standardkarte



11:30 - 14:00 I 17:00 - Ende

APERITIF

Aperol Spritz **7,50**
Sekt I Aperol I Orange

Lillet Wild Berry **7,50**
Lillet I Schweppes Wild Berry I Beeren

Schwester Mule **7,80**
Gute Schwester I Zitrus I Minze I Granatapfelkerne I Gingerbeer

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

Lillet Wild Berry Alkoholfrei **7,50**
Alkoholfreier Lillet I Schweppes Wild Berry I Beeren

SPECIALS AUF VORBESTELLUNG

(Bestellung mind. 24 h im Voraus)

Zarter Rinderrücken I Roastbeef **37,00**
Sous-vide gegart I Ab 2 Personen I **p. P.**
Sauce Bernaise I Gemüse der Saison I Kartoffelgratin I Gemischter Beilagensalat

Herzhaftes Bürgermeisterstück **30,00**
Vom Rind I Sous-vide gegart I **p. P.**
Ab 2 Personen I Sauce Bernaise I Wurzelgemüse I Kartoffelkroketten I 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 I Schnittlauch

Badisches Sauerbratenragout
Mit Schmand verfeinert I Handgeschabte Spätzle I Spinatknödel I Gemischter Beilagensalat

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

Komplettes Menü **32,50**

WALDRASTMENÜ

Herbstliche Bruschetta
Traube I Walnuss I Pesto I Fetakäse

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

Apfelküchle mit Zimtzucker
Feigenragout I Walnusseis I Geschlagene Sahne

Komplettes Menü **52,00**

VEGETARISCHES/VEGANES MENÜ

Kürbis Cremesuppe
Kokosmilch I Kürbiskerne & Kerne

Kartoffelgulasch
Paprika I Champignons I Bandnudeln I Beilagen Blattsalat

Gegrillte Ananas
Veganem Vanilleeis I Kokosraspeln

Komplettes Menü **35,00**

SALATE I VORSPEISEN

Vorspeisenempfehlung

Feldsalat in Himbeerdressing **12,00**
Ziegenkäse I Kürbisspalten
Aufpreis statt Beilagensalat **5,00**

Vegetarisch I Vegan ohne Fetaköse

Herbstliche Bruschetta **12,00**
Traube I Walnuss I Pesto I Fetakäse

Vegetarisch I Vegan

Beilagen Blattsalat **6,80**
Tomate I Gurke I Radieschen I
Essig-Öldressing

Vegetarisch

Gemischter Beilagensalat **6,80**
Verschiedene Gemüsesalate I Blattsalat I
Hausdressing

HAUPTGANG SALATE

Salatplatte Fisch **22,00**
Gebratener Zander I Lachs I Garnele I
Verschiedene Gemüsesalate Blattsalat I
Essig-Öldressing

Vegetarisch I Vegan

Salatplatte mit gebratenem Gemüse **15,50**
Tomate I Gurke I Radieschen I
Essig-Öldressing

Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen **19,00**
Verschiedene Gemüsesalate I Blattsalat I
Essig-Öldressing

Salatplatte mit gebratenen Rumpsteakstreifen **23,50**
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 **6,80**
Flädlestreifen I Schnittlauch

Vegetarisch I Vegan
Kürbis Cremesuppe **7,80**
Kokosmilch I Kürbiskerne & Kerne

Wildkraftbrühe **7,80**
Specknockerl I Steinpilze

VEGETARISCH I VEGAN

Vegetarisch
Spinatknödel **20,00**
Parmesan-Butterbrösel I Frittierte Kirschtomaten I Kürbisspalten I Gemischter Beilagensalat

Vegetarisch I Vegan (ohne Käse)
Kürbisspaghetti mit Steinpilzen **21,00**
Zweierlei Kürbis I Walnussöl I Bergkäse I Beilagen Blattsalat

Vegetarisch
Allgäuer Käsespätzle **17,00**
Rahm I Käse I Geschmälzte Zwiebeln I Gemischter Beilagensalat

Vegetarisch I Vegan
Kartoffelgulasch **19,00**
Paprika I Champignons I Bandnudeln I Beilagen Blattsalat

FISCHGERICHTE

Fischteller Atlantik **30,00**
Lachsfilet I Wolfsbarschfilet I Sauce Bernaise I frittierte Kirschtomaten I Bandnudeln I Gemischter Beilagensalat

Gebratenes Zanderfilet **26,00**
Champignon-Mandel-Butter I Blattspinat Kräuterkartoffeln I Gemischter Beilagensalat

HEIMATKÜCHE-SAISON

Saisonempfehlung
Medaillons vom Hirschrücken **35,00**
Steinpilz-Wacholdersauce I Rahmwirsing Handgeschabte Spätzle I Gemischter Beilagensalat

Ragout vom heimischen Wild **24,00**
Preiselbeere I Champignons I Handgeschabte Spätzle I Kartoffelkroketten I Gemischter Beilagensalat

Gebratene Wildhasenfilets **35,00**
Sauerkirsch-Pfeffersauce I Blattspinat I Specknockerl I Gemischter Beilagensalat

KÜCHENSCHÄTZE

Empfehlung vom Küchenchef

Rosa gebratenes Kalbsherz **26,00**
Rahmwirsing I Specknockerl I Gemischter Beilagensalat

Hackfleischbällchen in Kirschtomatensauce **14,50**
Bandnudeln I Gemischter Beilagensalat

STEAKS

Waldrast's Filettöpfle **28,00**
Rinder-, Schweine- und Putenfilet I Champignonsauce I Handgeschabte Spätzle I Gemischter Beilagensalat

Schweinelendchen **26,50**
Hollandaise- **oder** Champignonsauce Gemüse I Handgeschabte Spätzle I Kartoffelkroketten I Gemischter Beilagensalat

Rumpsteak „Kräuterbutter" **31,50**
Bratensauce I Pommes-Frites I Gemischter Beilagensalat

Rumpsteak „Holzfäller" **36,00**
Speck-Zwiebeln I Grilltomate I Grüne Speckbohnen I Bratkartoffeln I Gemischter Beilagensalat

Zwiebelrostbraten **32,50**
Geschmälzte Zwiebeln I Handgeschabte Spätzle I Gemischter Beilagensalat

Rumpsteak „Texas" **32,50**
Sauce Bernaise I Pommes-Frites I Gemischter Beilagensalat

Waldrastplatte **33,00**
Rinder- und Schweinefilet I Sauce Bernaise und Pilzsauce I Grüne Speckbohnen I Grilltomate I Kartoffelkroketten I Handgeschabte Spätzle I Gemischter Beilagensalat

SCHNITZEL

Schweineschnitzel paniert **19,00**
Bratensauce I Pommes-Frites I Gemischter Beilagensalat

Putenschnitzel paniert **19,00**
Bratensauce I Pommes-Frites I Gemischter Beilagensalat

Jägerschnitzel (nicht paniert) **19,00**
Pilzrahmsauce I Butterspätzle I Gemischter Beilagensalat

Cordon Bleu vom Kalb **24,50**
Bratensauce I Pommes-Frites I Gemischter Beilagensalat

KLASSIKER

Badisches Sauerbratenragout **22,50**
Mit Schmand verfeinert I Handgeschabte Spätzle I Spinatknödel I Gemischter Beilagensalat

Zarte Rinderzunge **21,00**
Madeirasauce I Handgeschabte Spätzle I Kartoffelkroketten I Gemischter Beilagensalat

Sahnegeschnetzeltes **14,50**
Champignonrahmsauce I Butterspätzle I Gemischter Beilagensalat

Saure Leberle vom Rind **19,00**
Zwiebeln I Bratkartoffeln I Gemischter Beilagensalat

VESPER I TOAST

Herzhafter Wurstsalat **11,50**
Zwiebel I Essiggurke I Bauernbrot

Straßburger Wurstsalat **12,50**
Käse I Zwiebel I Essiggurke I Bauernbrot

Wurstsalat „Spezial“ **15,50**
Blatt- und Rohkostsalat I Zwiebel I Essiggurke I Bauernbrot
Zusätzlich mit Käse **16,50**

Beilagen Empfehlung zu den Wurstsalaten

Portion Bratkartoffeln oder Pommes-Frites **5,50**

1 Paar Bratwürste **17,00**
Geschmälzte Zwiebeln I Pommes-Frites I Gemischter Beilagensalat

Toast „Hawaii“ **12,00**
Toastbrot I Schinken I Ananas I Käse

Schweizer Toast **13,00**
Toastbrot I Schinken I Tomate I Käse

DESSERT I EIS

Apfelküchle mit Zimtzucker **10,50**
Feigenragout I Walnusseis I Geschlagene Sahne

Vegetarisch I Vegan
Gegrillte Ananas **10,50**
Veganem Vanilleeis I Kokosraspeln

Eine Kugel Eis **2,70**
Mit Sahne **3,00**

Zwei Kugeln Eis **4,70**
Mit Sahne **5,00**

Gemischtes Eis I 3 Kugeln **6,20**
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis
Mit Sahne **6,50**

Vegan möglich
Affogato **5,00**
Espresso I 1 Kugel Vanilleeis

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

Vegan möglich
Eiskaffee I 3 Kugeln **8,80**
Vanilleeis I Kalter Kaffee I Sahne

Eisschokolade I 3 Kugeln **8,80**
Vanilleeis I Kalter Kakao I Sahne

Coupe Danmark I 3 Kugeln **8,80**
Vanilleeis I Heiße Schokoladensauce Sahne

Vegan möglich
Feuerhimbeeren I 3 Kugeln **8,80**
Vanilleeis I Heiße Himbeeren I Sahne

Vegan möglich
Heiße Waldbeeren I 3 Kugeln **8,80**
Vanilleeis I Heiße Waldbeeren I Sahne

Walnussbecher I 3 Kugeln **10,00**
Walnusseis I Amaretto I Sahne

Schwarzwaldbecher I 3 Kugeln **10,00**
Vanilleeis I Schokoladeneis I Kirschen Kirschwasser I Sahne

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

MINERALWASSER

Flasche Bad Dürrheimer Classic	0,5 L	**4,20**
Flasche Bad Dürrheimer Medium 0,5 L	0,5 L	**4,20**
Flasche Bad Dürrheimer Naturell 0,5 L	0,5 L	**4,20**
Glas Mineralwasser Classic 0,2 L	0,2 L	**2,50**

SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola	0,4 L	**4,50**
	0,2 L	**3,00**
Cola Light / Zero	0,4 L	**4,50**
	0,2 L	**3,00**
Spezi	0,4 L	**4,50**
	0,2 L	**3,00**
Fanta	0,4 L	**4,50**
	0,2 L	**3,00**
Süßer Sprudel	0,4 L	**4,50**
	0,2 L	**3,00**

SÄFTE / SCHORLE

Saftschorle Orange I Apfel I Johannisbeere I Traube	0,4 L 0,2 L	**4,50** **3,00**
Saftschorle Rhabarber I Maracuja I Säfte des Tages	0,4 L 0,2 L	**4,80** **3,30**
Saft pur Orange I Apfel I Johannisbeere I Traube	0,4 L 0,2 L	**4,80** **3,30**
Saft pur Rhabarber I Maracuja I Säfte des Tages	0,4 L 0,2 L	**5,20** **3,70**

KAFFEE / TEE

Glas Tee **3,30**
Dallmayr/Heimbs Bio Tee
Schwarz (Frieslandmischung) I
Grün (Japan Sencha) I Pfefferminze
Alpenkräuter I Rooibos Vanille
Früchte (Waldbeere) I Kamille

Auch koffeinfrei möglich
Große Tasse Kaffee **4,00**
Milch I Zucker I Kleines Gebäck

Auch koffeinfrei möglich
Espresso **3,00**
Zucker I Kleines Gebäck

Auch koffeinfrei möglich
Doppelter Espresso **4,30**
Zucker I Kleines Gebäck

Auch koffeinfrei möglich
Espresso Macchiato **3,70**
Zucker I Kleines Gebäck

Auch koffeinfrei möglich
Cappuccino **4,00**
Zucker I Kleines Gebäck

Auch koffeinfrei möglich
Latte Macchiato **4,00**
Zucker I Kleines Gebäck

Auch koffeinfrei möglich
Milchkaffee **4,00**
Zucker I Kleines Gebäck

Heiße Schokolade **4,00**
Zucker I Kleines Gebäck

BIER

Fürstenberg Pils	0,5 L	**4,20**
	0,3 L	**3,90**
Fürstenberg Radler	0,3 L	**3,90**
Fürstenberg Pils Alkoholfrei	0,3 L	**3,90**
Fürstenberg Radler Alkoholfrei	0,3 L	**3,90**
Fürstenberg Helles Naturtrüb	0,3 L	**4,20**
Fürstenberg Hefe Weizen Hell	0,5 L	**4,50**
Fürstenberg Hefe Weizen Kristall	0,5 L	**4,50**
Riegeler Landbier	0,5 L	**4,50**
Bräunlinger Hefe Weizen „Weißer Leo“	0,5 L	**4,50**
Paulaner Hefe Weizen Alkoholfrei	0,5 L	**4,50**
Cola-Weizen	0,5 L	**4,50**
Weizen-Zitronenlimonade (Ruß)	0,5 L	**4,50**

COCKTAILS / SCHNAPS

Aperol Spritz	0,2 L	**7,50**
Lillet Wild Berry	0,2 L	**7,50**
Campari Orange	0,2 L	**7,00**
Honigschnäpsle	2 cl	**3,80**
Honig-Williams	2 cl	**3,80**
Williams Christ Birne	2 cl	**3,80**
Kirschwasser I Himbeergeist	2 cl	**3,80**
Ramazzotti I Grappa	2 cl	**3,80**
Malteser I Ziebärtle	2 cl	**3,80**
Obstler I Topinambur I Underberg	2 cl	**2,30**
Jägermeister I Baileys	2 cl	**3,00**
Gute Schwester	2 cl	**3,80**

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

WEIN

WEINSCHORLE

Weinschorle	0,2 L	**4,50**
Weiß I Rose I Rot	0,1 L	**3,90**

SCHAUMWEIN

Intensiv, Lebendig

P. J. Valckenberg Sekt	0,1 L	**4,80**
Numero 1 I trocken		
Flasche 0,75 L		**23,00**

Harmonisch, frische Frucht, Kraftvoll

Borgo Molino Prosecco	0,1 L	**6,50**
Extra Dry		
Flasche 0,75 L		**30,00**

Komplex, Harmonisch, Intensiv

Bollinger Champagner		**79,00**
Spezial Cuvee Brut		
Flasche 0,75 L		

WEISSWEIN

OFFENE WEINE

Vulkanisch, Blumig, Spritzig

Weingut Vollmayer	0,1 L	**4,40**
Müller-Thurgau I Baden I	0,2 L	**7,80**
Bodensee I Trocken		
Flasche 1,00 L		**27,00**

Klassisch, Lebendig, Elegant

Weingut Valckenberg	0,1 L	**4,40**
Riesling I Rheinhessen I	0,2 L	**7,80**
Trocken		
Flasche 1,00 L		**27,00**

Frisch, Fruchtig, Saftig

Weingut Dr. Heger	0,1 L	**4,80**
Grauburgunder I Baden I	0,2 L	**8,30**
Kaiserstuhl I Trocken		
Flasche 1,00 L		**29,50**

Fruchtig, Cremig, Harmonisch

Weingut Borgo Molino	0,1 L	**5,30**
Chardonnay I Italien I	0,2 L	**9,00**
Venetien I Trocken		
Flasche 0,75 L		**28,00**

Leicht, Fruchtig, Dezente Süße

Weingut Vollmayer	0,1 L	**4,80**
Bacchus I Bodensee I	0,2 L	**8,30**
Baden I Feinherb		
Flasche 0,75 L		**26,00**

FLASCHENWEINE WEISS

Elegant, Frisch, Zitrusaromen

Weingut Dr. Heger	**40,00**
Weißburgunder I Ihringer	
Winklerberg Erste Lage I Baden I	
Kaiserstuhl I Trocken	
Flasche 0,75 L	

Kräftig, Mineralisch, Blumig

Chateau Cheteau-Fuissè	**44,00**
Saint-Veran I Chardonnay I	
Burgund I Frankreich I Trocken	
Flasche 0,75 L	

Frisch, Kernfruchtaroma, Mineralisch

Weingut Rudi Pichler	**39,00**
Grüner Veltliner Federspiel I	
Wachau I Österreich I Trocken	
Flasche 0,75 L	

Elegant, Feinfruchtig, Mineralität

Chateau De Ladoucette	**54,00**
Sauvignon Blanc I Sancerre	
Loire I Frankreich I Trocken	
Flasche 0,75 L	

ROSEWEIN

OFFENE WEINE

Frisch, Duftig, Animierend

Weingut Pfannenbecker 0,1 L **4,40**
Cuvee Rose I Rheinhessen I 0,2 L **7,80**
Pfeddersheim I Trocken
Flasche 0,75 L **25,00**

FLASCHENWEINE ROSE

Frisch, Lebendig, Vielschichtig

Chateau E. Guigal **35,00**
Rose I Cote du Rhône I Frankreich
Trocken
Flasche 0,75 L

Frisch, Fruchtig, Brilliant

Chateau Caves d`Esclans **45,00**
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 **4,40**
Primitivo I Apulien I Piane del 0,2 L **7,80**
Levante I Italien I Trocken
Flasche 0,75 L **25,00**

Kraftvoll, Fruchtig

Weingut Clauß I Nacker 0,1 L **4,40**
Spätburgunder I Bodensee I 0,2 L **7,80**
Baden I Trocken
Flasche 1,00 L **29,00**

Rubinrot, Frisch, Kirscharoma

Weingut Larchago 0,1 L **4,80**
Tempranillo I Rioja I 0,2 L **8,30**
Spanien I Trocken
Flasche 0,75 L **26,00**

Ausgewogen, Saftig, Leicht

Weingut Dr. Heger 0,1 L **5,30**
Spätburgunder I Ihringen I 0,2 L **9,00**
Kaiserstuhl I Baden I Trocken
Flasche 1,00 L **30,50**

Fruchtig, Dezente Süße

Weingut Nelles I 1479 I 0,1 L **4,80**
Spätburgunder I 0,2 L **8,30**
Ahr I Feinherb
Flasche 0,75 L **26,00**

FLASCHENWEINE ROT

Aromatisch, Kraftvoll, Dunkelrot

Castello Monaci **32,00**
Piluna Primitivo Salento I
Apulien I Italien I Trocken
Flasche 0,75 L

Eichenholznoten, Waldbeeren

Bodegas Marques de Murrieta **45,00**
Rioja Reserva I
Spanien I Trocken
Flasche 0,75 L

Vielseitig, Lebhaft, Charakterstark

Weingut Dr. Heger **49,00**
Mimus Spätburgunder I Ihringer
Winklerberg I Baden I
Kaiserstuhl I Trocken
Flasche 0,75 L

Kaffee, Pflaume, würzig

Chateau Odilon **53,00**
Bordeaux Haut-Medoc I
Frankreich I Trocken
Flasche 0,75 L