



Vorspeisen



Carpaccio vom Rind

Wildkräutersalat | Grana Padano | Olivenöl | Pinienkern | Baguette

A G H M O

16,-

Gartensalat mit Rhabarber-Vinaigrette

Mix-Salat | Beere | Gurke | Paprika | Radieschen
Tomate | Pinienkern | Baguette

A H M O

12,-

Salat verfeinern

- + leckere Wachtelbrust
- + saftige Wachtelkeule
- + geblämmter Ziegenkäse 

+ 12,-
+ 10,-
+ 6,-

Würzfleisch vom Geflügel

Zitrone
Baguette

A D F L O | E150c

11,-

Bruschetta (3 Stück)

Bärlauch-Pesto | Tomate
rote Zwiebel | Baguette

A O

7,-

Zum Teilen & Probieren für Zwei

Unsere Vorspeisenvariation

Bruschetta und Bärlauch-Pesto | Pimientos de Padrón | geblämmter Ziegenkäse
auf Salat mit Rhabarber-Vinaigrette | Baguette

A G H M O

14,-





Hauptspeisen

Saftige Entenbrust (ca. 250 g) 29,-

12 Stunden Sous vide gegart

Portweinjus | Rotkohl | Klöße | Semmelbutter

A G L O

Wildschweinbäckchen* 27,-

12 Stunden Sous vide gegart

Portladeljus | Grillgemüse | Süßkartoffelstampf

G L O

Rinderroulade*

Gefüllt wie's am besten schmeckt. Mit sauren Gürkchen, Senf & Speck!

Portladeljus | Rotkohl | Klöße | Semmelbutter

A G L M O



25,-

Schweineschnitzel*

„Wiener Art“

Kleiner Salat | Backofen-Pommes frites

A C H M N O

23,-

Kaninchenleber*

Portladeljus | Zwiebelgemüse

Süßkartoffelstampf

G L O

21,-

Käsespätzle* 🌱

Kleiner Salat

Röstzwiebel

A H M O P

17,-

Gnocchi* 🌱

Mit einer feinen Frischkäse-Rucola-Füllung

Kirschtomate | Grana Padano | Nussbutter

A G H

16,-

Ofenkartoffel 🌱

Kleiner Salat | Sour Cream

G H M O

16,-



Auch vegan erhältlich mit Sour Cream von Naarmann^A 🌱

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

Doppelt hält besser!

+ zusätzliches Rindfleisch-Patty (180 g)

+ 6,-

Kikok-Maishähnchen-Burger

21,-

Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller

260 g Kikok-Maishähnchenbrust | Guacamole | Grillgemüse
Salat | Tomate | rote Zwiebel | vegane Mayonnaise von Hellmann's

M

No Beef Burger



19,-

Mit einem frischen Urgetreide-Bun

120 g Beyond-Meat-Burger-Patty | Gurken-Relish | Salat | Tomate
Rote Zwiebel | vegane Mayonnaise von Hellmann's

A M



Doppelt hält besser!

+ zusätzliches Beyond-Meat-Burger-Patty (120 g)

+ 4,-

Taste-like-meat „Schmeckt wie Fleisch“ – ist nur keins.
Durch innovative Kochverfahren wird aus natürlichen Zutaten wie
bspw. Erbsen, braunem Reis und rote Beete (für die schöne Farbe)
pflanzliches „Fleisch“ kreiert, dass genauso saftig schmeckt wie
traditionelles Fleisch.



Vom Grill



Argentinisches Rib-Eye-Steak (ca. 300 g) Kräuterbutter ^G

34,-

Einer der beliebtesten Steak-Cuts weltweit, bekannt für seine besondere Saftigkeit und seinen intensiven Geschmack. Das markante Fettauge und die feine Marmorierung aus drei Muskelsträngen sorgen für Zartheit und bewahren das Fleisch beim Braten vor dem Austrocknen.

Argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g) Kräuterbutter ^G

27,-

Das Rumpsteak ist der Klassiker unter den Steaks und stammt aus dem hinteren Rücken des Rindes, dem flachen Roastbeef. Es ist deutlich magerer als Rib-Eye oder Entrecôte, überzeugt mit fester Textur, feiner Faserung und bleibt dennoch angenehm saftig.

Lammrücken (ca. 250 g) Kräuterbutter ^G

24,-

Der Lammrücken überzeugt durch seine gleichmäßige Struktur und einen dezenten Fettanteil, der beim Garen für natürliche Saftigkeit sorgt. Besonders zart, mit fein-aromatischem, intensivem Lammgeschmack und einem eleganten, vollmundigen Aroma.

Kikok-Maishähnchenbrust (ca. 260 g) 12 h in Zitronenmarinade eingelegt

20,-

Kikok steht für zertifizierte Hähnchen aus besonders tiergerechter Haltung mit viel Platz und natürlichem Licht. Die Maisfütterung verleiht dem Fleisch ein mild-nussiges Aroma, feine Faserung und goldgelbe Haut – für herrlich knusprige Ergebnisse und intensive Saftigkeit.

Ganze Forelle (ca. 270 g) ohne Mittelgräte Zitrone | Nussbutter ^G



17,-

Die ganze Forelle überzeugt mit zartem, saftigem Fleisch und einem fein-nussigen Aroma. Ohne Mittelgräte serviert, lässt sie sich besonders angenehm genießen und entfaltet durch die Zubereitung im Ganzen ihren vollen, natürlichen Geschmack.

Was darf's dazu sein?

Pfefferrahmjus (mit Whiskey) ^{G L O}

3,-

Portweinjus ^{L O}

3,-

Sauce Béarnaise ^{C G L}

3,-

Kräuterbutter ^G

2,-

Baguette (2 Scheiben) ^A

2,-

Bärlauch-Pesto ^H

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

Kleiner Salat mit Rhabarber-Vinaigrette	7,-
Mix-Salat Beere Gurke Paprika Radieschen Tomate Pinienkern ^{H M O}	
Pimentos de Padrón	6,-
Spanische Bratpaprika mit Meersalz und Olivenöl	
Speckbohnen	6,-
Grillgemüse	6,-
Zwiebelgemüse	4,-
^O	
Rotkohl	4,-
Apfel Speck	
^O	



Sättigungsbeilagen

Käsespätzle	10,-
^{A P}	
Ofenkartoffel	8,-
Sour Cream Auch vegan erhältlich mit Sour Cream von Naarmann ^A	
^G	
Süßkartoffelstampf	6,-
^G	
Backofen-Pommes frites	5,-
Mayonnaise oder Ketchup	
^{C M}	
Rösti-Pommes frites	5,-
Mayonnaise oder Ketchup	
^{C M}	
Salzkartoffeln	5,-



Dessert & Eis

Himbeere & Tonkabohne

Himbeersorbet | Tonkabohnen-Mousse | Schokoerde
A C G H

14,-

Pulsnitzer Pfefferkuchen-Mousse

Beerengrütze | Schokoerde
A C G H

11,-



Cheesecake

Beerengrütze | Schokowaffel
A C G H

9,-

Warmer Apfelstrudel

Vanilleeis | Schlagsahne
A C G H

9,-

Mini-Crème Brûlée

Erdbeersorbet | Rhabarber-Kompott | Schokoerde
A C G H

8,-

Rhabarber-Kompott

Veganas Vanilleeis von Carte d'Or
F

6,-

„Despresso“

Kleine Dessertüberraschung & Espresso
A C G

6,-



Nussknacker

1 Kugel Vanilleeis & 2 Kugeln Nusseis | Nuss | Schlagsahne | Karamellsauce
A C G

9,-

Eierlikörbecher

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,-