

## Suppen & Vorspeisen

|   |         |
|---|---------|
| <b>Kürbis-Crème-Süppchen</b> <sup>C,L</sup> .....                                 | € 9,30  |
| mit Kernen   Öl   |         |
| <b>Wild-Kräuter-Süppchen</b> .....  | € 8,50  |
| <b>Crostini</b> .....   | € 10,90 |
| 3 Scheiben Baguette <sup>A</sup>   Waldpilze   Rucola-Salat                       |         |
| <b>Großer Waldquartier Jahreszeitensalat</b> <sup>G,I</sup> .....                 | € 14,50 |
| wahlweise   |         |
| Rinderfiletstreifen .....   | € 9,50  |
| Geflügelstreifen .....  | € 6,50  |
| Riesengarnelen .....  | € 8,90  |
| <b>Kürbis-Kartoffel-Püfferchen</b> <sup>a,c,g</sup> (2 Stück) .....               | € 14,50 |
| mit Lachs <sup>D</sup> oder Schnippelschinken <sup>L</sup>   Schmand <sup>G</sup> |         |



## Pasta

|   |         |
|---|---------|
| <b>Cappellacci</b> .....                            | € 24,90 |
| (Rote Beete-Teig) gefüllt mit Wildschwein und Apfel |         |

## Vegetarisch

|   |         |
|---|---------|
| <b>Pilz-Risotto</b> <sup>G,L</sup> .....  | € 19,50 |
| wahlweise mit gebratenem Lammfilet .....  |         |
| € 24,50   |         |
| <b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> .....  | € 26,50 |
| gefüllt mit Steinpilzen   Rahm <sup>G,C,A</sup>                                     |         |
| <b>Gransolo Tartufo</b> .....   | € 26,90 |
| extra feine Teigware mit einer aromatisch cremigen Trüffel-Füllung <sup>G,C,A</sup> |         |
| <b>Pappardelle</b> mit frischen Waldpilzen (in Rahm) <sup>G,C,A</sup> .....         | € 20,90 |
| <b>Veganes Kürbis-Süßkartoffel-Curry</b> <sup>I,G</sup> .....                       | € 20,90 |
| reichlich Gemüse   Kokosmilch   |         |



## Fleisch & Fisch

|  |         |
|--|---------|
| <b>Waldquartier Grillpfanne</b> <sup>L</sup> .....   | € 27,90 |
| Rind   Schwein   Landhahn   Gemüseallerlei<br>Speck & Zwiebeln   Bratkartoffeln  |         |
| <b>„Waldquartier-Schnitzel“</b> .....  | € 20,10 |
| Bratkartoffeln <sup>A,C</sup>   Speck & Zwiebeln   gem. Salat <sup>I</sup>   Preiselbeeren   |         |
| <b>Unsere ½ Bauernente</b> <sup>G,A,I,L</sup> .....  | € 26,90 |
| Bratkartoffeln   Speck & Zwiebeln   hausgemachter Rotkohl  |         |
| <b>Waldquartier Burger</b> <sup>A</sup> .....  | € 18,90 |
| saftig gegrilltes Rindfleisch <sup>A,C,J</sup>   Pommes frites<br>Bacon <sup>L</sup>   Pflücksalate   Tomate   Gurke <sup>M</sup><br>Kräuter-Mayonnaise <sup>C,G</sup> |         |
| <b>Lammrücken unter der Kräuter-Kruste</b> .....   | € 38,50 |
| Tomaten-Zucchini-Gemüse   Anna-Kartoffeln  |         |
| <b>200 g Rumpsteak „Kräuterbutter“</b> .....   | € 30,50 |
| Bratkartoffeln <sup>A,C</sup>   Speck & Zwiebeln   gem. Salat <sup>I</sup>   |         |
| <b>Wildragout</b>  |         |
| Von heimischem Wild   Apfelrotkohl   Spätzle .....   | € 25,50 |
| <b>Zanderfilet im Schinkenmantel</b> <sup>L</sup> .....  | € 27,90 |
| Kartoffelstampf <sup>G</sup>   gerahmter Kohlrabi  |         |
| <b>Seeteufel Medaillons</b> <sup>C,D,G</sup> .....   | € 32,50 |
| Kriitharaki-Risotto <sup>G</sup>   gebratener grüner Spargel   |         |
| <b>Rosa gebratener Hirschrücken</b> <sup>I,G</sup> .....   | € 34,90 |
| Wallnusskruste   Rosenkohlblätter   Birnen-Kartoffeln  |         |
| <b>Rehkeulenbraten</b> <sup>L,I</sup> .....  | € 31,50 |
| Serviettenknödel   Mandelbroccoli   Preiselbeerjus   |         |



## Dessert

**Crème brûlée**<sup>G</sup> ..... € 8,50  
Von der Tonkabohne | mit frischen Früchten

**Klassische Vanille-Tarte**<sup>A, C, G</sup> ..... € 7,50  
Mürbteig | Vanillecreme | Beeren

**Hausgemachtes Toblerone-Eis**<sup>C, G</sup> ..... € 10,50  
Orangen-Grieß-Mousse | Florentiner

**Schokoladen-Souffle** ..... € 9,50  
Soufflé<sup>A, C, G</sup> mit flüssigem Kern  
Vanille-Eis<sup>A, G, H</sup> | frische Früchte

**Dreierlei Mousse au Chocolat** ..... € 11,50  
Beerenterrine | Schokoladentarte

**Brombeer-Tiramisu**<sup>A, C, G</sup> ..... € 8,90  
Fruchtmark | Obst

**Kaffeedessert des Tages** ..... € 7,50  
wahlweise mit einer Tasse Café Crème, Espresso oder Cappuccino

### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Nitritpökelsalz | 4 mit Antioxidationsmittel |  
5 mit Geschmacksverstärker | 6 geschwefelt | 7 geschwärzt | 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß  
10 koffeinhaltig | 11 chininhaltig |  
12 mit Süßungsmittel(n) | 13 enthält eine Phenylalaninquelle | 14 gewachst | 15 mit Taurin |  
16 enthält Sojaöl; aus genetisch veränderter Soja hergestellt

### Allergengruppe sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse Beispielhaft enthalten in:

A: Glutenhaltiges Getreide, namentlich ( A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)  
Weizenmehl, Weizenkeime, Grieß, Paniermehl, Soßenbinder  
B. Krebstiere Garnelen, Krabbenmehl C: Eier Flüssigei, Eigelb D: Fisch Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar E: Erdnüsse Erdnussbutter, Erdnusscreme  
F: Soja Sojalecithin, Sojasprossen, Tofu G: Milch incl. Milchzucker Butter, Joghurt, Sahne, Käse  
H: Schalenfrüchte, Nüsse, namentlich (H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, H4 Kaschu-/Cashewnüsse, H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse sowie die daraus hergestellten Erzeugnisse) Alle geschälten Nüsse, Mandeln, Pistazien, Marzipan, Nougat, Krokant  
I: Sellerie Gewürzmischungen, Brühen J: Senf Senfkörner, Gewürze K: Sesamsamen Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste  
L: Schwefeldioxid / Sulfite ab einer Konzentration über 10 mg/kg oder I Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Äpfel)  
M: Lupinen Lupinenkerne, Lupinenmehl  
N: Weichtiere Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

### Hinweis in eigener Sache:

Da in unserer Küche auch mit Mehl gearbeitet wird, weisen wir darauf hin, dass wir eine Kreuzkontamination durch Mehlstaub (a Gluten) nicht ausschließen können.

