

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

Sommercocktail 7,80
Sekt | Holunder | Erdbeere | Limette

Alkoholfreier Martinicoocktail 7,50
Alkoholfreier Martini | Schweppes
Wild Berry | Früchte

SPECIALS AUF VORBESTELLUNG

(Bestellung mind. 24 h im Voraus)

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

Herzhaftes Bürgermeisterstück 30,00
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

Frische Pfifferlinge a la creme
Handgeschabte Spätzle | Gebratene
Serviettenknödel | Gemischter
Beilagensalat

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

Komplettes Menü 35,00

WALDRASTMENÜ

Pfifferling Cremesuppe
Calvados Apfel

Zwiebelrostbraten
Geschmälzte Zwiebeln |
Handgeschabte Spätzle | Gemischter
Beilagensalat

Erdbeer-Basilikum Panna Cotta
Geröstete Mandeln | Sorbet

Komplettes Menü 47,00

VEGETARISCH | VEGANES MENÜ

Hummus | Gegrilltes Gemüse
Olivenöl | Kürbiskerne | getoastetes
Ciabatta

BBQ-Blumenkohl
Reis **oder** Pommes-Frites | BBQ
Sauce | Beilagen Blattsalat

Brownie-Frucht-Spieße
Schokobrownie | Frische Früchte |
Zitronensorbet

Komplettes Menü 39,00

SALATE I VORSPEISEN

Vorspeisenempfehlung

Schwarzwälder Tapas 15,00
Forellenfilet | Schwarzwälder
Schinken | Bibiliskäs (Kräuterquark) |
Gebratene Pfifferlinge

Vegetarisch | Vegan

Hummus | Gebrilltes Gemüse 12,50
Olivenöl | Kürbiskerne | getoastetes
Ciabatta

Vegetarisch | Vegan

Beilagen Blattsalat 6,80
Tomate | Gurke | Radieschen |
Essig-Öldressing

Vegetarisch

Gemischter Beilagensalat 6,80
Verschiedene Gemüsesalate |
Blattsalat | Hausdressing

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

HAUPTGANG SALATE

Salatplatte Pfifferlinge 22,00
Gebratene Pfifferlinge |
Schwarzwälder Schinken |
Verschiedene Gemüsesalate
Blattsalat | Essig-Öldressing

Salatplatte Fisch 22,00
Gebratener 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** 19,00
Verschiedene Gemüsesalate |
Blattsalat | Essig-Öldressing

**Salatplatte mit gebratenen
Rumpsteakstreifen** 23,50
Verschiedene Gemüsesalate |
Blattsalat | Essig-Öldressing

SUPPEN

Badische Rinderkraftbrühe 6,80
Flädlestreifen | Schnittlauch

Vegetarisch | Vegan

Möhren- Ingwersuppe 7,80
Karottenchips | Kräuter

Vegetarisch

Pfifferling Cremesuppe 7,80
Calvados Apfel

VEGETARISCH | VEGAN

Vegetarisch

Gebratene Serviettenknödel 22,00
Rahmpfifferlinge | Brokkoli
Mandelbutter | Gemischter
Beilagensalat

Vegetarisch | Vegan möglich

Waldpilzbolognese 19,00
Spaghetti | Kräuter | Bergkäse (auch
veganer Käse möglich) | Pinienkerne |
Beilagen Blattsalat

Vegetarisch

Allgäuer Käsespätzle 17,00
Rahm | Käse | Geschmälzte Zwiebeln |
Gemischter Beilagensalat

Vegetarisch | Vegan

BBQ-Blumenkohl 20,00
Reis **oder** Pommes-Frites | BBQ
Sauce | Beilagen Blattsalat

FISCHGERICHTE

Fischteller Waldrast 31,00
Lachs | Zander | Garnelen | BBQ-
Blumenkohl | Reis | Gemischter
Beilagensalat

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

HEIMATKÜCHE-SAISON

Saisonempfehlung

Frische Pfifferlinge a la creme 25,50
Handgeschabte Spätzle | Gebratene
Serviettenknödel | Gemischter
Beilagensalat

**Kalbsrückensteak | Gebratene
Pfifferlinge mit Speck & Zwiebeln** 38,00
Speckbohnen | Gebratene
Serviettenknödel | Gemischter
Beilagensalat

**Schweinerückensteak |
Pfifferlinge a la creme** 31,00
Handgeschabte Spätzle |
Kartoffelkroketten | Gemischter
Beilagensalat

Zu einem bestehenden Gericht aus
der Speisekarte dazu:

Große Portion Extra Pfifferlinge 15,00
Kleine Portion Extra Pfifferlinge 10,00

Sie können wählen:

**Pfifferlinge gebraten (mit Speck
und Zwiebeln) oder Pfifferlinge a
la creme**

KÜCHENSCHÄTZE

Empfehlung vom Küchenchef

Rosa gebratenes Kalbsherz 26,00

Blattspinat | Gebratene Kartoffeln |
Gemischter Beilagensalat

Hackfleischbällchen

Champignonrahmsauce | 14,50
Butterspätzle | Kartoffelkroketten |
Gemischter Beilagensalat

STEAKS

Waldrast's Filettöpfe 28,00

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

Schweinelendchen 26,50

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

Rumpsteak „Kräuterbutter“ 31,50

Bratensauce | Pommes-Frites |
Gemischter Beilagensalat

Rumpsteak „Holzfäller“ 36,00

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

Zwiebelrostbraten 32,50

Geschmälzte Zwiebeln |
Handgeschabte Spätzle | Gemischter
Beilagensalat

Rumpsteak „Texas“ 32,50

Sauce Bernaise | Pommes-Frites |
Gemischter Beilagensalat

Waldrastplatte 33,00

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

SCHNITZEL

Schweineschnitzel paniert 19,00
Bratensauce | Pommes-Frites |
Gemischter Beilagensalat

Putenschnitzel paniert 19,00
Bratensauce | Pommes-Frites |
Gemischter Beilagensalat

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

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

KLASSIKER

Ragout vom heimischen Wild 24,00
Preiselbeere | Handgeschabte
Spätzle | Kartoffelkroketten |
Gemischter Beilagensalat

Zarte Rinderzunge 21,00
Madeirasauce | Handgeschabte
Spätzle | Kartoffelkroketten |
Gemischter Beilagensalat

Sahnegeschnetzeltes 14,50
Champignonrahmsauce |
Butterspätzle | Gemischter
Beilagensalat

Saure Leberle vom Rind 19,00
Zwiebeln | Bratkartoffeln |
Gemischter Beilagensalat

VESPER | TOAST

Herzhafter Wurstsalat 11,50
Zwiebel | Essiggurke | Bauernbrot

Straßburger Wurstsalat 12,50
Käse | Zwiebel | Essiggurke |
Bauernbrot

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

Wurstsalat „a la Chef“ 13,50
Zwiebel | Essiggurke | Tomate |
Eierwürfel | Bauernbrot
Zusätzlich mit Käse 14,50

*Beilagen Empfehlung zu den
Wurstsalaten*

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

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

Toast „Hawaii“ 12,00
Toastbrot | Schinken | Ananas | Käse

Schweizer Toast 13,00
Toastbrot | Schinken | Tomate | Käse

DESSERT | EIS

Erdbeer-Basilikum Panna Cotta 10,50
Geröstete Mandeln | Sorbet

Vegan

Brownie-Frucht-Spieße 10,50
Schokobrownie | Frische Früchte |
Zitronensorbet

Eine Kugel Eis 2,70
Mit Sahne 3,00

Zwei Kugeln Eis 4,70
Mit Sahne 5,00

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

Auch Vegan möglich

Affogato 5,00
Espresso | 1 Kugel Vanilleeis

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

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

Erdbeerbecher | 3 Kugeln 10,00
Vanilleeis | Frische Erdbeeren | Sahne

Heidelbeerbecher | 3 Kugeln 10,00
Vanilleeis | Frische Heidelbeeren |
Sahne

Schwarzwaldbecher | 3 Kugeln 10,00
Vanilleeis | Schokoladeneis | Kirschen
Kirschwasser | Sahne

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

Weinschorle	0,2 L	4,20
Weiß Rose Rot	0,1 L	3,70

SCHAUMWEIN

Intensiv, Lebendig

P. J. Valckenberg Sekt	0,1 L	4,80
Numero 1 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

Frisch, Mineralisch, Charakterstark

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

Mineralisch, Fruchtig, schöne Säure

Villa Huesgen	0,1 L	4,20
„By the GlaSs“ Riesling 	0,2 L	7,80
Mosel Trocken		
Flasche 0,75 L		25,00

Frisch, Fruchtig, Saftig

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

Goldgelb, Fruchtig, Mandelig

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

Leicht, Fruchtig, Dezent Süße

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

FLASCHENWEINE

WEISS

Elegant, Frisch, Zitrusaromen

2018er Weingut Dr. Heger		40,00
Weißburgunder Ihringer		
Winklerberg Erste Lage Baden 		
Kaiserstuhl Trocken		
Flasche 0,75 L		

Kräftig, Mineralisch, Blumig

2017er Chateau Chateau-Fuissè		44,00
Saint-Veran Chardonnay 		
Burgund Frankreich Trocken		
Flasche 0,75 L		

Frisch, Kernfruchtroma, Mineralisch

2019er Weingut Rudi Pichler		39,00
Grüner Veltliner Federspiel 		
Wachau Österreich Trocken		
Flasche 0,75 L		

Elegant, Feinfruchtig, Mineralität

2018er Chateau De Ladoucette		54,00
Sauvignon Blanc Sancerre		
Loire Frankreich Trocken		
Flasche 0,75 L		

ROSEWEIN

OFFENE WEINE

Frisch, Duftig, Animierend

Weingut Pfannenbecker	0,1 L	4,20
Cuvee Rose I Rheinhessen I	0,2 L	7,80
Pfeddersheim I Trocken		
Flasche 0,75 L		25,00

FLASCHENWEINE

ROSE

Frisch, Lebendig, Vielschichtig

2018er Chateau E. Guigal		35,00
Rose I Cote du Rhône I Frankreich		
Trocken		
Flasche 0,75 L		

Frisch, Fruchtig, Brilliant

2018er 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	4,20
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	4,20
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	4,60
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, Dezent, Süße

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

FLASCHENWEINE ROT

Aromatisch, Kraftvoll, Dunkelrot

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

Eichenholznoten, Waldbeeren

2015er Bodegas		45,00
Marques de Murrieta		
Rioja Reserva I		
Spanien I Trocken		
Flasche 0,75 L		

Vielseitig, Lebhaft, Charakterstark

2015er Weingut Dr. Heger		49,00
Mimus Spätburgunder I Ihringer		
Winklerberg I Baden I		
Kaiserstuhl I Trocken		
Flasche 0,75 L		

Kaffee, Pflaume, würzig

2016er Chateau Odilon		53,00
Bordeaux Haut-Medoc I		
Frankreich I Trocken		
Flasche 0,75 L		