

**Mittagsangebot im Waldheim
in der Woche vom 13.09.-14.09. KW 37**

Menue 2 Vegetarisch

Vegetarische Maultaschen mit Spinat und Ricotta auf Steinpilz-
Tomatenragout 11,50 €

Menue 3

Bologneser Rinderragout mit Spaghetti und Parmesan 12,50 €

Menu 4

Schweinerückensteak mit Paprikaragout und Pommes 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 €

Saisonales aus der Region

Rote Beete -Weizenrisotto/Ziegenkäse/Karamell-Cashewkerne
15,60 €

Gefüllte Pasta /Erbsen /Minze / gebratenem Gemüse
/Muscaris/Garnelen
21,90 €

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

gebratene Schweinefilet Medaillons / Edelpilzrahm/rote Beete
Gnocchi/Saisonales Gemüse
27,50 €

Lammlasange /Rahmzwiebeln/Speckbohngemüse
21,90 €

Rindersteak vom Angus Rinderfilet/Speck-Bohngemüse,
Rotweinzwiebeln/hausgemachten Rösti
28,90 €

Tapas der Woche

Gebratene Garnelen /Creolische Reispfanne/Chorizo
/Hühnchen(Jambalaya)
9,90 €

Getrüffelte Burata / Ofenkürbis/ Olivenpesto
9,60 €

„Parmigiana“(Auberginenlasagne/ pikanter Tomatensauce
/Parmesan /Mozzarella)
8,90 €

Tapas Suprise

6 verschiedene Tapas nach unserer Art
29,00 €

Dessert der Woche

Ofenfrischer Pflaumencrumble /Vanillecrème/Eierlikör
6,50 €

Schokoladen Eclair / Portweifeigen
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 €

Wein der Woche:

Regent ** QbA Weingut Warth trocken	Tannin
reicher Wein leicht zugänglich , Aromen von Pflaumen und Holz harmoniert hervorragend zu kurzgebratenem und geschmortem	
0,75 l	22,00 €

A Subb

Pikante Tomatensubb mit Kräutern und Rahm
5,80 €

Pikante Dresdner Soljanka mit Sauerrahm
7,30 €

Maultaschensubb mit Zwiebeln und Schnittlauch
7,50 €

Suppe der Saison (fragen Sie nach)
6,80 €

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
13,80 €

-mit Gemüserösti und Dip
13,80 €

Hausgemachte Käsespätzle (Bergkäse)/ Schnittlauchrahm /
Zwiebeln /kleiner Salatteller
13,80 €

Gebratene knackige Gemüse/ Olivenöl/Knoblauch/Falafelbällchen
pikantem Hummus (Vegan)
14,80 €

Auch das muss sein

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

16,90 €

Unsere hausgemachten Maultaschen mit Kartoffel- und grünem
Salat

-geschmälzt mit Zwiebeln und Bratensauce

13,80 €

-geröstet mit Ei, Zwiebeln und Bratensauce

14,80 €

Geschmortes pikantes Waldheimgulasch/Paprika/
Zwiebeln/Knoblauch / hausgemachten Spätzle oder Semmelknödel

17,40 €

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

14,80 €

Unser Wurstsalat

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

11,80 €

Wald und Wiese

Edelwildragout (Reh und Hirsch) geschmort/ Sauerkirsch-
Wacholdersauce /Gemüsewürfeln /Preiselbeeren /hausgemachten
Spätzle /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	4,80 €
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 €
- Geschmälztes Maultäschle mit Kartoffelsalat
6,80 €
- Ochsenmaulsalat mit Zwiebele
6,90 €
- Gebackene Avocados mit Knoblauchcreme
5,80 €
- Obatzda mit Kräutern
5,40 €
- Alblinsen-Bulgursalat mit gebratener Schwarzwurst
5,10 €
- Wilde Kartoffeln mit Knoblauchcreme
4,90 €
- Käsespätzle mit Rahm und Zwiebeln
6,70 €
- Pikante Rinderfetzen mit Schalotten in Sößle
9,20 €
- Gebratene Pulpostücke (Oktopus/Tintenfisch) mit Kräutern und Aioli
9,60 €
- 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

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
4,20 €

Schwarzwaldmädel

(Stracciatellaeis, beschwipste Kirschen, Sahne und Schokobisquit)
4,20 €

Scharfe Helene

(Vanilleeis, pikantes Birnenragout, Schokoladensauce, Sahne)
4,30 €

Waldis Sweety

Vanilleeis und Schokoeis mit belgischer Waffel , Sahne, Baileys
und Schokosauce
5,70 €