

Speisekarte Herbst/Winter *Bistro* Waldschenke

Wir freuen uns, dich bei uns begrüßen zu dürfen! Aufgrund der weiterhin angespannten Personallage in der Küche, führen wir unsere Waldschenke ab sofort als **Bistro** – mit kleinem und frischem Speiseangebot. Geniesse deinen Aufenthalt und bei Wünschen und Anregungen steht dir das gesamte WALDSCHENKE-Team zur Verfügung.

Sämtliche Preise gelten in Euro (€) und inkl. MWST von aktuell 19% auf Speisen und Getränke.

* * *

Kleiner Salat als Vorspeise oder Beilagensalat (1, 3, 6, 7, 9, 10)	5.50
Unsere aktuelle Suppe (1, 3, 7, 9 / E)	5.50
Grosser bunt gemischter Herbst-/Wintersalat (1, 3, 6, 7, 9, 10)	9.80
Wurst-Salat, mit Tomaten, Ei, Gewürzgurken (1, 3, 7, 9, 10 / B, C, D, E)	14.00
Wurst-Käse-Salat mit Tomaten, Ei, Gewürzgurken (1, 3, 7, 9, 10 / B, C, D, E) mit würzigem Greyerzer Felsenkeller	16.00
Hirschgulasch (1, 3, 6, 10, 12 / B) mit hausgemachten Spätzle, Rotkraut, Birne mit Preiselbeer	27.50
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites (1, 3, 9, 10)	15.50
mit Nudeln und Rahmsauce (1, 3, 7, 9, 10)	16.50
mit Spätzle (Knöpfle) und Rahmsauce (1, 3, 7, 9, 10)	16.50
mit buntem Salat (1, 3, 9, 10)	16.50



Unser **Schweinefleisch** für die Schnitzel stammt aus regionaler und tierfreundlicher Haltung und ist ausgezeichnet mit dem «Qualivo» Gütesiegel

Zartes Rindshuft-Steak mit Pommes Frites und Kräuterbutter (7)	26.50
Zartes Rindshuft-Steak mit Spätzle (Knöpfle) und Rahmsauce (7)	27.50



Unsere Rindshuft stammt aus regionaler und tierfreundlicher Haltung und ist ausgezeichnet mit dem «Qualivo» Gütesiegel.

Die Huft wird von uns nach dem Einkauf sorgfältig pariert und für eine zusätzliche Zeit gelagert, damit das Fleisch seinen angenehmen, zarten Biss bekommt.

Vegetarisches & Veganes (🌿)

Hausgemachte Käsespätzle (Knöpfle) mit Röstzwiebeln und Apfelmus (1, 3, 7) 17.00

Falafel mit Knoblauch-Dip und Pommes Frites (6, 9, 11 / A, B, E) 14.00

🌿 *Vegan: mit Tomatensauce-Dip anstelle von Knoblauch-Dip*

Falafel mit Knoblauch-Dip und gemischtem Salat (1, 3, 6, 7, 9, 10, 11 / A, B, E) 16.00

🌿 *Vegan: mit Tomatensauce-Dip anstelle von Knoblauch-Dip*

🌿 Pasta (1) mit Tomatensauce alla Nonna, liebevoll und lange eingekocht 12.50

Pasta (1) mit Rahmsauce 12.50

geriebenen Parmesan servieren wir separat (1, 9)

🌿 Grosse Portion Pommes Frites 5.00

UNSER SCHWEIZER KÄSE-FONDUE

Fondue aus hauseigener Rezeptur ausschliesslich mit hochwertigem, gereiftem Schweizer Käse

Der Klassiker	Preis pro Person
mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch	€ 26.00
WALDSCHENKE-Fondue	
mit Waldhaus-Bier, Speck, Zwiebeln, Knoblauch	€ 26.00

Zum Fondue servieren wir knuspriges Schwarzwälder Brot und Kartoffeln.

Zusätzliche Beilagen nach Wahl	Kosten pro Person/Portion
Schwarzwälder Schinken	+ 1.50
Essiggurken / Silberzwiebeln	+ 1.00

Wir empfehlen dazu:

Trockener Weisswein	<i>siehe Weinkarte</i>
Schwarztee oder Rotbuschtee	2.90
Kirsch-Schnaps 2cl	3.00



Für die Kinder

«KINDER-SALAT» Gurken & Tomaten mit etwas Hausdressing (1, 3)	€ 4.00
«KLASSIKER» Schweins-Schnitzel paniert mit Spätzle od. Pommes Frites (1, 3)	€ 7.50
«PASTA GEHT IMMER» - Nudeln mit:	
Tomatensauce (1, 9)	€ 6.50
Rahmsauce (1,7)	€ 6.50
«GUT IST» Spätzle (Knöpfle) mit Rahmsauce, Sauce wird separat serviert (1,7)	€ 6.50
Kleine Portion Pommes Frites	€ 4.00
«Räuberteller» – Du darfst bei Mama & Papa mitessen	€ 0.00

Angaben zur Herkunft unserer Lebensmittel

<u>Fleisch/Fisch</u>	<u>Herkunft</u>
Schweineschnitzel	Hochwertiges Qualivo Schwein, Deutschland
Rindshuft	Hochwertiges Qualivo Rind, Deutschland
Hirsch	Europa
Speck, Schinken	Deutschland



Das Schwarzwaldbrot wird gebacken von der Bäckerei Müller, Grafenhausen.

Das Gemüse beziehen wir von Bressan, Eggingen und achten dabei bestmöglich auf Regionalität und Saisonalität.

Den Käse beziehen wir aus der Schweiz, diverser Hersteller. Die Käsemischung für die Spätzle und das Fondue sind hausgemacht.

Zu den Allergenen und Zusatzstoffen (in Klammern aufgeführt) geben wir dir gerne Auskunft.

Allergene

1	Glutenhaltiges Getreide	9	Sellerie
2	Krebstiere	10	Senf
3	Eier	11	Sesam
4	Fisch	12	Schwefeldioxid und Sulfite
5	Erdnüsse	13	Lupinen
6	Soja	14	Weichtiere
7	Milch / Laktose		
8	Schalenfrüchte		

Zusatzstoffe

A	Farbstoffe
B	Konservierungsstoffe
C	Antioxidationsmittel
D	Nitrit, Pökelsalz
E	Geschmacksverstärker
F	geschwärzt
G	gewachst
H	Phosphat
I	mit Süßungsmitteln