

**Mittagsangebot im Waldheim
in der Woche vom 16.08.-17.08. KW 33**

Menue 2 Vegetarisch

Vegane Hackbällchen in pikanter Tomatensauce mit Pasta 11,50 €

Menue 3

Putengeschnetzeltes mit Blumenkohl und Spätzle 12,50 €

Menu 4

Schweinerückensteak au four mit Würzfleisch und Käse überbacken dazu Kroketten 14,50 €

Menue 5

Gebratene pikante Garnelen Gumbo mit Gemüse und Butterreis 14,50 €

Tagessuppe

Blumenkohlsuppe mit Kräutern 3,50 €

Tagessdessert

Schokoladen Eclair 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 1,00 €
wiederverwendbare Pet behälter 1,00 €

Pfifferlings Steinpilzragout / Gemüse / Dinkelfrikadelle
15,60 €

Nordische Matjesfilets / Sauerrahmsauce (Apfel / Zwiebeln / neue
Kartoffeln)
15,60 €

Gefüllte Pasta / Erbsen / Minze / gebratenem Gemüse / Merlot /
Salsicce
15,90 €

Maispoulardenbrust / Granatapfel / Tabulé / Tahine / Mango / Salat
19,60 €

gebratene Schweinefilet Medaillons / Pfifferlingsragout
/ hausgemachten Spätzle
28,50 €

Scampis (Langoustinis) / Garnelen / Sc. Rouille
/ Gemüsestreifen / Focaccia
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-Senfsöfle 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 Jalapeños, 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 €

Der Mailo Bacon Bombshell

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

20,00 €

Sanfter Oskar XXL,Käse Beef Brioche-Brötchen

18,00 €

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

19,00 €

Fritten/ Snacks

Potatoe dippers (Fritten mit Topping)	5 €
Curry Spezial (unsere Fritten mit Currywurst, hausgemachte Currywurstsauce, Mayo, karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Gurkenstreifen)	9,00 €
Chili Cheese (Fritten mit Jalapeños, Käsesauce , Parmesanflakes)	6,50 €
Texicana (Fritten mit pulled Beef, Jalapeños ,Mayo, Käsesauce)	9,80 €
Havanna (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-Jalapeño, 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
,Vanille Creme 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 €