

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 6,80
Sekt | Aperol | Orange

Lillet Wild Berry 6,80
Lillet | Schweppes Wild Berry | Beeren

Herbstcocktail 6,80
Sekt | Granatapfel | Holunder | Zitrus

Alkoholfreier Martinicocktail 6,80
Alkoholfreier Martini | Schweppes
Wild Berry | Früchte

SPECIALS AUF

VORBESTELLUNG

(Bestellung mind. 24 h im Voraus)

Zarter Rinderrücken/Roastbeef 31,00
Sous-vide gegart | Ab 2 Personen |
p.P.
Sauce Bernaise | Gemüse der Saison |
Kartoffelgratin | Gemischter
Beilagensalat

Herzhaftes Bürgermeisterstück 26,50
Vom Rind | Sous-vide gegart |
p.P.
Ab 2 Personen | Sauce Bernaise |
Wurzelgemüse | Kartoffelkroketten |
Gemischter Beilagensalat

*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

Oma's Rinderroulade
Specksauce | Rahmwirsing |
Specknockerl | Gemischter
Beilagensalat

2 Kugeln Eis
mit Sahne oder
eine Kaffeespezialität

Komplettes Menü 29,00

WALDRASTMENÜ

Kürbis Cremesuppe
Kokosmilch | Kürbiskerne & Kernöl

Medaillons vom Hirschrücken
Steinpilz-Wacholdersauce |
Rahmwirsing | Handgeschabte
Spätzle | Gemischter Beilagensalat

Quark-Grieß-Schnitte
Joghurteis | Zwetschgenröster

Komplettes Menü 43,00

VEGANES MENÜ

Kürbis Bruschetta mit Kimchi
Kürbiskerne & Kernöl

Kartoffelgulasch
Paprika | Champignons | Nudeln |
Beilagen Blattsalat

Milchreis mit Hafermilch
Heiße Kirschen & Kirschsorbet

Komplettes Menü 33,00

VORSPEISEN

**Gebratene Black Tiger Garnelen
(als Vorspeisenportion)** 15,00
Steinpilzrisotto | Wildkräuter

Vegetarisch | Vegan

Kürbis Bruschetta mit Kimchi 9,50
Kürbiskerne & Kernöl

*Info: Kimchi ist das Koreanische
Nationalgericht. Fermentiertes Gemüse
mit einer gewissen Schärfe.*

SALATE

Salatplatte Fisch 19,00
Gebratener Zander | Lachs | Garnele
Verschiedene Gemüsesalate |
Blattsalat | Weißburgunderdressing

Vegetarisch | Vegan

Salatplatte mit gebratenem Gemüse 13,50
Tomate | Gurke | Radieschen |
Weißburgunderdressing

**Salatplatte mit gebratenen
Putenstreifen** 16,50
Verschiedene Gemüsesalate |
Blattsalat | Weißburgunderdressing

**Salatplatte mit gebratenen
Rumpsteakstreifen** 19,50
Verschiedene Gemüsesalate |
Blattsalat | Weißburgunderdressing

Vegetarisch | Vegan

Beilagen Blattsalat 5,80
Tomate | Gurke | Radieschen |
Weißburgunderdressing

Vegetarisch

Gemischter Beilagensalat 5,80
Verschiedene Gemüsesalate |
Blattsalat | Hausdressing

Große Salatplatte 13,50
Verschiedene Gemüsesalate |
Blattsalat | Hausdressing |
Gekochtes Ei | Schinken **oder** Käse

SUPPEN

Badische Rinderkraftbrühe 5,80
Flädlestreifen | Schnittlauch

Vegetarisch | Vegan auf Anfrage

Kürbis Cremesuppe 6,80
Kokosmilch | Kürbiskerne & Kernöl

Wildkraftbrühe 6,80
Specknockerl | Steinpilze

VEGETARISCH | VEGAN

Vegetarisch | Vegan

Geschmorte Aubergine 17,50
Kimchi | Wildkräuter | Beilagen
Blattsalat

Vegetarisch

Kürbis Steinpilzrisotto 19,50
Parmesan | Kürbisspalten süß-sauer |
Gemischter Beilagensalat

Vegetarisch

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

Vegetarisch | Vegan

Kartoffelgulasch 16,50
Paprika | Champignons | Nudeln |
Beilagen Blattsalat

FISCHGERICHTE

Fischteller Waldrast 27,50
Lachs | Zander | Black Tiger Garnelen |
Sauce Bernaise | Nudeln | Gemischter
Beilagensalat

Gebratenes Zanderfilet 22,00
Champignon-Mandel-Butter |
Blattspinat | Kräuterkartoffeln |
Gemischter Beilagensalat

Gebratene Black Tiger Garnelen 28,00
(als Hauptgangportion)
Steinpilzrisotto | Kürbisspalten süß-
sauer | Wildkräuter | Gemischter
Beilagensalat

WILDGERICHTE

Saisonempfehlung

Medaillons vom Hirschrücken 29,50
Steinpilz-Wacholdersauce |
Rahmwirsing | Handgeschabte
Spätzle | Gemischter Beilagensalat

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

Wildhackbällchen 14,50
Pilzrahmsauce | Butterspätzle |
Kartoffelkroketten | Gemischter
Beilagensalat

Gebratene Wildhasenfilets 29,50
Sauerkirsch-Pfeffersauce |
Blattspinat | Specknockerl |
Gemischter Beilagensalat

AUS ALLER WELT

Empfehlung vom Küchenchef

Rosa gebratenes Kalbsherz 22,00

Kimchi | Parmesanrisotto |
Gemischter Beilagensalat

Cevapcici in Paprikarahmsauce 12,50

Pommes-Frites | Gemischter
Beilagensalat

STEAKS

Waldrast's Filettöpfele 23,50

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 |
Bratkartoffeln | 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

Oma's Rinderroulade 21,00
Specksauce | Rahmwirsing |
Specknockerl | 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

Quark-Grieß-Schnitte 9,00
Joghurteis | Zwetschgenröster

Vegetarisch | Vegan

Milchreis mit Hafermilch 9,00
Heiße Kirschen & Kirschsorbet

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
Eisorten Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Zitrone und Walnuss
(4/7) (C/E/G/H/N)*

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