

Mittagsangebot im Waldheim in der Woche vom 13.08.-15.08.2025. KW 34

Menue 1 Mac n Cheese mit Bacon ,BBQ Rib und Butterbröseln	11,80 €
Menue 2 Vegetarisch Gefüllte Pata mit Erbsen-Minze Pesto und Parmesan	11,80 €
Menue 3 Baskisches Hühnchen mit Paprika Kartoffeln	13,80 €
Menue 4 Schweinerücken Steak mit Pilzrahm und Spätzle	14,80 €
Menue 5 Gebackener Fisch mit Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat 14,80 €	
Tagessuppe Gazpacho mit Crouton Tagesdessert Meloneneis mit Gelee und Creme	3,80 € 3,80 €
Alle Menues incl. Tagessuppe oder kleinem Beilagensalat Tagesdessert Änderungen vorbehalten Zum Abholen bieten wir Mehrweg-Pfandbehälter an p. Behälter oder Einwegbehälter biologisch abbaubar wiederverwendbare Pet Behälter	oder 6,00 € 1,00 € 1,00 €



Cocktails der Saison

Andalö Spritz Sanddornlikör Andalö /Soda/Prosecco/Eis	7,50 €
Aperol Spritz Aperol/Soda/Eis	7,50 €
Sarti/Prosecco/Soda/Eis	7,60 €
Gin Tonic Malfy/Bombay /Tangaray/Tonic/Eis	8,50 €
Moscow/London Mule Gingerbeer /Gin oder Vodka /Eis	8,50 €
Alkoholfreie Cocktails	
Crodino Limon Crodino-Limonade/Limette/Orangensaft/Soda	6,90 €
Aperol Spritz virgin (Alkfrei) Alkfreier Aperol/Soda/Eis/Orange	
	6,90 €
Ramazotti Aperitivo Arancia/0,0 alc. Aperitivo/Soda/Eis	6,90 €



Saisonales aus der Waldheim Küche

Schweinebäckle in Rieslingsülze/Remoulade/Bratkartoffeln 16,90 €

Maishähnchen geschmort/Taboulé/Auberginen Joghurt Dip/knackiger Salat

18,90€

Matjesfilet nordische Art /Sahne-Joghurt/Zwiebeln/Gurken Kleine Kartoffeln

17,50 €

Jambalaya (Kreolische pikante Paella) mit Chorizo, Geflügel, Garnelen, Oktopus

24,50 €

Rindersteak/Rotweinzwiebeln/Pfifferling-Pfefferrahm/ Röstipommes

28,90€

Buntes Gemüsecurry mit Kichererbsen und Kokosmilch (Vegan) und Limetten Cashewreis

15,60 €

Gefüllte Steinpilzpasta /Tomtenrahm/Kräuter 19,00 €

Tapas der Woche

Spanferkel/Rosmarin/Aprikosensalsa

12,60 €

Crokettas /Schinken Pata Negra/Käse

6,50 €

Schwarzwurst Cordon bleu / Kraut / Kirschsenf

6,80 €

Bruschetta /Pfifferlingsalat

10,90 €

Pan tostado

Geröstetes Brot /Salsa verde/Salsa Crudo

6,30 €

Gebratene Maultasche /Pfifferlingrahm

9,90 €

Tapas Suprise

6 verschiedene Tapas nach unserer Art 29,00



A Subb

Pikante Tomatensubb mit Kräutern und Rahm 5,80 €

Pikante Dresdner Soljanka mit Sauerrahm 8,30 €

Ebbes gsonds(Vegetarisch und Salate)

Alle Blattsalate mit Hausdressing und Kürbiskernöl Kleiner Teller marktfrischer Salate

4,80 €

Große Bowl marktfrischer Salate

10,80€

-mit gebratenem Maishähnchenfleisch in pikanter Sauce

16,80€

-mit Gemüserösti und Dip

15,80€

Hausgemachte Käsespätzle (Bergkäse)/ Schnittlauchrahm /

Zwiebeln

14,80 €

Auch das muss sein

Paniertes Schnitzel vom Landschwein aus der Oberschale 1 Beilage nach Wahl

16,90€

Edelwildragout (Reh und Hirsch) geschmort/ Sauerkirsch-Wacholdersauce / Gemüsewürfeln / Preiselbeeren /

1 Beilage nach Wahl

23,90 €

Geschmortes pikantes Waldheimgulasch vom Landschwein/Paprika/ Zwiebeln/Knoblauch/

1 Beilage nach Wahl

17,90 €

Unsere hausgemachten Maultaschen mit Kartoffel- und grünem Salat

-geschmälzt mit Zwiebeln und Bratensauce

15,20 €

-geröstet mit Ei, Zwiebeln und Bratensauce

16,20 €

Unser Wurstsalat

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

Mit Brot

13,20€



Homestyle Black Angus Beef 200g, hausgemachtes Waldheimsößle, Salat, Tomatenscheiben, Gurkenscheiben, karamellisierte Zwiebeln, Bacon

Der Lucky Punch (Der Basisburger)

12,00€

Sanfter Oskar (mit Käse)

12,50 €

Scharfer Anton (mit Jalapeños, Hot Sauce)

13,00 €

Hüttenburger mit Beef, Rösti, Kraut, Käsesauce, 13,80 €

Fancy Paula (Chickenburger Slow cooked Hähnchenstücke mit pikanter Sauce, Cole Slaw, BBQ)

11,00€

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

10,50€

Sloppy Joe (Pulled Beef mit BBQ, Cole Slaw)

10,50€

Der Mailo Bacon Bombshell (doppelt Fleisch 'triple Bacon 'Käse 'Röstzwiebeln, BBQ,) 21,00 € Sanfter Oskar XXL, doppelt, Käse 'Beef, Bacon 19,00 €

Scharfer Anton XXL, doppelt Beef, Käse, Bacon, Jalapeños, Hot Sauce, 20,00 €



Fritten/ Snacks

Potatoe dippers (Fritten mit Topping)

5€

Loaded Fries

Chili Cheese (Fritten mit Jalapeños, Käsesauce, Parmesan Flakes)

6,90€

Texicana(Fritten mit pulled Beef, Jalapeños, Mayo, Käsesauce)

9,80€

Havanna (Fritten mit Avocado, Sour Cream, Tomatensalsa, Limette)

9,50€

Extras

Bratkartoffeln	5,80€
Bratensauce	1,90 €
Rahmsauce	2,90€
Kartoffelsalat	4,90 €
Fritten als Beilage	3,80 €
Cashew Gemüsereis	3,80€
Röstipommes	3,90 €
Gebackene Kartoffeln	3,90 €
Überbackene Rahmkartoffeln	3,80€
Hausgemachte Spätzle	3,50 €
Beilagenwechsel auf Bratkartoffeln	2,50€
Ofenfrisches Baguette	1,50 €

Verschiedene Dips

Ketchup, Mayonnaise, Limette-Knoblauch, Trüffel Mayonnaise, Mango-Curry, , Käsesauce mit Parmesanspänen, hausgemachte BBQ, Rote Beete Meerrettich, Guacamole, Salsa Crudo, Sour Cream

1 Dip incl. Der 2. Dip Extra 1,00 €



Ab 17.00 Uhr

Tapas

Gebackener Ziegenkäse auf Gemüse, Peperoni und Knoblauch

7,60 €

Olivenauswahl mit Kräutern

5,80€

Hausgemachtes Hummus mit Olivenöl

4,50 €

Frittierte Calamares mit Zitrone und Knoblauchcreme

7,90 €

Gebackene Avocados mit Knoblauchcreme

5,80 €

Alblinsen-Bulgursalat mit gebratener Schwarzwurst

5,90 €

Wilde Kartoffeln mit Knoblauchcreme

4,90 €

Pimientos de padron mit Meersalz

5,80 €

Pikante Rinderfetzen mit Schalotten in Sößle

10,20€

Gebratene Garnelen mit Sherry in Knoblauch-Oliven-Chili Öl

10,90€

Tatar von geräucherten und gebeiztem Lachs mit Ingwer,

Wasabicréme und kleinem Rösti

9,40€

Tatar von Angusrind, mit Landei, Zwiebeln, Kapern, und Kräutern

9,90€

Currygarnelen mit Sandelholzgerauchtem Lachs und kleinem Rösti

10,50€



Ebbes Süsses

Hausgemachter Bretonischer Butterkuchen mit Vanilleeis 4,90 € Hausgemachte Apfelküchle und Vanilleeis 6,90 €

Für Schokoholics

Warmer Schokoladenkuchen, Früchten, Rum und Schoko-Eis 8,80 €

Schwedenbecher

Vanilleeis, Apfelkompott, Eierlikör Schlagsahne 4,20 €

Schwarzwaldmädel

Hausgemachtes Stracciatella, beschwipste Kirschen, Sahne und Schokobisquit 4,90 €

Scharfe Helene

Hausgemachtes Vanilleeis, pikantes Birnenragout mit Brand, Schokoladensauce, Sahne 4,90 €

Unsere Hausgemachten Eissorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Maracuja, Himbeer-Quark, Cookies -Cream, Stracciatella, Melone Port. 1,90 €