

**Mittagsangebot im Waldheim  
in der Woche vom 03.08.-05.08. KW 31**

**Menue 2 Vegetarisch**

Dünne Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen in Kräuterrahm  
11,50 €

**Menue 3**

Hühnchencurry mit Gemüse und Cashewreis  
12,50 €

**Menu 4**

Burrito mit knackigem Salat, Cole Slaw und Süßkartoffel frites  
14,50 €

**Menue 5**

Garnelen in Knoblauch-Kräuterrahm mit Limette und Gemüse  
14,50 €

**Tagessuppe**

Kohlrabisuppe mit Croutons  
3,50 €

**Tagessdessert**

Vanille Eclair mit Früchten  
3,50 €

Alle Menues incl Tagessuppe oder kleinem Beilagensalat oder  
Tagessdessert

Zum Abholen bieten wir mehrweg-Pfandbehälter an  
p.Behälter  
6,00 €

oder Einwegbehälter Biologisch abbaubar  
wiederverwendbare Pet behälter  
1,00 €  
1,00 €

Dünne Bandnudeln/ Pfifferlingsrahmgemüse /Gemüse-  
Dinkelfrikadelle

15,60 €

Nordische Matjesfilets /Sauerrahmsauce(Apfel/Zwiebeln/neue  
Kartoffeln

15,60 €

Gefüllte Pasta /Erbsen /Minze / gebratenem Gemüse /Merlot /  
Salsicce

15,90 €

Maispouardenbrust/Granatapfel/Tabulé/Tahine/Mango/Salat

19,60 €

gebratene Schweinefilet Medaillons / Pfifferlingsragout  
/hausgemachten Spätzle

28,50 €

Gebratene Scampis in Schale / Garnelen / Sc.Rouille  
/Gemüsestreifen/Foccacia

23,90 €

### **Tapas der Woche**

Gebratene Garnelen /Creolische Reispfanne/Chorizo  
/Hühnchen(Jambalaya)

9,90 €

Getrüffelte Burata / warmen Tomatensalat/ Olivenpesto

9,60 €

„Parmigiana“(Auberginenlasagne/ pikanter Tomatensauce  
/Parmesan /Mozzarella)

8,90 €

### **Dessert der Woche**

Cokos Eclair /Bretonischem Crumble

5,30 €

Schokoladen Eclair / Portweinfeigen

6,20 €

### **Cocktails der Woche**

Malfy Gin/ Pink Grapefruit / Tonic/Eis  
8,50 €

Lillet blanc /Tonic/Gurke/Limette/Eis  
7,50 €

Lillet berry /Tonic/Waldbeeren/Eis  
7,50 €

Himbeer Mojito

Himbeer/Zitrone/Eis/Minze/Himbeergeist /Soda  
8,50 €

Muscaris Mimosa

Muscaris Sekt/Eis /Limoncello/Soda  
7,80 €

Sommerschorle

Roséwein küsst Pampelmuse

Roséwein/Grapefruit/Eis  
6,50 €

Moscow Mule/

Ginger Beer/Vodka/Eis /Gurke /Minze  
8,50 €

Ohne Alkohol

Crodino Limette

Crodino/Limette/Orange/Minze/Eis  
6,50 €

**A Subb**

Flädlessupp mit Meerrettich und Schnittlauch

5,40 €

Pikante Tomatensubb mit Kräutern und Rahm

5,80 €

Pikante Dresdner Soljanka mit Sauerrahm

7,30 €

**Ebbes gsonds(Vegetarisch und Salate)**

Alle Blattsalate mit Hausdressing und Kürbiskernöl

Kleiner Teller marktfrischer Salate

4,20 €

Große Bowl marktfrischer Salate

9,80 €

-mit gebratenen Putenstreifen in pikanter Sauce

13,40 €

-mit Gemüserösti und Dip

13,40 €

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

13,50 €

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

14,80 €

**Vom Rind**

300g Rumpsteak vom Black Angus Beef, Wagyu style, mit  
Rotweinschalotten und Pfeffersauce, gebackene Kartoffel-

Butternocken

32,00 €

Rindersteak mit pikanter Kräuterbutter auf Speck-Bohngemüse,  
Rotweinzwiebeln und hausgemachten Rösti

26,90 €

Ochsenmaulsalat mit Zwiebele und Kräutern in Madeira-  
Senfmarinade und Brot

11,70 €

### **Vom Schwein**

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

15,90 €

Unsere hausgemachten Maultaschen mit Kartoffel- und grünem Salat

-geschmälzt mit Zwiebeln und Bratensauce

12,80 €

-geröstet mit Ei, Zwiebeln und Bratensauce

13,80 €

-in der Brühe mit Zwiebele und Kräutern

12,80 €

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

15,20 €

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

13,80 €

### **Unser Wurstsalat**

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

11,50 €

### **Schwabendreierlei**

Wurstsalat, Ochsenmaulsalat und Fleischsalat mit Joghurt und Meerrettich

11,80 €

### **Wald und Wiese**

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

18,80 €

**Homestyle Black Angus Beef 200g, hausgemachtes  
Waldheimsöfle, Salat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben,  
karamellierte Zwiebeln, Bacon**

Der Lucky Punch (Der Basisburger im Briochebrötchen)

11,00 €

Sanfter Oskar (mit Käse im Briochebrötchen)

11,50 €

Scharfer Anton (mit Jalapenos, Hot Sauce im Kürbisbrötchen)

12,00 €

Hüttenburger mit Beef, Rösti, Kraut, Käsesauce, Kürbisbrötchen

12,80 €

Fancy Paula (Chickenburger gebackene Hähnchenstücke mit  
Zwiebeln, Salat, Tomate und Gurke, Waldheimsauce und pikanter  
Sauce)

11,00 €

Wilde Lotta Veggieburger (Cole Slaw, Gemüserösti, Tomate, Gurke,  
Zwiebeln, Käse und Hot Sauce im Kürbisbrötchen)

10,50€

Sloppy Joe (Pulled Beef mit BBQ, Cole Slaw im Briochebrötchen)

10,50 €

Milos Bacon Bombshell

(doppelt Fleisch ,triple Bacon ,Käse ,Röstzwiebeln, BBQ, im  
Briochebrötchen)

20,00 €

Sanfter Oskar XXL,Käse Beef Brioche-Brötchen

17,00 €

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

18,00 €

Toppe deinen Burger mit extra Sauce /Käse/Bacon/Röstzwiebeln  
je 0,70 €

### **Fritten/ Snacks**

Potatoe dippers (Fritten mit Topping)	5 €
<b>Curry Spezial</b> (unsere Fritten mit Currywurst, hausgemachte Currywurstsauce, Mayo, karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gurkenstreifen)	9,00 €
<b>Chili Cheese</b> (Fritten mit Jalapeños, Käsesauce , Parmesanflakes)	6,50 €
<b>Texicana</b> (Fritten mit pulled Beef, Jalapeños ,Mayo, Käsesauce)	9,80 €
<b>Havanna</b> (Fritten mit Avocado, Sour Cream, Tomatensalsa, Limette)	9,50 €

### **Extras**

Bratkartoffeln	3,80 €
Bratensauce	1,50 €
Rahmsauce	1,50 €
Kartoffelsalat	3,50 €

### **Verschiedene Dips**

Ketchup, Mayonaise, Limette-Knoblauch, Strong Ketchup-Jalapeno, Trüffelmayonaise, Mango-Curry, , Käsesauce mit Parmesanspänen, hausgemachte BBQ, Rote Beete Meerrettich, Guacamole, Salsa Crudo, Sour Cream

Ab 17.00 Uhr

**Tapas**

- Gebackener Ziegenkäse auf Gemüse, Peperoni und Knoblauch  
7,60 €
- Büffelmozzarella auf Mangochilipüree  
mit Tomaten und Basilikum  
7,80 €
- Geschmälztes Maultäschle mit Kartoffelsalat  
6,80 €
- Ochsenmaulsalat mit Zwiebele  
5,90 €
- Gebackene Avocados mit Knoblauchcreme  
4,80 €
- Obatzda mit Kräutern  
4,40 €
- Abblinsen-Bulgursalat mit gebratener Schwarzwurst  
4,10 €
- Marinierter Backsteinkäse  
5,10 €
- Luftgetrockneter Schinkenspeck und Bergkäse  
5,80 €
- Wilde Kartoffeln mit Knoblauchcreme  
3,90 €
- Käsespätzle mit Rahm und Zwiebeln  
4,20 €
- Pikante Rinderfetzen mit Schalotten in Sößle  
8,20 €
- Gebratene Pulpostücke (Oktopus/Tintenfisch) mit Kräutern und Aioli  
8,60 €
- Garnelen Hot Pot mit Chili, Knoblauch, Oliven und Gemüse  
9,90 €
- Tatar von geräucherten und gebeiztem Lachs mit Ingwer, Wasabicreme  
und kleinem Rösti  
8,40 €
- Tatar von Angusrind, mit Landei, Zwiebeln, Kapern, und Kräutern  
8,90 €
- Currygarnelen mit Sandelholzgerauchtem Lachs und kleinem Rösti  
10,50 €



**Ebbes SüsSES**

New York Cheese Cake mit eingelegten Früchten

4,30 €

Gebackene Apfelkrapfen in Zimt-Zucker mit Vanilleeis auf  
Eierlikörschmand

6,50 €

Kaiserschmarren mit Apfelkompott

6,90 €

**Für Schokoholics**

Warmer Schokoladenpuddingkuchen mit Tonkabohne ,Früchten  
,Vanillecrème und Pretzel-Schokoeis

8,80 €

**Schwedenbecher**

Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör  
Schlagsahne

3,90 €

**Schwarzwaldmädel**

(Stracciatellaeis, beschwipste Kirschen, Sahne und Schokobisquit)

3,90 €

**Scharfe Helene**

(Vanilleeis, pikantes Birnenragout, Schokoladensauce, Sahne)

3,90 €

**Waldis Sweety**

Vanilleeis und Schokoeis mit belgischer Waffel , Sahne, Baileys  
und Schokosauce

4,50 €