

Weindörfle im Waldheim

| | |
|--|---------|
| Waldpilzsüppchen mit Kräuterrahm | 6,50 € |
| Geschmälzte Maultasche in der Brühe | 7,50 € |
| Große Bowle marktfrischer Salate in Mostdressing mit -gebratenen Putenstreifen in kräftiger Sauce | 12,80 € |
| Zwiebelfleisch vom Almochsen mit Rotweinsauce und hausgemachten Spätzle | 10,90 € |
| paniertes Schweineschnitzel Wiener Art mit Pommes frites und kleinem Salatteller(6/7) | 13,80 € |
| ½ gebratene Ente aus dem Smoker mit Thymiansauce, Zwetschgen-Rotkohl und Semmelknödeln | 15,60 € |
| Gebratene Hirschrückensteaks auf Wacholder Vanillesauce mit Zwetschgen- Rotkohl und Semmelknödeln | 21,00 € |
| Geschmorte und geräucherte Hirschkeule mit Cranberrie-Wacholdersauce und Semmelknödeln | 19,50 € |
| Geschmortes Rehulasch in Thymian-Kirschsauce mit hausgemachten Semmelknödeln | 16,90 € |
| Unser Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit dem charaktervollen Fettrand, marmoriert mit geschmälzten Zwiebeln, Bratensoße, mit hausgemachten Spätzle oder Krautschupfnudeln | 21,00 € |
| Tranchiertes Rumpsteak vom Black Angus Rind, Wagyu-style, auf Rucolabeet mit Pinienkernen und Parmesan Flakes ,verschiedenen Dips und Kräuterkartoffeln | 28,00 € |
| Wurstsalat von der Schinkenwurst mit Gurken, Radiesle, Zwiebeln, Kräutern mit Käsestreifen oder Schwarzwurststreifen oder beidem mit Brot(6/7) | 10,20 € |
| Ochsenmaulsalat mit Zwiebele und Kräutern und Brot(6/7) | 10,50 € |
| Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse und Schnittlauchrahm, Schmelzzwiebeln und kleinem Salatteller | 10,90 € |

Kleinigkeiten und Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Hausgemachte Leber und/ oder Blutwurstmaultaschen mit Apfel-Zwiebelconfit auf Sauerkraut | 11,50 € |
| Geräucherte Forellenvariation(geräucherter Saibling vom Zederholzbrette, Forellensalat und Forellenfilet) mit Sahnemerrettich und Blattsalat | 16,50 € |
| Büffelmozzarella auf Mango-Chili Pürée mit Strauchtomaten ,und Basilikum | 8,80 € |
| Rote Beete Gnocchi mit gebratenen marinierten Zucchini und Schafsfrischkäse | 12,50 € |
| Fruchtige Currygarnelen mit Räucherlachs und hausgemachten Rösti | 13,80 € |

Dessert

| | |
|---|--------|
| Karamellisierter Kaiserschmarrn mit eingelegten Sauerkirschen | 6,50 € |
| Rotwein Cupcake mit Schmorbirne und Vanillecrème | 6,50 € |
| Schokoladenküchle mit Chardonnay-Crème Fraiche | 6,50 € |
| Aprikosenknödel mit Vanillesauce und -Eis | 6,50 € |

Aus der Grillhütte

| | |
|--|---------|
| Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut aus dem Smoker | 8,50 € |
| Eingelegtes Winzersteak mit Brötchen | 6,50€ |
| Thüringer Bratwurstmit Brötchen | 4,50 € |
| Krautschupfnudeln mit Sauce | 5,50 € |
| Geräuchertes Kraut dazu Leber- und Griebenwürstle mit Brot | 10,50 € |