



WALDHAUS

Das Restaurant

zum anstoßen

Winzersekt trocken	0,15 l	5,10
mit Cassis		
mit Calvados		5,30
Secco	0,15 l	4,70
Frucht Secco Van Nahmen (alkoholfrei & saisonbedingt)	0,15 l	5,50
Aperol Spritz		7,50
Aperol Spritz alkoholfrei		7,50
Wermut Yzaguirre mit Zitrone weiß		6,50
Wermut Yzaguirre mit Orange rot		6,50
Belsazar Wermut Rose Tonic mit Grapefruit		7,50
Belsazar Wermut Riesling mit Zitrone		7,50

vorspeise

Rinderkraftbrühe mit kleiner Kalbsfleisch-Maultasche und Gemüse		6,90
Cremesuppe von „Frankfurter Grünen Kräutern“ mit Kracker		6,90
Gartensalate mit Kresse Potpourri und warmen Ziegenkäse-Blätterteig-Blumen		9,50



WALDHAUS

Das Restaurant

hauptgang

Entrecote vom Grill mit Cafe de Paris Butter, Pommes Frites und Beilagen Salat	32,50
Geschmelzte Maultaschen vom Kalb mit Zwiebeln und Blattsalat	17,50
Frische Pasta mit Pfifferlingen a la Creme	17,50
Vogelsberger Back Hähnchen gefüllt mit grünen Kräutern, Kartoffelsalat	19,50
Hausgemachte Wildbratwürste auf Kartoffelstampf mit Schmorzwiebeln	16,50
<i>„mamsell's-Beef-Burger“</i> mit Cheddar, BBQ Sauce, Bacon, Pommes Frites & ein paar grüne Blätter für's Gewissen	19,50
Mediterrane Fischfilets vom Zander und Lachs auf Gemüse-Safran Nudeln und karamellisierten Tomaten	26,50
Spinatknödel mit Nussbutter, gehobeltem Parmesan und Rucola	17,50



WALDHAUS

Das Restaurant

für unsere kleinen Gäste

Chicken Nuggets mit Pommes Frites	10,50
Kinderdessert	5,50

dessert

„Affogato al Caffè“ Vanille Eis mit Sahne und Espresso	6,50
Kleine „Steirischer“ Vanille-Eis mit hausgemachten Kürbislikör, Kürbis Öl und Schlag	7,50
Marinierte Erdbeeren mit Vanille Eis und Schlagsahne	8,50
<i>Nach Omas Rezept</i> Waldhaus Becher mit Waldbeeren, Vanille-Eis und Schlag und einem Schuss Kirschwasser	8,50
Sorbet-Teller Limette-Basilikum, Mango und Cassis-Sorbet	9,50