

Wochenkarte vom 10.08.-15.08.2021 Mittags ausser Sonn und Feiertag

Menu 1 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Kräftiger Eintopf mit Gemüse, Rindfleisch und Kartoffeln **9,00 €**

Menu 2 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Gnocchi mit Gemüseragout in Kräuterrahm **9,00 €**

Menu 3 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Großer Salatteller mit gebackenen Schinkenkäseröllchen
eingelegte Melone, Dip und gerösteten Kernen **10,00 €**

Menu 4 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Geschnetzelte Entenbrust mit gebratenen Zuckerschoten und
Gemüsen, Mango und Cashew-Reis **11,00 €**

Menu 5 (Di-Fr.11-14 Uhr)

Gebratene Garnelen mit Olivenöl, Chili , Gemüse und Pasta **13,00 €**

Alle Tagesessen mit kleinem Salat oder

Tagesuppe: Pikantes Champignonsüppchen mit Kräutern **3,00 €**

Tages Dessert : Heidelbeer-Schmand Kuchen **1,80 €**

Änderungen Vorbehalten

Sonntagsbraten

Geschmorte Rinderroulade mit zweierlei Saucen, Karotten-
Lauchgemüse und Knödeln **14,50 €**

Saisonales

Mildes Matjesfilet in Hausfrauensauce (Äpfel-Gurken und
Zwiebeln in Joghurt-Crème) mit neuen Kartoffeln in
Petersilienbutter
13,80 €

Hausgemachtes Sülzle vom Schweinebäckle mit grüner Sauce
Zwiebele-Vinaigrette und Bratkartoffeln
13,60 €

Gebratene Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Gemüsestreifen mit
hausgemachten Semmelknödeln und kleinem Salatteller
16,80 €

Lachsforellenfilet in Limonen Oliven-Knoblauchöl, auf Pfifferlings-
Bohnengemüse mit Kräutern, Crème Fraiche und Bandnudeln
19,00 €

Rinderfilet Medaillon auf gebratenen Pilzen mit geschmolzenen
Tomaten und Basilikum mit Thymian-Blumenkohlpolenta
32,00 €

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit gratinierter
Pfefferschwarzen auf Edelpilzrahm mit hausgemachten Spätzlen
und kleinem Salat
17,50 €

Geeistes Süppchen vom weissen Pfirsich mit Basilikum
an Lemon Cheesecake Eis
6,50 €

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Büffelmozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum auf Mango-Chilipüree

10,40 €

Carpaccio vom gesottenem Tafelspitz in Kürbiskernmarinade mit geschabtem Meerrettich , gerösteten Kernen und Blattsalaten

10,50 €

Fruchtig scharfe Currygarnelen mit Sandelholzgerauchtem Lachs und hausgemachten Röstis

14,80 €

A Subb

Flädlessupp mit Meerrettich und Schnittlauch

4,80 €

Pikante Tomatensubb mit Kräutern und Rahm

5,50 €

Dresdner Soljanka mit Sauerrahm

7,30 €

Ebbes gsonsds(Vegetarisch und Salate)

Alle Blattsalate mit Hausdressing und Kürbiskernöl

Kleiner Teller marktfrischer Salate

3,90 €

Große Bowl marktfrischer Salate

7,80 €

-mit gebratenen Putenstreifen in pikanter Sauce

12,50 €

-mit Gemüserösti und Dip

12,50 €

Cremiges Perlgraupen-Risotto mit saisonalem Gemüse in Rahm, Kräutern, Peccorino und kleinem Salatteller

13,80 €

Hausgemachte Käsespätzle (Bergkäse)in Schnittlauchrahm mit geschmälzten Zwiebeln und kleinem Salatteller

12,30 €

Gebratene knackige Gemüse mit Olivenöl, Knoblauch, gebackene Falafelbällchen, und pikantem Hummus(Vegan)

13,60 €

Vom Rind

Rostbraten vom Weiderind wie gewachsen mit Fettrand,
marmoriert , geschmälzten Zwiebeln , Bratensauce und
hausgemachten Spätzle

21,50 €

300g Rumpsteak vom Black Angus Beef, Wagyu Style, mit
Whisky-Pfeffersauce, tranchiert auf Rucola mit Parmesanspänen
,gebackene Kartoffel-Butternocken

32,00 €

Ochsenmaulsalat mit Zwiebele und Kräutern in Madeira-
Senfmarinade und Brot

11,30 €

Geschmorte Kutteln im Rotweinsößle mit Brot

10,50 €

Vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Landschwein aus der Oberschale mit
unseren Pommes und kleinem Salatteller

14,30 €

Unsere hausgemachten Maultaschen mit Kartoffel- und grünem
Salat

-geschmälzt mit Zwiebeln und Bratensauce

11,80 €

-geröstet mit Ei, Zwiebeln und Bratensauce

11,80 €

-in der Brühe mit Zwiebele und Kräutern

11,80 €

Geschmortes Waldheimgulasch mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch
mit hausgemachten Spätzle oder Semmelknödel

11,50 €

Saure Nierle mit Gürkle , Zwiebeln im Lemberger-Senfsößle
und gerösteten Kartoffeln

13,50 €

Unser Wurstsalat

(Schinkenwurst, Kräuter, Zwiebeln, Radiesle, saure Gürkle,
Apfelessig und Öl) mit Käsestreifen /Schwarzwurst /mit allem

10,50 €

Schwabendreierlei

Wurstsalat, Ochsenmaulsalat und Fleischsalat mit Joghurt und
Meerrettich

11,50 €

Wald und Wiese

Edelwildragout(Reh und Hirsch)geschmort in Sauerkisch-
Wacholdersauce mit Gemüsewürfeln , Preiselbeeren und
hausgemachten Spätzle und kleinem Salat

17,80 €

Geflügelschnitzel in Käse Eihülle mit Tomatensugo
auf Bandnudeln und kleinem Blattsalat

15,50 €

Burger

Alle Burger mit Tomate, karamellisierten Zwiebeln, Gurken, Bacon
(ausser Veggie), Salat, hausgemachtem Waldheimsöfle

Veggie Burger mit Gemüserösti im Kürbisbrötchen

10,00 €

Hüttenburger mit Beef, Rösti ,Kraut ,Käsesauce, Kürbisbrötchen

11,50 €

Rostbratwürstle, Kraut ,Senfcrème im Laugenbrötchen

9,50 €

Pulled Meat , mit Kraut und BBQ Sauce, Briochebrötchen

10,50 €

Pizza-Pommes Burger

Beef , Salami und Käse überbacken Pommes und Ketchup im

Focacciabrötchen

11,50 €

Burgermeister , Beef, OMG Brötchen

10,00 €

Cheeseburger , Beef ,OMG Brötchen

10,50 €

Double Cheese ,Beef OMG Brötchen

15,00 €

Scharfer Anton, Beef, Jalapenos ,Hot Sauce, Kürbisbrötchen

11,00 €

Scharfer Anton XXL, Beef, Jalapenos ,Hot Sauce, Kürbisbrötchen

16,00 €

Snacks

BiG Currywurst mit hausgemachter Currysauce, Röstzwiebeln,
Essiggürkle und Brot /Pommes auch zum Nachschärfen

6,00 €/8,00 €

Grobe Bratwurst mit Filderkraut, Bratensauce und Brot

8,90 €

Streetfood-pommes mit Chili con Carne

7,50 €

Chili-Cheesepommes

5,00 €

Portion Pommes mit Dip nach Wahl

4,00 €

Speckkröstiecken mit Dip nach Wahl5,00 €

Tapas



Gebackener Ziegenkäse auf Gemüse ,Peperoni und Knoblauch	4,50 €
Geschmälztes Maultäschle mit Kartoffelsalat	4,80 €
Ochsenmaulsalat mit Zwiebele	4,30 €
Gebackene Avocados mit Knoblauchcreme	4,80 €
Marinierte Meeresfrüchte mit Knoblauch und Kräutern	5,80 €
Obatzda mit Kräutern	4,10 €
Abblinsen-Bulgursalat mit gebratener Schwarzwurst	4,10 €
Marinierter Backsteinkäse	4,10 €
Luftgetrockneter Schinkenspeck und Bergkäse	5,60 €
Wilde Kartoffeln mit Knoblauchcreme	3,90 €
Käsespätzle mit Rahm und Zwiebeln	4,20 €
Pikante Rinderfetzen in Sößle	5,60 €
Gebackene Tintenfische mit Kräutern und Aioli	5,20 €
Sauerkraut mit gebratener Leberwurst	4,80 €

Hüttentapas, die sind etwas größer

Garnelen Hot Pot mit Chili, Oliven und Gemüse	9,60 €
Frischkäseklösschen in Edelpilzragout	7,50 €
Tatar vom Lachs mit Ingwer ,Wasabiacrème und kleinem Rösti	8,40 €
Gefüllte Speckknödeln auf Rahmkraut	7,80 €
Abblinsen mit Spätzle, Saiten und geschmortem Schweinebäckle	7,80 €
Tatar von Angusrind, mit Landei, Zwiebeln, Kapern , Kräutern	8,90 €
Eingelegter Knusperbauch vom Landschwein mit Cashew und BBQ	6,70 €

Verschiedene Dips

Ketchup, Mayonaise, Knoblauch, Strong Ketchup-Jalapeno, Trüffelmayonaise, Limonen-Cocktail, Curry-Kokos, Pfeffercreme, Käsesauce mit Parmesanspänen, hausgemachte BBQ, Chimmie-Churrie

Ebbes Süsses

Gebackene Apfelkrapfen in Zimt-Zucker mit Vanilleeis auf Eierlikörschmand

6,50 €

Karamellierter Kaiserschmarren mit Zwetschgenröster

5,80 €

Schokoladenvariation mit eingelegten Früchten

7,80 €

Käsevariation mit Birnen und Brot

7,80 €

Schwarzwaldmädel

(Stracciatellaeis, beschwipste Kirschen, Sahne und Schokobisquit)

3,50 €

Scharfe Helene

(Vanilleeis, pikantes Birnenragout, Schokoladensauce, Sahne)

3,50 €

Kugel Mövenpick Eis

Rahmeis: Vanille, Schokolade, Mango-Joghurt, Stracciatella, Lemon Cheesecake, Walnuss

Fruchteis/Sorbet: Brombeere, Johannisbeere, Himbeer,

1,50 €