



## Vorspeisen

---

### „Wildtello Tonnato“

15,-

Unter der Rauchglocke

Hirschrücken | Thunfisch | Kapernapfel | Wildkräuter

G L O

### Rote-Bete-Carpaccio

Ziegenkäse | Wildkräutersalat | Walnuss

Orangen-Vinaigrette | Baguette

A G H L M O

Auch vegan erhältlich mit Fetakäse von Violife

13,-



### Winterlicher Salat mit Orangen-Vinaigrette

12,-

Mix-Salat | Apfel | Birne | Beeren | Radieschen

Rote Bete | Walnuss | Baguette

A H M O

### Würzfleisch vom Geflügel

11,-

Zitrone

Baguette

A D F L O | E150c

### Herzhafte Rinderbrühe

8,-

Brätknödel

Wurzelgemüse

C L



## 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 €.

Preise in € inkl. MwSt. | vegetarisch | vegan | Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

\* Alle Gerichte mit Sternchen sind auch als Seniorenportion erhältlich.



## 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

A C G M N

### Beef Brisket Burger

21,-

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

160 g Rinderbrust | Cole Slaw

Röstzwiebel | BBQ-Sauce

A G L M O

### Jackfruit Burger

19,-

Mit einem frischen Urgetreide-Bun

120 g Jackfruit Patty | Rote Zwiebel | Salat | Tomate | Guacamole

Vegane Mayonnaise von Hellmann's

A M

#### 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

G L O

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

G L O

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

G L O

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

L O

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

G

2,-

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

<b>Kleiner Salat</b> 🌱	7,-
Mix-Salat   Apfel   Beeren   Birne   Radieschen Rote Bete   Walnuss   Orangen-Vinaigrette <small>H M O</small>	
<b>Ofengemüse</b> 🌱	6,-
<b>Wilder Brokkoli</b> 🌱	6,-
<b>Schmorkraut vom Spitzkohl</b> 🌱	5,-
Kümmel <small>O</small>	



## Sättigungsbeilagen

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

### „Despresso“

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,-

### Eingeweckte 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,-