



Vorspeisen

„Wildtello Tonnato“

Unter der Rauchglocke

Hirschrücken | Thunfisch | Kapernapfel | Wildkräuter

G L O

15,-

Rote-Bete-Carpaccio

Ziegenkäse | Wildkräutersalat | Walnuss
Orangen-Vinaigrette | Baguette

A G H L M O

Auch vegan erhältlich mit Feta-Käse von Violife

13,-

Winterlicher Salat mit Orangen-Vinaigrette

Mix-Salat | Apfel | Birne | Beeren | Radieschen

Rote Bete | Walnuss | Baguette

A H M O

12,-

Würzfleisch vom Geflügel

Zitrone

Baguette

A D F L O | E150c

11,-

Herzhafte Rinderbrühe

Brätknödel

Wurzelgemüse

C L

8,-



Hauptspeisen

Saftige Entenbrust (ca. 250 g) 29,-

12 Stunden Sous vide gegart

Orangen-Calvados-Jus | Rotkohl | Klöße | Semmelbutter

A G L O

Wildschweinbäckchen* 27,-

12 Stunden Sous vide gegart

Wildjus | Wilder Brokkoli | Steckrüben-Kartoffelpüree

G L O

Hirschbraten* 25,-

12 Stunden Sous vide gegart

Wildjus | Rotkohl | Klöße | Semmelbutter

A G L O

Schweineschnitzel* 23,-

„Wiener Art“

Kleiner Salat | Backofen-Pommes frites

A C M N O

Ravioli & Ricotta* 🥑 21,-

Mit feiner Ricotta-Zitronen-Basilikum-Füllung

Kirschtomate | Grana Padano | Nussbutter

A C G H

Kaninchenleber* 20,-

Portweinjus | Schmorkraut vom Spitzkohl

Steckrüben-Kartoffelpüree

G L O

Maultaschen aus der Pfanne* 🥑 18,-

Soja-Dip | Champignon | Kirschtomate

Rote Zwiebel | Zucchini

A F

Ofenkartoffel 🥑 16,-

Kleiner Salat | Sour Cream

G H M O

Auch vegan erhältlich mit Sour Cream von Violife 🥑

Gern können Sie die Beilagen der Hauptspeisen individuell anpassen.

Für einen Beilagenwechsel berechnen wir 2,00 €.



Burger

Bacon Burger – Unser Waldblick-Original



23,-

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

180 g Rindfleisch Patty | Käse | Bacon | Röstzwiebel | Rote Zwiebel
Saure Gurke | Salat | Tomate | Burgersauce | BBQ-Sauce

ACGMN

Beef Brisket Burger

21,-

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

160 g Rinderbrust | Cole Slaw
Röstzwiebel | BBQ-Sauce

AGLMO

Jackfruit Burger

19,-

Mit einem frischen Urgetreide-Bun

120 g Jackfruit Patty | Rote Zwiebel | Salat | Tomate | Guacamole
Vegane Mayonnaise von Hellmann's

AM



Jackfruit – dieses unreife Früchtchen...

... Und das soll schmecken? Und wie!

Unsere Jackfruit bringt Biss und Röstaromen auf den Teller. Herzhaft gewürzt, saftig und deftig zubereitet, begeistert sie bestimmt nicht nur Veganer. Die faserige Textur erinnert an ein klassisches Pulled Pork. Das müssen Sie probieren!



Vom Grill

Tomahawk vom deutschen Duroc-Schwein (ca. 400 g) 29,-

Dazu servieren wir eine Portweinjus und Kräuterbutter

GLO

Das Tomahawk ist ein imposantes Rippenkotelett vom Schweinerücken mit langem Knochen, der optisch beeindruckt und das Wenden erleichtert. Vom deutschen Duroc-Schwein stammend, überzeugt dieses Steak durch feine Marmorierung, außergewöhnliche Saftigkeit und intensiven Geschmack – zart und aromatisch.

Bürgermeister Steak vom irischen Weiderind (ca. 200 g) 26,-

Dazu reichen wir eine Portweinjus und Kräuterbutter

GLO

Dieses besondere Steak stammt aus dem oberen Teil der Keule und besticht durch seine dreieckige Form. Das Fleisch zeichnet sich durch eine ausgewogene Marmorierung, saftigen Biss und kräftigen Geschmack aus, geprägt durch natürliche Grasfütterung. Historisch galt dieses Stück als besondere Delikatesse und war früher dem Bürgermeister oder Pfarrer vorbehalten.



Flanksteak vom irischen Weiderind (ca. 200 g) 24,-

Dazu reichen wir eine Portweinjus und Kräuterbutter

GLO

Das Flanksteak, auch „Bavette“ genannt, stammt aus dem Bauchlappen des Rindes und überzeugt mit langen Muskelfasern sowie kräftigem, vollmundigem Geschmack. Häufig von grasgefütterten Irish Hereford Prime Rindern, bleibt es trotz geringen Fettanteils saftig und aromatisch – ein Steak mit charaktervollem Biss.

Perlhuhnbrust Suprême (ca. 230 g) 22,-

Dazu servieren wir eine Orangen-Calvados-Jus

LO

Die Perlhuhnbrust Suprême gilt als besonders feines Teilstück dieses edlen Geflügels. Ihr Fleisch ist etwas dunkler als Huhn, dabei zart und saftig, mit einem aromatischen Geschmack, der an eine feine Mischung aus Huhn, Fasan und Rebhuhn erinnert. Eine Delikatesse, die Eleganz und Intensität harmonisch vereint.



Filet von der Lachsforelle (ca. 230 g) 21,-

Dazu reichen wir Zitrone und Salbeibutter

G

Die Lachsforelle besticht durch ihren kräftig-aromatischen, leicht süßlichen Geschmack und ihre zarte, dennoch feste Textur. Ihr rosa-orangefarbenes, fein marmoriertes Fleisch ist saftiger als das der Forelle, aber leichter als Lachs – ein harmonischer Genuss.

Extra Kräuterbutter 2,-

G

Wir grillen Ihr Steak medium. Bitte teilen Sie uns mit, falls Sie eine andere Garstufe bevorzugen.



Beilagen

Stellen Sie Ihr perfektes Gericht zusammen, indem Sie aus unseren vielfältigen und leckeren Beilagen für Ihren Burger oder Ihr Grillgericht wählen. Los geht's:

Gemüsebeilagen

Kleiner Salat	7,-
Mix-Salat Apfel Beeren Birne Radieschen Rote Bete Walnuss Orangen-Vinaigrette	
H M O	
Ofengemüse	6,-
Wilder Brokkoli	6,-
Schmorkraut vom Spitzkohl	5,-
Kümmel	
o	

Sättigungsbeilagen

Ofenkartoffel	8,-
Sour Cream	
G	
Auch vegan erhältlich mit Sour Cream von Violife	
Kartoffelgratin	6,-
C G	
Backofen-Pommes frites	5,-
Mayonnaise	
G oder Ketchup	
Rösti-Pommes frites	5,-
Mayonnaise	
G oder Ketchup	
Steckrüben-Kartoffelpüree	5,-
G	
Ofen-Drillinge	5,-



Dessert & Eis

Schokoküchlein

Vanillesauce | Beeren

A C G

12,-

Birne

Ahornsirup | Blauschimmelkäse | Beeren | Preiselbeeren | Walnuss

G H

10,-

Zweierlei vom Sorbet

Cassis | Orange | Beeren | Haferflocken-Crumble

A

9,-

Warmer Apfelstrudel

Vanilleeis | Schlagsahne

A G H

9,-

Mini-Crème Brûlée

Cassis-Sorbet | Beeren | Haferflocken-Crumble

A C G

8,-

„Espresso“

Kleine Dessertüberraschung & Espresso

A C G

6,-

Nussknacker

1 Kugel Vanilleeis & 2 Kugeln Nusseis | Nuss | Schlagsahne | Karamellsauce

A C G

9,-

Eierlikörbecher

3 Kugeln Vanilleeis | Schlagsahne | Eierlikör

A C G

8,-

Coupe Dänemark

3 Kugeln Vanilleeis | Schlagsahne | Schokoladensauce

A C G

7,-

Eingewickelte Rote Grütze

1 Kugel Vanilleeis | Beerengrütze

A C G

6,-

Affogato

(Espresso auf Vanilleeis)

Schlagsahne

A C G

6,-

Kindereisbecher „Eisclown“

1 Kugel Eis | Schlagsahne | bunte Smarties

A C G

5,-