


## Vorspeisen


Flugentenbrust – Frisch aus dem Räucherofen 12,00  
Flugente | Spitzkohlsalat | Apfel | Birne | Walnuss | Preiselbeer-  
Sahnemeerrettich | Kresse  
Allergen: G; H


Carpaccio von der Roten Bete\*   empfiehlt 11,00  
Rote Bete | Ahornsirup-Dijonsenf-Dressing | Feldsalat | Ziegenfrischkäse |  
Walnuss | Olivenöl  
Allergen: A; G; H; M

Rote-Bete-Salat\*  10,00  
Rote Bete | Ahornsirup-Dijonsenf-Dressing | Feldsalat | Ziegenfrischkäse |  
Walnuss | Apfel | Birne  
Allergen: G; H; M  
Gern servieren wir Ihnen unseren Salat als **vegane** Alternative ohne  
Ziegenfrischkäse  
Allergen: H; M

Waldblick Wildtopf 9,00  
Wild | Buchenpilze | Steckrübe | Karotte | Schokolade | Pastinake |  
Lauchzwiebel | Espresso  
Gern servieren wir Ihnen unseren Wildtopf auch als Hauptspeise  
Allergen: G; O; L

Würzfleisch vom Geflügel 9,00  
Geflügel | Zitrone | Baguette  
Allergen: A; D; F; L; O


Bruschetta vom Apfel bis zur Birne (3 Scheiben)\*  8,00  
Boskoop Apfel | Birne | Ziegenfrischkäse | Walnuss  
Allergen: A; G; H

Sous-vide gegarter und anschließend gegrillter Chicorée  8,00  
Chicorée | Apfel-Birne-Nussalat | Walnuss | Beeren der Saison | Baguette |  
Kresse  
Allergen: A; H

Kräftige Rinderbrühe 7,00  
Rind | Brätspätzle | Wurzelgemüse  
Allergen: C; L

## Steaks

<b>Argentinisches Rumpsteak (250g)</b>	28,00
Der Klassiker der Steaks. Aus dem hinteren Rücken des Rindes geschnitten, ist das Fleisch bissfest und saftig im Geschmack.	
<b>Tomahawk vom deutschen Duroc Schwein (350-400g)</b>	26,00
Das Duroc Tomahawk wird aus dem beidseitig der Wirbelsäule verlaufenden Kotelett-Strang des Schweins geschnitten. Das marmorierte Rückensteak ist besonders zart und perfekt zum Grillen geeignet.	
<b>Hirschrückensteak (200g)</b>	25,00
Dazu servieren wir eine Pulsnitzer Pfefferkuchensauce und Trüffelbutter. Allergen: A; G;	
<b>Französische Maishähnchenbrust Suprême</b>	21,00
Als Hähnchenbrust Suprême wird das einzelne, ausgelöste Brustfilet bezeichnet, dass mit Haut und Oberknochen des Flügels serviert wird. Dazu servieren wir Orangenjus.	

<b>US-Rinderbrust (200g)</b>	 <b>empfeht</b>	19,00
Das US-Rind wird ausschließlich mit Mais gefüttert. Unser Küchenteam veredelt es mit einer BBQ-Rub Marinade, welche für 12h einzieht. Im Anschluss wird das Fleisch weitere 12h sous-vide gegart. Allergen: O; L; M		

## Beilagen

<b>Kartoffelgratin</b> (Allergen: L; G)	6,00
<b>Kartoffel-Drillings</b>	5,00
<b>Backofen-Kroketten</b> (Allergen: C)	5,00
<b>Backofen-Pommes frites</b>	5,00
<b>Waldpilzragout</b> (Allergen: G; O; L)	6,00
<b>Schmorkraut</b> (Allergen: O)	5,00
<b>Speck- oder Spinatknödel</b> (Allergen: A; C; G; F; H)	6,00
<b>Ofengemüse</b> (Karotte   gegrillter Chicorée   wilder Brokkoli)	6,00
<b>Cole Slaw</b> (Amerikanischer Krautsalat) (Allergen: G; F; H)	5,00
<b>Kleiner Beilagen-Salat mit Hausdressing</b> (Allergen: M)	5,00

<b>2 Beilagen Ihrer Wahl</b>	9,00
------------------------------	------

Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen Kräuterbutter & Portweinjus.  
Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht. Wir grillen Ihr Steak medium.  
Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie einen anderen Garstufe bevorzugen.  
Allergene Steaks: G, O, L

Preise in € inkl. MwSt.

## Hauptspeisen

Warme Tranchen vom Hirschrücken 29,00  
Serviert auf Urkornbrot der Bäckerei Ziller  
Hirsch | Trüffelbutter | Waldpilzragout | Urkornbrot | Walnuss |  
Spitzkohlsalat  
Allergen: A; G; H; O

Saftige Entenbrust (Sous-vide) 27,00  
Ente | Orangenjus | Apfel-Rotkohl | Kloß | Semmelbutter  
Allergen: A; G; L; O

Gegrilltes Wolfsbarschfilet 24,00  
Wolfsbarsch | Orangenjus | Rote-Bete-Püree | Ofengemüse (Karotte, wilder  
Brokkoli, gegrillter Chicorée)  
Allergen: G; O; L

Rindersauerbraten (Sous-vide)\* 23,00  
Rind | Pulsnitzer Pfefferkuchenjus | Apfel-Rotkohl | Kloß | Semmelbutter  
Allergen: A; G; L; O

Schweinebäckchen (Sous-vide)\*  empfiehlt 22,00  
Schwein | Portweinjus | Schmorkraut | Speckknödel  
Allergen: A; C; G; L; O


Schnitzel aus der Hüfte\* 21,00  
Schwein | Backofen-Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise | Salat  
Allergen: A; C; M; G

Kaninchenleber\* 19,00  
Kaninchen | Portweinjus | saisonales Ofengemüse (Karotte | gegrillter Chicorée |  
wilder Brokkoli) | Rote-Bete-Püree | Röstzwiebel | Kresse  
Allergen: A; G; L; O


Waldblick Wildtopf 18,00  
Wild | Buchenpilz | Steckerübe | Karotte | Pastinake | Lauchzwiebel |  
Schokolade | Espresso  
Allergen: G; O; L

Duett vom Serviettenknödel 17,00  
Speckknödel | Spinatknödel | Waldpilzragout | Kresse  
Allergen: A; C; G; H; F; O

## Vegetarisch & Vegan

Perlgraupen-Pilz-Risotto\*  22,00  
Waldpilz | Haferflocken | Wurzelgemüse | Walnuss | Lauchzwiebel  
Allergen: A; M; H; L

Waldblick-Sandwich   empfiehlt 19,00  
Urkornbrot | Guacamole | Kresse | getrocknete Tomate | Räuchertofu in  
Teriyaki-Sauce | Shiitake Pilz | gegrillter Chicorée | rote Zwiebel |  
Granatapfeldressing | Walnuss | Feldsalat  
Allergen: A; M; F

Gorgonzola-Gnocchi\*  18,00  
Kirschtomate | Gorgonzolasauce | Walnuss | Lauchzwiebel  
Allergen: G; H; A

Spinatknödel\*  16,00  
Waldpilzragout | Kresse  
Allergen: A; C; G; H; F; O

## Burger & Co.

Bacon Burger 21,00

Frische Burgerbrötchen von der Bäckerei Ziller  
180g Rindfleisch-Patty | Burgersauce | BBQ-Sauce | Käse | Tomate | Gurke |  
Zwiebel | Röstzwiebel  
Allergen: A; C; M

Beef Brisket Burger 20,00

Frische Burgerbrötchen von der Bäckerei Ziller  
US-Rinderbrust (160g) | Cole Slaw | BBQ-Sauce | Röstzwiebel  
Allergen: A; G; C

Jackfruit Burger  19,00

Salat | getrocknete Tomate | Jackfruit Patty | Soja Dip | Guacamole | rote  
Zwiebel | gegrillter Chicorée | Kresse  
Allergen: A; O; F

Schnitzel Burger 18,00

Frische Burgerbrötchen von der Bäckerei Ziller  
160g Schweineschnitzel | Burgersauce | BBQ-Sauce | Käse | Salat | Tomate |  
saure Gurke | rote Zwiebel  
Allergen: A; C; M

Pulled Chicken Burger 17,00

Frische Burgerbrötchen von der Bäckerei Ziller  
Geflügel | Orangenjus | BBQ-Sauce | Cole Slaw | Röstzwiebel  
Allergen: A; G; O; L; M

## Beilagen

Backofen Pommes frites 5,00

## Dessert & Eis

Mousse au Chocolat Beerengrütze   Pulsnitzer Pfefferkuchen Crunch Allergen: A; C; G; O	9,00
Warmer Apfelstrudel Vanilleeis   Schlagsahne Allergen: A; G	9,00
Frische Waffel mit Zimteis & Sahnehäubchen 1 Kugel Zimteis   Schlagsahne Allergen: A; G; C	8,00
Frische Waffel mit Beerengrütze & Vanillesauce Beerengrütze   Vanillesauce Allergen: A; G; C	8,00
Eis mit Öl 1 Kugel Vanilleeis   Kürbiskernöl   Schlagsahne Allergen: G; H	6,00
Nussknacker 3 Kugeln Vanille- & Nusseis   Nuss   Schlagsahne   Karamellsoße Allergen: G; H	9,00
Eierlikörbecher 3 Kugeln Vanilleeis   Schlagsahne   Eierlikör Allergen: C; G	8,00
Coupe Dänemark 3 Kugeln Vanilleeis   Schlagsahne   Schokosoße Allergen: G	7,00
„Despresso“ – Dessertüberraschung & Espresso Allergen: H	6,00
Eingeweckte Rote Grütze 1 Kugel Vanilleeis   Beerengrütze Allergen: G	6,00
Vanilleeis auf Espresso mit Sahne garniert Allergen: G	6,00
Kindereisbecher „Eisclown“ 1 Kugel Eis   Schlagsahne   bunte Smarties Allergen: G	5,00