln |  
Gemischter Beilagensalat

## SAISONGERICHTE

*Saisonempfehlung*

**Knusprige Entenkeule** 24,50  
Orangensauce | Apfelrotkraut |  
Gebratene Serviettenknödel |  
Gemischter Beilagensalat

**Medaillons vom Hirschrücken** 30,00  
Steinpilz-Wacholdersauce |  
Speckrosenkohl | Handgeschabte  
Spätzle | Gemischter Beilagensalat

**Gebratene Kalbslachse** 30,00  
Apfel-Calvadosauce | Rahmwirsing  
Kartoffelkroketten | Gemischter  
Beilagensalat

## AUS ALLER WELT

*Empfehlung vom Küchenchef*

**Rosa gebratenes Kalbsherz** 22,50

Blattspinat | Handgeschabte Spätzle | Gemischter Beilagensalat

**Cevapcici in Paprikarahmsauce** 12,50

Pommes-Frites | Gemischter Beilagensalat

## STEAKS

**Waldrast's Filettöpfele** 24,00

Rinder-, Schweine- und Putenfilet | Champignonsauce | Handgeschabte Spätzle | Gemischter Beilagensalat

**Schweinelendchen** 22,00

Hollandaise- **oder** Champignonsauce | Gemüse | Handgeschabte Spätzle | Kartoffelkroketten | Gemischter Beilagensalat

**Rumpsteak „Kräuterbutter“** 26,00

Bratensauce | Pommes-Frites | Gemischter Beilagensalat

**Rumpsteak „Holzfäller“** 28,00

Speck-Zwiebeln | Grilltomate | Grüne Speckbohnen | Bratkartoffeln

**Zwiebelrostbraten** 27,00

Geschmälzte Zwiebeln | Handgeschabte Spätzle | Gemischter Beilagensalat

**Rumpsteak „Texas“** 27,00

Sauce Bernaise | Pommes-Frites | Gemischter Beilagensalat

**Schweinerückensteak „Jäger Art“** 17,00

Pilzrahmsauce | Butterspätzle | Gemischter Beilagensalat

**Waldrastplatte** 28,00

Rinder- und Schweinefilet | Sauce Bernaise und Pilzsauce | Grüne Speckbohnen | Grilltomate | Kartoffelkroketten | Handgeschabte Spätzle | Gemischter Beilagensalat

## SCHNITZEL

**Schweineschnitzel paniert** 16,00  
Bratensauce | Pommes-Frites |  
Gemischter Beilagensalat

**Putenschnitzel paniert** 16,00  
Bratensauce | Pommes-Frites |  
Gemischter Beilagensalat

**Jägerschnitzel (nicht paniert)** 17,00  
Pilzrahmsauce | Butterspätzle |  
Gemischter Beilagensalat

**Cordon Bleu vom Kalb** 20,00  
Bratensauce | Pommes-Frites |  
Gemischter Beilagensalat

## KLASSIKER

**Ragout vom heimischen Wild** 20,00  
Preiselbeere | Handgeschabte  
Spätzle | Kartoffelkroketten |  
Gemischter Beilagensalat

**Zarte Rinderzunge** 19,00  
Madeirasauce | Handgeschabte  
Spätzle | Kartoffelkroketten |  
Gemischter Beilagensalat

**Sahnegeschnetzeltes** 12,00  
Champignonrahmsauce |  
Butterspätzle | Gemischter  
Beilagensalat

**Saure Leberle vom Rind** 15,00  
Zwiebeln | Bratkartoffeln

## VESPER | TOAST

**Herzhafter Wurstsalat** 9,00  
Zwiebel | Essiggurke | Bauernbrot

**Straßburger Wurstsalat** 10,00  
Käse | Zwiebel | Essiggurke |  
Bauernbrot

**Wurstsalat „Spezial“** 12,50  
Blatt- und Rohkostsalat | Zwiebel |  
Essiggurke | Bauernbrot  
Zusätzlich mit Käse 13,50

*Beilagen Empfehlung zu den  
Wurstsalaten*  
**Portion Bratkartoffeln oder  
Pommes-Frites** 4,80

**1 Paar Bratwürste** 14,00  
Geschmälzte Zwiebeln | Pommes-  
Frites | Gemischter Beilagensalat

**Toast „Hawaii“** 10,00  
Toastbrot | Schinken | Ananas | Käse

**Schweizer Toast** 11,00  
Toastbrot | Schinken | Tomate | Käse

## DESSERT | EIS

**Weihnachtliche Dessertvariation** 10,00  
Zimtsterneis | Bratapfel-Spekulatius |  
Zwetschgenkompott | Spekulatiuseis

*Vegetarisch | Vegan*

**Bratapfel-Spekulatius-Dessert** 8,50  
Vegane Joghurtcreme | Heißes  
Zwetschgenkompott

**Eine Kugel Eis** 2,20  
Mit Sahne 2,50

**Zwei Kugeln Eis** 3,70  
Mit Sahne 4,00

**Gemischtes Eis | 3 Kugeln** 5,20  
Vanille-, Erdbeer- und  
Schokoladeneis  
Mit Sahne 5,50

*Sie können wählen zwischen unseren  
Eissorten Vanille, Erdbeere, Schokolade,  
Zitrone und Walnuss*

**Eiskaffee | 3 Kugeln** 7,50  
Vanilleeis | Kalter Kaffee | Sahne

**Coupe Danmark | 3 Kugeln** 7,80  
Vanilleeis | Heiße Schokoladensauce  
Sahne

**Feuerhimbeeren | 3 Kugeln** 7,80  
Vanilleeis | Heiße Himbeeren | Sahne

**Heiße Waldbeeren | 3 Kugeln** 7,80  
Vanilleeis | Heiße Waldbeeren | Sahne

**Bananensplit | 3 Kugeln** 7,80  
Vanilleeis | Schokoladeneis |  
Banane | Eierlikör | Schokoladensauce  
Sahne

**Walnussbecher | 3 Kugeln** 9,00  
Walnusseis | Amaretto | Sahne

**Schwarzwaldbecher | 3 Kugeln** 8,80  
Vanilleeis | Schokoladeneis | Kirschen  
Kirschwasser | Sahne

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### MINERALWASSER

**Flasche Bad Dürrheimer** 0,5 L **4,00**  
Classic

**Flasche Bad Dürrheimer** 0,5 L **4,00**  
Medium 0,5 L

**Flasche Bad Dürrheimer** 0,5 L **4,00**  
Naturell 0,5 L

**Glas Mineralwasser** 0,2 L **2,40**  
Classic 0,2 L

### SOFTGETRÄNKE

**Coca-Cola** 0,4 L **4,30**  
0,2 L **2,80**

**Cola Light / Zero** 0,4 L **4,30**  
0,2 L **2,80**

**Spezi** 0,4 L **4,30**  
0,2 L **2,80**

**Fanta** 0,4 L **4,30**  
0,2 L **2,80**

**Süßer Sprudel** 0,4 L **4,30**  
0,2 L **2,80**

### SÄFTE / SCHORLE

**Saftschorle** 0,4 L **4,30**  
Orange | Apfel | Johannisbeere |  
Traube 0,2 L **2,80**

**Saftschorle** 0,4 L **4,50**  
Rhabarber | Maracuja | Säfte des  
Tages 0,2 L **3,00**

**Saft pur** 0,4 L **4,50**  
Orange | Apfel | Johannisbeere |  
Traube 0,2 L **3,00**

**Saft pur** 0,4 L **4,80**  
Rhabarber | Maracuja | Säfte des  
Tages 0,2 L **3,50**

### KAFFEE / TEE

**Glas Tee** **2,80**  
Schwarz | Grün | Pfefferminze |  
Kamille | Früchte

*Auch koffeinfrei möglich*

**Große Tasse Kaffee** **3,80**  
Milch | Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Kleine Tasse Kaffee** **2,80**  
Milch | Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Espresso** **2,80**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Doppelter Espresso** **4,00**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Espresso Macchiato** **3,40**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Cappuccino** **3,80**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Latte Macchiato** **3,80**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Milchkaffee** **3,80**  
Zucker | Kleines Gebäck

**Heiße Schokolade** **3,80**  
Zucker | Kleines Gebäck

## BIER

Fürstenberg Pils	0,5 L	4,00
	0,3 L	3,80
Fürstenberg Radler	0,3 L	3,80
Fürstenberg Pils Alkoholfrei	0,3 L	3,80
Fürstenberg Radler Alkoholfrei	0,3 L	3,80
Fürstenberg Helles Naturtrüb	0,3 L	4,00
Fürstenberg Hefe Weizen Hell	0,5 L	4,30
Fürstenberg Hefe Weizen Kristall	0,5 L	4,30
Riegeler Landbier	0,5 L	4,30
Bräunlinger Hefe Weizen „Weißer Leo“	0,5 L	4,30
Paulaner Hefe Weizen Alkoholfrei	0,5 L	4,30
Cola-Weizen	0,5 L	4,30
Weizen-Zitronenlimonade (Ruß)	0,5 L	4,30

## COCKTAILS / SCHNAPS

Wodka I Lemon	0,2 L	6,00
Bacardi I Orange	0,2 L	6,00
Whiskey I Cola	0,2 L	6,80
Aperol Spritz	0,2 L	7,30
Lillet Wild Berry	0,2 L	7,30
Campari Orange	0,2 L	6,80
Honigschnäpsle	2 cl	3,50
Honig-Williams	2 cl	3,50
Williams Christ Birne	2 cl	3,50
Kirschwasser I Himbeergeist	2 cl	3,50
Ramazzotti I Grappa	2 cl	3,50
Malteser I Ziebärtle	2 cl	3,50
Obstler I Topinambur I Underberg	2 cl	2,20
Jägermeister I Baileys	2 cl	2,80

## WEIN

### WEINSCHORLE

<b>Weinschorle</b>	0,2 L	<b>4,00</b>
Weiß   Rose   Rot	0,1 L	<b>3,30</b>

### SCHAUMWEIN

*Intensiv, Lebendig*

<b>P. J. Valckenberg Sekt</b>	0,1 L	<b>4,50</b>
<b>Numero 1   trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>22,00</b>

*Harmonisch, frische Frucht, Kraftvoll*

<b>Borgo Molino Prosecco</b>	0,1 L	<b>6,30</b>
<b>Extra Dry</b>		
Flasche 0,75 L		<b>29,00</b>

*Komplex, Harmonisch, Intensiv*

<b>Bollinger Champagner</b>		<b>77,00</b>
<b>Spezial Cuvee Brut</b>		
Flasche 0,75 L		

### WEISSWEIN

#### OFFENE WEINE

*Frisch, Mineralisch, Charakterstark*

<b>Weingut Clauß</b>	0,1 L	<b>4,00</b>
<b>Nacker Müller-Thurgau  </b>	0,2 L	<b>7,30</b>
<b>Baden   Bodensee   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>23,00</b>

*Mineralisch, Fruchtig, schöne Säure*

<b>Villa Huesgen</b>	0,1 L	<b>4,00</b>
<b>„By the GlasS“ Riesling  </b>	0,2 L	<b>7,30</b>
<b>Mosel   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>23,00</b>

*Frisch, Fruchtig, Saftig*

<b>Weingut Dr. Heger</b>	0,1 L	<b>4,30</b>
<b>Grauburgunder   Baden  </b>	0,2 L	<b>7,80</b>
<b>Kaiserstuhl   Trocken</b>		
Flasche 1,00 L		<b>27,50</b>

*Goldgelb, Fruchtig, Mandelig*

<b>Weingut Santi</b>	0,1 L	<b>5,00</b>
<b>Lugana   Italien  </b>	0,2 L	<b>8,50</b>
<b>Venetien   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>26,00</b>

*Leicht, Fruchtig, Dezent Süße*

<b>Weingut Vollmayer</b>	0,1 L	<b>4,30</b>
<b>Bacchus   Bodensee  </b>	0,2 L	<b>7,50</b>
<b>Baden   Feinherb</b>		
Flasche 0,75 L		<b>24,00</b>

### FLASCHENWEINE

#### WEISS

*Elegant, Frisch, Zitrusaromen*

<b>2018er Weingut Dr. Heger</b>		<b>39,00</b>
<b>Weißburgunder   Ihringer</b>		
<b>Winklerberg Erste Lage   Baden  </b>		
<b>Kaiserstuhl   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		

*Kräftig, Mineralisch, Blumig*

<b>2017er Chateau Chateau-Fuissè</b>		<b>42,00</b>
<b>Saint-Veran   Chardonnay  </b>		
<b>Burgund   Frankreich   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		

*Frisch, Kernfruchtroma, Mineralisch*

<b>2019er Weingut Rudi Pichler</b>		<b>38,00</b>
<b>Grüner Veltliner Federspiel  </b>		
<b>Wachau   Österreich   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		

*Elegant, Feinfruchtig, Mineralität*

<b>2018er Chateau De Ladoucette</b>		<b>52,00</b>
<b>Sauvignon Blanc   Sancerre</b>		
<b>Loire   Frankreich   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		

## ROSEWEIN

### OFFENE WEINE

*Frisch, Duftig, Animierend*

<b>Weingut Pfannenbecker</b>	0,1 L	<b>4,00</b>
<b>Cuvee Rose I Rheinhessen I</b>	0,2 L	<b>7,30</b>
<b>Pfeddersheim I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>23,00</b>

### FLASCHENWEINE

#### ROSE

*Frisch, Lebendig, Vielschichtig*

<b>2018er Chateau E. Guigal</b>		<b>33,00</b>
<b>Rose I Cote du Rhône I Frankreich</b>		
<b>Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		

*Frisch, Fruchtig, Brilliant*

<b>2018er Chateau Caves d`Esclans</b>		<b>43,00</b>
<b>Whispering Angel I Rose I</b>		
<b>Côtes de Provence I</b>		
<b>Frankreich I Trocken</b>		
Flasche 0,75		

## ROTWEIN

### OFFENE WEINE

*Vollmundig, Fruchtig, Rubinrot*

<b>Casa Vinicola Minini</b>	0,1 L	<b>4,00</b>
<b>Primitivo I Apulien I Piane del</b>	0,2 L	<b>7,30</b>
<b>Levante I Italien I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>23,00</b>

*Kraftvoll, Fruchtig*

<b>Weingut Clauß I Nacker</b>	0,1 L	<b>4,00</b>
<b>Spätburgunder I Bodensee I</b>	0,2 L	<b>7,30</b>
<b>Baden I Trocken</b>		
Flasche 1,00 L		<b>27,50</b>

*Rubinrot, Frisch, Kirscharoma*

<b>Weingut Larchago</b>	0,1 L	<b>4,30</b>
<b>Tempranillo I Rioja I</b>	0,2 L	<b>7,80</b>
<b>Spanien I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>23,50</b>

*Ausgewogen, Saftig, Leicht*

<b>Weingut Dr. Heger</b>	0,1 L	<b>5,00</b>
<b>Spätburgunder I Ihringen I</b>	0,2 L	<b>8,50</b>
<b>Kaiserstuhl I Baden I Trocken</b>		
Flasche 1,00 L		<b>29,00</b>

*Fruchtig, Dezent, Süße*

<b>Weingut Clauß I Nacker</b>	0,1 L	<b>4,30</b>
<b>Spätburgunder I Bodensee I</b>	0,2 L	<b>7,50</b>
<b>Baden I Feinherb</b>		
Flasche 0,75 L		<b>24,00</b>

### FLASCHENWEINE ROT

*Aromatisch, Kraftvoll, Dunkelrot*

<b>2020er Piluna</b>		<b>30,00</b>
<b>Primitivo Salento I</b>		
<b>Apulien I Italien I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		

*Eichenholznoten, Waldbeeren*

<b>2015er Bodegas</b>		<b>43,00</b>
<b>Marques de Murrieta</b>		
<b>Rioja Reserva I</b>		
<b>Spanien I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		

*Vielseitig, Lebhaft, Charakterstark*

<b>2015er Weingut Dr. Heger</b>		<b>48,00</b>
<b>Mimus Spätburgunder I Ihringer</b>		
<b>Winklerberg I Baden I</b>		
<b>Kaiserstuhl I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		

*Kaffee, Pflaume, würzig*

<b>2016er Chateau Odilon</b>		<b>51,00</b>
<b>Bordeaux Haut-Medoc I</b>		
<b>Frankreich I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		