

# standardkarte



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

## APERITIF

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

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

**Wintercocktail – Schwester Mule** 7,80  
Gute Schwester | Zitrus | Minze |  
Granatapfelkerne | Gingerbeer

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

**Alkoholfreier Martinicocktail** 7,50  
Alkoholfreier Martini | Schweppes  
Wild Berry | Früchte

## SPECIALS AUF

### VORBESTELLUNG

(Bestellung mind. 24 h im Voraus)

**Zarter Rinderrücken | Roastbeef** 36,00  
Sous-vide gegart | Ab 2 Personen |  
Sauce Bernaise | Gemüse der Saison |  
Kartoffelgratin | Gemischter  
Beilagensalat

**Herzhaftes Bürgermeisterstück** 30,00  
Vom Rind | Sous-vide gegart |  
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

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

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

**Komplettes Menü** 33,50

## WALDRASTMENÜ

**Maronencremesuppe**  
Karamell-Sahne

**Geschmortes Ochsenbäckle**  
Rotweinsauce | Rahmwirsing |  
Bandnudeln | Gemischter  
Beilagensalat

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

**Komplettes Menü** 40,00

## VEGANES MENÜ

**Feldsalat in Nussdressing**  
Feigen

**Sellerieschnitzel**  
Apfel-Meerrettich Dip oder BBQ Dip |  
Pommes-Frites

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

**Komplettes Menü** 32,00

## SALATE I VORSPEISEN

*Vorspeisenempfehlung*

**Geräucherter Lachs** 14,00

Birne | Pumpernickel Brot |  
Feldsalat | Granatapfeldressing

*Vegetarisch | Vegan ohne Ziegenkäse*

**Feldsalat in Nussdressing** 12,00

Ziegenkäse | Feigen

*Info: Feldsalat kann statt Beilagensalat  
bestellt werden. Es wird einen Aufpreis  
von 5 € fällig.*

*Vegetarisch | Vegan*

**Beilagen Blattsalat** 6,80

Tomate | Gurke | Radieschen |  
Essig-Öldressing

*Vegetarisch*

**Gemischter Beilagensalat** 6,80

Verschiedene Gemüsesalate |  
Blattsalat | Hausdressing

## HAUPTGANG SALATE

**Salatplatte Fisch** 21,50

Gebatener Zander | Lachs | Garnele |  
Verschiedene Gemüsesalate  
Blattsalat | Essig-Öldressing

*Vegetarisch | Vegan*

**Salatplatte mit gebratenem Gemüse** 15,50

Tomate | Gurke | Radieschen |  
Essig-Öldressing

**Salatplatte mit gebratenen  
Putenstreifen** 18,50

Verschiedene Gemüsesalate |  
Blattsalat | Essig-Öldressing

**Salatplatte mit gebratenen  
Rumpsteakstreifen** 22,50

Verschiedene Gemüsesalate |  
Blattsalat | 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 | Schnittlauch

*Vegetarisch | Vegan*

**Waldpilzsuppe** 7,80  
Croutons | Kräuter

*Vegetarisch*

**Maronencremesuppe** 7,80  
Karamell-Sahne

## VEGETARISCH | VEGAN

*Vegetarisch*

**Wintergratin** 19,00  
Kartoffeln | Lauch | Kürbis |  
Geschmorter Orangen Chicorée |  
Gemischter Beilagensalat

*Vegetarisch | Vegan*

**Südafrikanischer Gemüseintopf** 18,00  
„Chakalaka“  
Karotten | Paprika | Bohnen | Reis |  
Beilagen Blattsalat

*Vegetarisch*

**Allgäuer Käsespätzle** 16,50  
Rahm | Käse | Geschmälzte Zwiebeln |  
Gemischter Beilagensalat

*Vegetarisch | Vegan*

**Sellerieschnitzel** 18,50  
Apfel-Meerrettich Dip oder BBQ Dip |  
Pommes-Frites | Beilagen Blattsalat

## FISCHGERICHTE

**Fischteller Waldrast** 29,50  
Lachs | Zander | Black Tiger Garnelen |  
Sauce Bernaise | Bandnudeln |  
Gemischter Beilagensalat

**Gebratenes Zanderfilet** 25,50  
Champignon-Mandel-Butter |  
Blattspinat | Kräuterkartoffeln |  
Gemischter Beilagensalat

## SAISONGERICHTE

*Saisonempfehlung*

**Zweierlei von der Gans** 28,50  
Brust & Keule | Apfelrotkraut |  
Wintergratin | Gemischter  
Beilagensalat

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

**Geschmortes Ochsenbäckle** 25,00  
Rotweinsauce | Rahmwirsing |  
Bandnudeln | Gemischter  
Beilagensalat

## AUS ALLER WELT

*Empfehlung vom Küchenchef*

### **Rosa gebratenes Kalbsherz** 25,00

Geschmorter Orangen Chicorée I  
Bandnudeln I Gemischter  
Beilagensalat

### **Cevapcici in Paprikarahmsauce** 14,50

Pommes-Frites I Gemischter  
Beilagensalat

## STEAKS

### **Waldrast's Filettöpfe** 27,00

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

### **Schweinelendchen** 26,00

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

### **Rumpsteak „Kräuterbutter“** 30,00

Bratensauce I Pommes-Frites I  
Gemischter Beilagensalat

### **Rumpsteak „Holzfäller“** 34,00

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

### **Zwiebelrostbraten** 31,00

Geschmälzte Zwiebeln I  
Handgeschabte Spätzle I Gemischter  
Beilagensalat

### **Rumpsteak „Texas“** 31,00

Sauce Bernaise I Pommes-Frites I  
Gemischter Beilagensalat

### **Waldrastplatte** 31,00

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

## SCHNITZEL

**Schweineschnitzel paniert** 18,50  
Bratensauce | Pommes-Frites |  
Gemischter Beilagensalat

**Putenschnitzel paniert** 18,50  
Bratensauce | Pommes-Frites |  
Gemischter Beilagensalat

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

**Cordon Bleu vom Kalb** 23,50  
Bratensauce | Pommes-Frites |  
Gemischter Beilagensalat

## KLASSIKER

**Ragout vom heimischen Wild** 23,50  
Preiselbeere | Handgeschabte  
Spätzle | Kartoffelkroketten |  
Gemischter Beilagensalat

**Zarte Rinderzunge** 20,50  
Madeirasauce | Handgeschabte  
Spätzle | Kartoffelkroketten |  
Gemischter Beilagensalat

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

**Saure Leberle vom Rind** 18,50  
Zwiebeln | Bratkartoffeln |  
Gemischter Beilagensalat

## VESPER | TOAST

**Herzhafter Wurstsalat** 11,00  
Zwiebel | Essiggurke | Bauernbrot

**Straßburger Wurstsalat** 12,00  
Käse | Zwiebel | Essiggurke |  
Bauernbrot

**Wurstsalat „Spezial“** 15,00  
Blatt- und Rohkostsalat | Zwiebel |  
Essiggurke | Bauernbrot  
Zusätzlich mit Käse 16,00

*Beilagen Empfehlung zu den  
Wurstsalaten*  
**Portion Bratkartoffeln oder  
Pommes-Frites** 5,50

**1 Paar Bratwürste** 16,50  
Geschmälzte Zwiebeln | Pommes-  
Frites | Gemischter Beilagensalat

**Toast „Hawaii“** 11,50  
Toastbrot | Schinken | Ananas | Käse

**Schweizer Toast** 12,50  
Toastbrot | Schinken | Tomate | Käse

## DESSERT | EIS

### **Weihnachtliche Dessertvariation** 11,50

Zimtsterneis | Bratapfel-Spekulatius |  
Zwetschgenkompott | Spekulatiuseis

*Vegetarisch | Vegan*

### **Bratapfel-Spekulatius-Dessert** 9,50

Vegane Joghurtcreme | Heißes  
Zwetschgenkompott

### **Eine Kugel Eis** 2,50

Mit Sahne 2,80

### **Zwei Kugeln Eis** 4,50

Mit Sahne 4,80

### **Gemischtes Eis | 3 Kugeln** 6,00

Vanille-, Erdbeer- und  
Schokoladeneis  
Mit Sahne 6,30

### **Eiskaffee | 3 Kugeln** 8,80

Vanilleeis | Kalter Kaffee | Sahne

### **Eisschokolade | 3 Kugeln** 8,80

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

### **Schwarzwaldbecher | 3 Kugeln** 10,00

Vanilleeis | Schokoladeneis | Kirschen  
Kirschwasser | Sahne

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### MINERALWASSER

**Flasche Bad Dürrheimer** 0,5 L **4,20**  
Classic

**Flasche Bad Dürrheimer** 0,5 L **4,20**  
Medium 0,5 L

**Flasche Bad Dürrheimer** 0,5 L **4,20**  
Naturell 0,5 L

**Glas Mineralwasser** 0,2 L **2,50**  
Classic 0,2 L

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

**Saftschorle** 0,4 L **4,80**  
Rhabarber | Maracuja | Säfte des  
Tages 0,2 L **3,30**

**Saft pur** 0,4 L **4,80**  
Orange | Apfel | Johannisbeere |  
Traube 0,2 L **3,30**

**Saft pur** 0,4 L **5,20**  
Rhabarber | Maracuja | Säfte des  
Tages 0,2 L **3,70**

### KAFFEE / TEE

**Glas Tee** **3,00**  
Schwarz | Grün | Pfefferminze |  
Kamille | Früchte

*Auch koffeinfrei möglich*

**Große Tasse Kaffee** **4,00**  
Milch | Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Kleine Tasse Kaffee** **3,00**  
Milch | Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Espresso** **3,00**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Doppelter Espresso** **4,30**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Espresso Macchiato** **3,70**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Cappuccino** **4,00**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Latte Macchiato** **4,00**  
Zucker | Kleines Gebäck

*Auch koffeinfrei möglich*

**Milchkaffee** **4,00**  
Zucker | Kleines Gebäck

**Heiße Schokolade** **4,00**  
Zucker | 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

<b>Weinschorle</b>	0,2 L	<b>4,20</b>
Weiß   Rose   Rot	0,1 L	<b>3,70</b>

### SCHAUMWEIN

*Intensiv, Lebendig*

<b>P. J. Valckenberg Sekt</b>	0,1 L	<b>4,80</b>
<b>Numero 1   trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>23,00</b>

*Harmonisch, frische Frucht, Kraftvoll*

<b>Borgo Molino Prosecco</b>	0,1 L	<b>6,50</b>
<b>Extra Dry</b>		
Flasche 0,75 L		<b>30,00</b>

*Komplex, Harmonisch, Intensiv*

<b>Bollinger Champagner</b>		<b>79,00</b>
<b>Spezial Cuvee Brut</b>		
Flasche 0,75 L		

### WEISSWEIN

#### OFFENE WEINE

*Frisch, Mineralisch, Charakterstark*

<b>Weingut Clauß</b>	0,1 L	<b>4,20</b>
<b>Nacker Müller-Thurgau  </b>	0,2 L	<b>7,80</b>
<b>Baden   Bodensee   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>25,00</b>

*Mineralisch, Fruchtig, schöne Säure*

<b>Villa Huesgen</b>	0,1 L	<b>4,20</b>
<b>„By the GlasS“ Riesling  </b>	0,2 L	<b>7,80</b>
<b>Mosel   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>25,00</b>

*Frisch, Fruchtig, Saftig*

<b>Weingut Dr. Heger</b>	0,1 L	<b>4,60</b>
<b>Grauburgunder   Baden  </b>	0,2 L	<b>8,30</b>
<b>Kaiserstuhl   Trocken</b>		
Flasche 1,00 L		<b>29,50</b>

*Goldgelb, Fruchtig, Mandelig*

<b>Weingut Santi</b>	0,1 L	<b>5,30</b>
<b>Lugana   Italien  </b>	0,2 L	<b>9,00</b>
<b>Venetien   Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>28,00</b>

*Leicht, Fruchtig, Dezent Süße*

<b>Weingut Vollmayer</b>	0,1 L	<b>4,60</b>
<b>Bacchus   Bodensee  </b>	0,2 L	<b>8,30</b>
<b>Baden   Feinherb</b>		
Flasche 0,75 L		<b>26,00</b>

### FLASCHENWEINE

#### WEISS

*Elegant, Frisch, Zitrusaromen*

<b>2018er Weingut Dr. Heger</b>		<b>40,00</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 Cheteau-Fuissè</b>		<b>44,00</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>39,00</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>54,00</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>4,20</b>
<b>Cuvee Rose I Rheinhessen I</b>	0,2 L	<b>7,80</b>
<b>Pfeddersheim I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>25,00</b>

### FLASCHENWEINE

#### ROSE

*Frisch, Lebendig, Vielschichtig*

<b>2018er Chateau E. Guigal</b>		<b>35,00</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>45,00</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>4,20</b>
<b>Primitivo I Apulien I Piane del</b>	0,2 L	<b>7,80</b>
<b>Levante I Italien I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>25,00</b>

*Kraftvoll, Fruchtig*

<b>Weingut Clauß I Nacker</b>	0,1 L	<b>4,20</b>
<b>Spätburgunder I Bodensee I</b>	0,2 L	<b>7,80</b>
<b>Baden I Trocken</b>		
Flasche 1,00 L		<b>29,00</b>

*Rubinrot, Frisch, Kirscharoma*

<b>Weingut Larchago</b>	0,1 L	<b>4,60</b>
<b>Tempranillo I Rioja I</b>	0,2 L	<b>8,30</b>
<b>Spanien I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		<b>26,00</b>

*Ausgewogen, Saftig, Leicht*

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

*Fruchtig, Dezent, Süße*

<b>Weingut Nelles I 1479 I</b>	0,1 L	<b>4,60</b>
<b>Spätburgunder I</b>	0,2 L	<b>8,30</b>
<b>Ahr I Feinherb</b>		
Flasche 0,75 L		<b>26,00</b>

### FLASCHENWEINE ROT

*Aromatisch, Kraftvoll, Dunkelrot*

<b>2020er Piluna</b>		<b>32,00</b>
<b>Primitivo Salento I</b>		
<b>Apulien I Italien I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		

*Eichenholznoten, Waldbeeren*

<b>2015er Bodegas</b>		<b>45,00</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>49,00</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>53,00</b>
<b>Bordeaux Haut-Medoc I</b>		
<b>Frankreich I Trocken</b>		
Flasche 0,75 L		