



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

Schwester Mule 7,30
Gute Schwester | Zitrus | Minze |
Gingerbeer

*Info: Gute Schwester ist ein Destillat aus
Weizenschrot und Gerstenmalz. Wird in
einer kleinen Hofbrennerei in St.
Georgen destilliert*

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

SPECIALS AUF

VORBESTELLUNG

(Bestellung mind. 24 h im Voraus)

Zarter Rinderrücken | Roastbeef 34,00
Sous-vide gegart | Ab 2 Personen |
p. P.
Sauce Bernaise | Gemüse der Saison |
Kartoffelgratin | Gemischter
Beilagensalat

Herzhaftes Bürgermeisterstück 29,00
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

Omas Rinderroulade
Specksauce | Rahmwirsing |
Specknockerl | Gemischter
Beilagensalat

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

Komplettes Menü 32,00

WALDRASTMENÜ

Schwarzwälder Vitello Tonnato
Rosa gegartes Kalbsfleisch |
Forellen-Thunfischsauce | Kapern |
Bauernbrot-Speck-Croutons |
Karottenchips

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

Apfelkühle mit Zimtucker
Feigenragout | Vanilleeis |
Geschlagene Sahne

Komplettes Menü 49,00

VEGANES MENÜ

Kürbis Cremesuppe
Kokosmilch | Kürbiskerne & Kerne

Kartoffelgulasch
Paprika | Champignons | Nudeln |
Beilagen Blattsalat

Milchreis mit Hafermilch
Heiße Kirschen | Himbeersorbet

Komplettes Menü 34,00

SALATE I VORSPEISEN

Vorspeisenempfehlung

Schwarzwälder Vitello Tonnato 14,00
Rosa gegartes Kalbsfleisch I
Forellen-Thunfischsauce I Kapern I
Bauernbrot-Speck-Croutons I
Karottenchips

Vegetarisch I Vegan ohne Fetakäse

Griechischer Bauernsalat 9,00
Paprika I Gurke I Tomate I Olive I
Fetakäse I Olivenöl

Vegetarisch I Vegan

Beilagen Blattsalat 6,50
Tomate I Gurke I Radieschen I
Essig-Öldressing

Vegetarisch

Gemischter Beilagensalat 6,50
Verschiedene Gemüsesalate I
Blattsalat I Hausdressing

HAUPTGANG SALATE

Salatplatte Fisch 20,50

Gebratener Zander I Lachs I Garnele I
Verschiedene Gemüsesalate
Blattsalat I Essig-Öldressing

Vegetarisch I Vegan

Salatplatte mit gebratenem Gemüse 15,00

Tomate I Gurke I Radieschen I
Essig-Öldressing

**Salatplatte mit gebratenen
Putenstreifen** 18,00

Verschiedene Gemüsesalate I
Blattsalat I Essig-Öldressing

**Salatplatte mit gebratenen
Rumpsteakstreifen** 21,50

Verschiedene Gemüsesalate I
Blattsalat I Essig-Öldressing

*Info: Unser Essig-Öldressing wird gemixt
und hat deswegen eine cremige Textur.
Je nach Jahreszeit werden verschiedene
Fruchtessige & weißer Balsamico dafür
verwendet*

SUPPEN

Badische Rinderkraftbrühe 6,50
Flädlestreifen | Schnittlauch

Vegetarisch | Vegan

Kürbis Cremesuppe 7,50
Kokosmilch | Kürbiskerne & Kerne

Wildkraftbrühe 7,50
Specknockerl | Steinpilze

VEGETARISCH | VEGAN

Vegetarisch

Spinatknödel 19,50
Parmesan-Butterbrösel | Frittierte
Kirschtomaten | Kürbisspalten |
Gemischter Beilagensalat

Vegetarisch | Vegan (ohne Käse)

Kürbispaghetti mit Steinpilzen 19,50
Zweierlei Kürbis | Walnussöl |
Bergkäse | Beilagen Blattsalat

Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle 15,50
Rahm | Käse | Geschmälzte Zwiebeln |
Gemischter Beilagensalat

Vegetarisch | Vegan

Kartoffelgulasch 18,00
Paprika | Champignons | Nudeln |
Beilagen Blattsalat

FISCHGERICHTE

Fischteller Waldrast 29,00
Lachs | Zander | Black Tiger Garnelen |
Sauce Bernaise | Bandnudeln |
Gemischter Beilagensalat

Gebratenes Zanderfilet 25,00
Champignon-Mandel-Butter |
Blattspinat | Kräuterkartoffeln |
Gemischter Beilagensalat

WILDGERICHTE

Saisonempfehlung

Medaillons vom Hirschrücken 32,50
Steinpilz-Wacholdersauce |
Rahmwirsing | Handgeschabte
Spätzle | Gemischter Beilagensalat

Ragout vom heimischen Wild 22,50
Preiselbeere | Handgeschabte
Spätzle | Kartoffelkroketten |
Gemischter Beilagensalat

Rosa gegarter Wildschweinerücken 28,50
Preiselbeer-Wacholdersauce |
Kürbisspalten süß-sauer |
Bandnudeln | Gemischter
Beilagensalat

Gebratene Wildhasenfilets 32,50
Sauerkirsch-Pfeffersauce |
Blattspinat | Specknockerl |
Gemischter Beilagensalat

AUS ALLER WELT

Empfehlung vom Küchenchef

Rosa gebratenes Kalbsherz 25,00

Rahmwirsing | Specknockerl |
Gemischter Beilagensalat

Spaghetti Bolognese 14,50

Rinderbolognese | Bergkäse |
Gemischter Beilagensalat

STEAKS

Waldrast's Filettöpfe 26,00

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

Schweinelendchen 25,00

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

Rumpsteak „Kräuterbutter“ 29,00

Bratensauce | Pommes-Frites |
Gemischter Beilagensalat

Rumpsteak „Holzfäller“ 32,50

Speck-Zwiebeln | Grilltomate | Grüne
Speckbohnen | Bratkartoffeln |
Gemischter Beilagensalat

Zwiebelrostbraten 30,00

Geschmälzte Zwiebeln |
Handgeschabte Spätzle | Gemischter
Beilagensalat

Rumpsteak „Texas“ 30,00

Sauce Bernaise | Pommes-Frites |
Gemischter Beilagensalat

Waldrastplatte 30,00

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

SCHNITZEL

Schweineschnitzel paniert 17,50
Bratensauce | Pommes-Frites |
Gemischter Beilagensalat

Putenschnitzel paniert 17,50
Bratensauce | Pommes-Frites |
Gemischter Beilagensalat

Jägerschnitzel (nicht paniert) 18,50
Pilzrahmsauce | Butterspätzle |
Gemischter Beilagensalat

Cordon Bleu vom Kalb 22,50
Bratensauce | Pommes-Frites |
Gemischter Beilagensalat

KLASSIKER

Omas Rinderroulade 22,50
Specksauce | Rahmwirsing |
Specknockerl | Gemischter
Beilagensalat

Zarte Rinderzunge 20,00
Madeirasauce | Handgeschabte
Spätzle | Kartoffelkroketten |
Gemischter Beilagensalat

Sahnegeschnetzeltes 13,50
Champignonrahmsauce |
Butterspätzle | Gemischter
Beilagensalat

Saure Leberle vom Rind 17,50
Zwiebeln | Bratkartoffeln |
Gemischter Beilagensalat

VESPER | TOAST

Herzhafter Wurstsalat 10,50
Zwiebel | Essiggurke | Bauernbrot

Straßburger Wurstsalat 11,50
Käse | Zwiebel | Essiggurke |
Bauernbrot

Wurstsalat „Spezial“ 14,50
Blatt- und Rohkostsalat | Zwiebel |
Essiggurke | Bauernbrot
Zusätzlich mit Käse 15,50

*Beilagen Empfehlung zu den
Wurstsalaten*
**Portion Bratkartoffeln oder
Pommes-Frites** 5,30

1 Paar Bratwürste 15,50
Geschmälzte Zwiebeln | Pommes-
Frites | Gemischter Beilagensalat

Toast „Hawaii“ 11,00
Toastbrot | Schinken | Ananas | Käse

Schweizer Toast 12,00
Toastbrot | Schinken | Tomate | Käse

DESSERT | EIS

Apfelküchle mit Zimtzucker 10,00
Feigenragout | Vanilleeis |
Geschlagene Sahne

Vegetarisch | Vegan

Milchreis mit Hafermilch 10,00
Heiße Kirschen | Himbeersorbet

Eine Kugel Eis 2,50
Mit Sahne 2,80

Zwei Kugeln Eis 4,20
Mit Sahne 4,50

Gemischtes Eis | 3 Kugeln 5,80
Vanille-, Erdbeer- und
Schokoladeneis
Mit Sahne 6,10

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

Eiskaffee | 3 Kugeln 8,50
Vanilleeis | Kalter Kaffee | Sahne

Eisschokolade | 3 Kugeln 8,50
Vanilleeis | Kalter Kakao | Sahne

Coupe Danmark | 3 Kugeln 8,80
Vanilleeis | Heiße Schokoladensauce
Sahne

Feuerhimbeeren | 3 Kugeln 8,80
Vanilleeis | Heiße Himbeeren | Sahne

Heiße Waldbeeren | 3 Kugeln 8,80
Vanilleeis | Heiße Waldbeeren | Sahne

Walnussbecher | 3 Kugeln 9,80
Walnusseis | Amaretto | Sahne

Schwarzwaldbecher | 3 Kugeln 9,80
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

Weinschorle	0,2 L	4,00
Weiß Rose Rot	0,1 L	3,30

SCHAUMWEIN

Intensiv, Lebendig

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

Harmonisch, frische Frucht, Kraftvoll

Borgo Molino Prosecco	0,1 L	6,30
Extra Dry		
Flasche 0,75 L		29,00

Komplex, Harmonisch, Intensiv

Bollinger Champagner		77,00
Spezial Cuvee Brut		
Flasche 0,75 L		

WEISSWEIN

OFFENE WEINE

Frisch, Mineralisch, Charakterstark

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

Mineralisch, Fruchtig, schöne Säure

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

Frisch, Fruchtig, Saftig

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

Goldgelb, Fruchtig, Mandelig

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

Leicht, Fruchtig, Dezent Süße

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

FLASCHENWEINE

WEISS

Elegant, Frisch, Zitrusaromen

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

Kräftig, Mineralisch, Blumig

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

Frisch, Kernfruchtroma, Mineralisch

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

Elegant, Feinfruchtig, Mineralität

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

ROSEWEIN

OFFENE WEINE

Frisch, Duftig, Animierend

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

FLASCHENWEINE

ROSE

Frisch, Lebendig, Vielschichtig

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

Frisch, Fruchtig, Brilliant

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

ROTWEIN

OFFENE WEINE

Vollmundig, Fruchtig, Rubinrot

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

Kraftvoll, Fruchtig

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

Rubinrot, Frisch, Kirscharoma

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

Ausgewogen, Saftig, Leicht

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

Fruchtig, Dezent, Süße

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

FLASCHENWEINE ROT

Aromatisch, Kraftvoll, Dunkelrot

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

Eichenholznoten, Waldbeeren

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

Vielseitig, Lebhaft, Charakterstark

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

Kaffee, Pflaume, würzig

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