

Mittagskarte

Nachmittagskarte

Abendkarte 17:00 - 21:00

Getränkkarte

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.

Ab 01.11.2021 ist am Donnerstag Ruhetag // Küche schließt am Sonntag um 20:30

APERITIF

Aperol Spritz 6,80
Sekt | Aperol | Orange

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

Frühlingserwachen 6,80
Rose Wein | Tonic Water | Limette |
Minze

Alkoholfreier Martinicoctail 6,80
Alkoholfreier Martini | 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

Sahnegeschnitzeltes
Champignonrahmsauce |
Butterspätzle | Gemischter
Beilagensalat

2 Kugeln Eis
mit Sahne oder
eine Kaffeespezialität

Komplettes Menü 21,00

WALDRASTMENÜ

Bruschetta „Spargel“
Weißer & grüner Spargel | Guacamole
Olivenöl | Tomate

Rosa gebratenes Kalbsherz
Blattspinat | Gebratene Kartoffel-
Drillinge | Gemischter Beilagensalat

Schokoladen Tiramisu
Frische Beeren | Vanilleeis

Komplettes Menü 38,00

VEGANES MENÜ

Brokkoli Suppe
Kartoffeln | Mandelblättchen

Asiatisches Gemüsecurry
Süßkartoffel | Erdnuss | Reis |
Beilagen Blattsalat

Vegane Creme Brûlée
Kokosmilch | Vanille |
Rhabarberkompott | Sorbet

Komplettes Menü 30,00

VORSPEISEN

Vegetarisch

Bruschetta „Waldrast Art“ 9,00
Olivenöl | Tomate | Rucola | Parmesan

Vegetarisch | Vegan

Bruschetta „Spargel“ 10,50
Weißer & grüner Spargel | Guacamole
Olivenöl | Tomate

SALATE

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

Vegetarisch | Vegan

Salatplatte mit gebratenem Gemüse 13,50
Tomaten | Gurken | Radieschen |
Weißburgunderdressing

Spargelsalat als Hauptgangportion 21,00
Blattsalate | Kirschtomaten |
Frühlingszwiebeln | Toast | Butter
Spargelsalat als Vorspeisenportion 12,00

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

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

Vegetarisch | Vegan

Beilagen Blattsalat 5,80
Tomaten | Gurken | Radieschen |
Weißburgunderdressing

Vegetarisch

Gemischter Beilagensalat 5,80
Verschiedene Gemüsesalate |
Blattsalat in Hausdressing

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

SUPPEN

Badische Rinderkraftbrühe 5,80
Flädlestreifen | Schnittlauch

Vegetarisch | Vegan

Brokkoli Suppe 6,80
Kartoffel | Mandelblättchen

Vegetarisch

Spargel Cremesuppe 6,80
Croutons | Sahne

VEGETARISCH / VEGAN

Vegetarisch | Vegan

Ofenspargel weiß & grün 19,50
Kirschtomatensauce | Aubergine |
Nüsse | Beilagen Blattsalat

Vegetarisch

Gemüsegratin mit Fetakäse 16,50
Olive | Gebratene
Kartoffel-Drillinge | Gemischter
Beilagensalat

Vegetarisch

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

Vegetarisch | Vegan

Asiatisches Gemüsecurry 16,50
Süßkartoffel | Erdnuss | Reis |
Beilagen Blattsalat

FISCHGERICHTE

Gebratenes Lachsfilet 23,50
Gemüsegratin mit Fetakäse |
Gebratene Kartoffel-Drillinge |
Gemischter Beilagensalat

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

SPARGELGERICHTE

Saisonempfehlung

Badischer Stangenspargel 23,00
Sauce Hollandaise | Neue Kartoffeln |
Schinkenvariation (roh & gekocht) |
Bunter Salatteller
)

Putenschnitzel & Spargel 26,00
Sauce Bernaise | Neue Kartoffeln |
Bunter Salatteller

Rumpsteak & Spargel 35,00
Bärlauch Hollandaise |
Gebratene Kartoffel-Drillinge |
Bunter Salatteller

Black Tiger Garnelen & Spargel 32,00
Ofenspargel weiß & grün |
Kirschtomatensauce | Aubergine |
Nüsse | Bunter Salatteller

zu einem bestehenden Gericht aus
der Speisekarte dazu:

Große Portion Extra Spargel 14,00
Kleine Portion Extra Spargel 9,00

AUS ALLER WELT

Empfehlung vom Küchenchef

Rosa gebratenes Kalbsherz 22,00

Blattspinat | Gebratene Kartoffel-
Drillinge | Gemischter Beilagensalat

Balkan Cevapcici 11,50

Paprikarahmsauce | Pommes-Frites
Gemischter Beilagensalat

STEAKS

Waldrast's Filettöpfe 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 vom Brett | 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
Geschmälzte Zwiebeln | Pommes-
Frites | Gemischter Beilagensalat 14,00

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

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

DESSERT & EIS

Schokoladen Tiramisu 8,50

Frische Beeren | Vanilleeis

Vegane Creme Brûlée 8,50

Kokosmilch | Vanille |
Rhabarberkompott | Sorbet

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

Eiskaffee | 3 Kugeln 7,50

Vanilleeis | Kalter Kaffee | Sahne

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

(4/7) (C/E/G/H/N)

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

Erdbeerbecher | 3 Kugeln 9,00

Vanilleeis | Frische Erdbeeren | Sahne

Heidelbeerbecher | 3 Kugeln 9,00

Vanilleeis | Frische Heidelbeeren |
Sahne

Schwarzwaldbecher | 3 Kugeln 8,80

Vanilleeis | Schokoladeneis | Kirschen
Kirschwasser | Sahne