

Speisekarte Nebensaison Waldschenke

Wir freuen uns, dich bei uns begrüßen zu dürfen. Geniesse deinen Aufenthalt und bei Wünschen und Anregungen steht dir das gesamte WALDSCHENKE-Team zur Verfügung.

Sämtliche Preise gelten inkl. MWST von aktuell 19% auf Speisen und Getränke.

Vorspeisen

Preise in €

Kleiner Vorspeisensalat (1, 3, 6, 7, 9, 10)	5.00
Unsere aktuelle Suppe (1, 3, 7, 9 / E)	5.00
Grosser bunt gemischter Herbst-/Wintersalat (1, 3, 6, 7, 9, 10)	9.50

Hauptgänge

Oma's Topf: Hirschgulasch mit Rotkraut, hausgemachten Spätzle, Speck, Brotcroutons, Birne mit Preiselbeeren (1, 3, 6, 10, 12 / B)	27.50
Rinds-Burger medium gebraten* im Bun mit geschmälzten Zwiebeln, Speck, Salat, Essiggurken, BBQ-Sauce (1, 6, 7, 10, 12 / B, D)	13.00
XL-Rinds-Burger (2 Fleisch-Pattys) medium gebraten* , mit geschmälzten Zwiebeln, Speck, Salat, Essiggurken, BBQ-Sauce (1, 6, 7, 10, 12 / B, D)	18.00
<i>dazu Pommes Frites oder einen bunten Beilagen-Salat</i>	<i>+ € 5.00</i>

Unsere Rindsburger bestehen aus reinem Rindfleisch und werden deshalb **medium gebraten. Falls du den Burger durchgebraten wünschst, gib uns gerne Bescheid.*

Preise in €

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites (1, 3, 9, 10) 15.50

Rindshuft-Steak mit Pommes Frites und Kräuterbutter (7) 26.50

Rindshuft-Steak mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce (1, 3, 7) 27.50

Schweine-Steak mit Pommes Frites und Kräuterbutter (7) 16.50

Schweine-Steak mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce (1, 3, 7) 17.50



Unser Schweinefleisch für das Schnitzel und das Steak sowie das Rindfleisch für das Huft Steak stammen aus regionaler und tierfreundlicher Haltung und sind ausgezeichnet mit dem «Qualivo» Gütesiegel.

Wurst-Salat, garniert (1, 3, 7, 9, 10 / B, C, D, E) 14.00

Wurst-Käse-Salat, garniert (1, 3, 7, 9, 10 / B, C, D, E) 16.00

mit würzigem Greyerzer Felsenkeller

Vegetarisches

Hausgemachte Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln 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

mit geriebenem Parmesan (1, 9)

Grosse Portion Pommes Frites 5.00

UNSER SCHWEIZER KÄSE-FONDUE

Fondue aus hauseigener Rezeptur

Preis pro Person

KLASSIKER-Käsefondue

mit Weisswein, Kirsch, Knoblauch

€ 26.00

WALDSCHENKE-Fondue

mit Waldhaus-Bier, Speck, Zwiebeln, Knoblauch

€ 26.00

Zum Fondue servieren wir Halbweissbrot und Kartoffeln.

Zusätzliche Beilagen nach Wahl

Kosten pro Person/Portion

Schwarzwälder Schinken

+ 1.50

Birne

+ 1.50

Essiggurken / Silberzwiebeln

+ 1.00

Wir empfehlen dazu:

Trockener Weisswein vom Fass, Ebringer Gutedel

siehe Weinkarte

Schwarztee oder Rotbuschtee

2.80

Kirsch-Schnaps 2cl

3.00



Angaben zur Herkunft unserer Lebensmittel

<u>Fleisch/Fisch</u>	<u>Herkunft</u>
Schwein	Hochwertiges Qualivo Schwein, Deutschland
Rind	Hochwertiges Qualivo Rind, Deutschland, wird durch uns sorgfältig pariert und gelagert – so wird das Fleisch besonders zart!
Hirsch	Europa
Wurstware	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.

Unser Rindsburger-Patty beziehen wir von der Metzgerei Fritz, Oberbränd.

Den Käse beziehen wir aus der Schweiz, diverser Hersteller. Die Käsefonduemischung ist hausgemacht.

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

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MWST.

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