



Grüß Gott

*und ein herzliches Willkommen
bei uns im*



*allen
Einheimischen
& Reischmeckten,
Machern & Schaffern,
duften Typen & schrägen Vögeln
und ganz besonderen Überfliegern*

Durchgehen von 12-21.00 Uhr warme Küche!



Unsere ofenfrischen Flammkuchen. Bekannt über das Murgtal hinaus!

Durchgehend von 12:00-21:00Uhr.

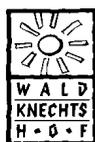
<i>Flammkuchen klassisch</i> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Käse	€ 10,20
<i>Flammkuchen Vegetarisch</i> mit Sauerrahm, Champignons & Lauchzwiebeln, Käse	€ 9,50
<i>Flammkuchen Lachs</i> mit Sauerrahm, Räucherlachs, Kirschtomaten marinierten Wildkräutern	€ 12,40
<i>Flammkuchen Nuss, Birne, Blaukäse</i> mit Nüsse, Birnenspalten, Sauerrahm und Blauschimmelkäse	€ 11,40
<i>„Waldknechts“ Flammkuchen</i> mit Sauerrahm, Blutwurst und Brie	€ 11,40
<i>Flammkuchen Schwarzwälder Schinken</i> mit Sauerrahm, Schwarzwälder Schinken, Schafskäse & Tannenhonig	€ 10,50



Uriges zu Bier und Wein! Zum Teilen und Snacken.

Durchgehend von 12:00-21:00Uhr.

<i>Echt ungarische Gulaschsuppe</i>	€ 7,80
<i>Rinderschäufle</i>	€ 16,80,
Mit Röstgemüse in Burgundersoße und Kräuterknöpfle	
<i>Küchenchef Andis Kartoffelsuppe</i>	€ 7,80
Mit Speckkracherle und Einlage, in der Löwenkopfterrine	
<i>Waldknechts Wurstsalat</i>	€ 8,50
mit Streifen von Lyoner und Schwarzwurst oder Käse, dazu Zwiebeln und würzige saure Gurken, dazu Landbrot	
<i>Hausgebeizter Lachs</i>	€ 14,80
Mit Reibeküchle und Schmand	
<i>Hausgemachte Fleischküchle</i>	€ 10,50
Mit Kartoffelsalat und gerösteten Zwiebeln	
<i>Gebratene Kalbsleber</i>	€ 15,80
Mit Apfel, Portwein, Zwiebeln und Kartoffelpüree	
<i>Bauernbrotchips</i>	€ 3,80
Mit dreierlei Dip im Körbchen	
<i>Gebratene Blutwurst</i>	€ 12,90
an Rahmsauerkraut und Zwiebelsoße	
<i>Schlemmerbrettchen ab 2 Personen</i>	€ 12,50 p.P
Gebackener Camembert, Preiselbeeren, Knusperbrot, Hirschschinken. Schwarzwälder Schinken und gebeizter Lachs mit Meerrettich	



Wenn der Hunger dann doch größer wird...!

<i>Rosa gebratene Lammhäfte</i>	€ 18,90
An Rahmwirsing und Rosmarinkartoffeln	
<i>Großer Feldsalat</i>	€ 13,50
Mit Balsamico, Olivenöl, Speckkracherle und Sprossen	
Mit gebratener Geflügelleber	€ 16,50
<i>Rehragout</i>	€ 17,90
mit frischen Pilzen, Preiselbeeren und Serviettenknödel	
<i>Hausgemachte Bandnudeln</i>	€ 14,80
An Birnen-Blaukäsesoße mit karamellisierten Nüssen	
<i>Gebratener Zackenbarsch</i>	€ 19,80
Auf Bohnenragout mit Chorizo	
<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten 300gr</i>	€ 22,50
Auf Käsknöpfele mit Röstzwiebeln und Madeira Zwiebelsoße	



Was Süßes zum Schluss!

- Hausgemachte Eis und Sorbets* € 2,50
Für Geschmacksrichtungen fragen sie Ihre Servicekraft
- Gebrannte Tonkabohnen Crème Brulée* € 8,00
mit eingelegten Weinbrandpflaumen und Vanilleeis
- Hausgemachte Rote Grütze von Waldbeeren* € 6,20
Mit Mascarpone Vanille Eis
- Schwarzwälder-Kirsch Parfait* € 8,20
Mit Ofenschlupfer
- Oder lieber etwas geistliches?*

- Badner Land Williams Christ, Kirschwasser oder Mirabelle 2cl* € 2,90
Scheibel Pflümle, Williams, Himbeere od. Aprikose-Marille 2cl € 4,10
Scheibel Elixier 26 Kräuterspezialität 2cl € 4,90
Ramazotti 4cl € 4,10

Weitere Verdauerle finden Sie in unserer Digestifkarte.



In eigener Sache

Entdecken Sie, wofür einst der Waldknecht und heute der Förster steht:
Beständiges Wachstum aufgrund tiefer Wurzel.

Als DENKmal bietet der Waldknechtshof eine tolle Atmosphäre, welche gleichermaßen von
Unternehmensvorständen sowie Brautpaaren geschätzt wird.

Unsere Landküche mit Naturbezug begleitet Sie zu Anlässen aller Lebenslagen.
Auf der vom hauseigenen Kräutergarten umrahmten Terrasse besteht die Möglichkeit die Seele
baumeln zu lassen, oder gar sich bei einer freien Trauung dem Partner fürs Leben zu verschreiben.

Genießen Sie die Baiersbronner Pflanzen- & Tierwelt bei einem Wanderurlaub über mehrere Tage
hinweg in einem unserer zwölf individuell gestalteten Appartements.

Unsere großzügigen Räume laden Sie dazu ein, jeglichen Anlass in historischen Gemäuern zu etwas
Besonderem zu machen.

Ein beständiges Programm belebt die im Jahre 1769 erbauten Gemäuer in den Wintermonaten mit
einem bunten Potpourri aus Kunst, Kultur & Kulinarik.

Unser breites Spektrum an Veranstaltungen eignet sich ideal auch als Geschenkgutschein.



Gerne nehmen wir uns die Zeit, gemeinsam bei einem persönlichen Gespräch den richtigen Rahmen
für Ihre Feste/Tagungen/Ausflüge zu setzen.

Sprechen Sie uns doch einfach an, wir helfen Ihnen weiter.
Wir freuen uns über Ihre Nachricht an info@waldknechtshof.de.



Getränke

Schwarzwälder Mineralwasser

	-0,25l-	-0,75l-
Schwarzwaldsprudel medium	€ 2,60	€ 4,90
Schwarzwaldsprudel still	€ 2,60	€ 4,90

Säfte & Brausen

	-0,2l-	-0,4l-
Burkhardt Apfelsaft naturtrüb	€ 2,50	€ 3,60
Burkhardt Maracuja – Saft	€ 2,70	€ 3,80
Burkhardt Johannisbeernektar	€ 2,70	€ 3,80
Burkhardt Pink Grapefruit Saft	€ 2,70	€ 3,80
Burkhardt Orangensaft	€ 2,50	€ 3,60
Orangen-/Apfelsaftschorle	€ 2,40	€ 3,50
Johannisbeer-/ Maracuja-/Pink Grapefruit- Saftschorle	€ 2,60	€ 3,70

Sonstige Softdrinks

	-0,2l-	-0,4l-
Sinalco Orange, Cola, Spezi	€ 2,40	€ 3,40
Zitronenlimonade	€ 2,40	€ 3,40
Holunderschorle	€ 2,50	€ 3,60
Schwarzwaldsprudel	€ 2,90	
Bitter Lemon/ Limette-Minze/ Sauerkirsch-Ingwer/ Holunderbeere/ Hot Ginger		
Sinalco Cola light	0,33l	€ 3,20



Bier vom Fass

Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,30l € 3,00
	0,40l € 3,80
Radler süß oder sauer	0,30l € 2,90
	0,40l € 3,50
Alpirsbacher Klosterbräu Weizen Hefe Hell	0,30l € 3,20
	0,50l € 4,10
	1,50l € 9,90
Colaweizen/Russ	0,30l € 3,00
	0,50l € 4,00
	1,50l € 9,90

Biere Flaschenweise

Alpirsbacher Kristallweizen	0,50l € 4,10
Alpirsbacher Kloster Zwickel	0,33l € 3,30
Alpirsbacher Kloster Stoff	0,33l € 3,30
Alpirsbacher Spezial	0,33l € 3,10
Weizen Isotonisch Alkoholfrei	0,50l € 4,10
Pils Alkoholfrei	0,33l € 3,20

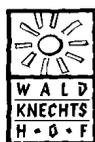
Verdauerle (mehr in unsere Digestifkarte)

Badner Land Williams Christ Birne/Kirschwasser/Mirabelle	2cl € 2,90
Scheibel Altes Pflümle/ Williams Christ/ Wald-Himbeere/Aprikose-Marille	2cl € 4,10
Scheibel Alte Zeit Wilder Bergkirsch/ Zibärtele	2cl € 6,90
Scheibel Schatzkammer Orange-Brandy/ Geist aus Lava-Mandarine	2cl € 8,50
Scheibel Edles Fass 350 Haselnuss	2cl € 5,60
Rothaus Single Malt Whisky // Lagavulin Single Malt Whisky 16 Jahre	2cl € 9,50
Jameson Select Reserve Black Barrel Irish Whiskey	2cl € 8,50
Woodford Reserve Distiller's Select Kentucky Straight Bourbon	2cl € 8,50



Weine Glasweise

	-0,251
Weißweinschorle	€ 2,90
Roséschorle	€ 3,00
Rotweinschorle	€ 3,10
Müller-Thurgau, halbtrocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,40
Riesling Eisentäler Betschgräbler trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,90
Grauer Burgunder Oberkircher Winzer, eG Baden	€ 4,90
Spätburgunder Rotwein, trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,90
Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken Haberschlachter Württemberger	€ 4,40
Rosé QbA trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 4,90



Aperitifs

Sekt, Hausmarke, Schloß Affaltrach	0,1l	€ 5,50
Mit Erdbeer-/Holundersirup/ Cassisée	0,1l	€ 6,50
Mit Waldheidelbeer-/ Marillen-/ Bratapfellikör der Brennerei Scheibel	0,1l	€ 7,50
Martini Bianco/Rosso	5cl	€ 4,60
Sandemann Sherry fino/medium dry	5cl	€ 5,00
Monkey 47 Dry Gin	4cl	€ 8,50
Als Longdrink mit Schweppes Tonic Water & Limette		€ 10,50
Aperol Spritz: Aperol, Sekt, Soda & Orange		€ 5,90
Hugo: Weißwein, Soda, Holunderblütensirup, Limette & Minze		€ 6,20
Lillet Wild Berry: Lillet, Schwarzwaldsprudel Russian Wild Berry & Beeren		€ 6,20

Longdrinks mit 4cl Spirituose

Gordon's London Dry Gin	0,3l	€ 5,90
Parliament Vodka		€ 5,90
Jose Cuervo Especial Silver Tequila		€ 5,90
Johnnie Walker Red Label Blended Scotch Whisky		€ 5,90
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey		€ 6,50
Havana Club Añejo 3 Años		€ 5,90

Cocktails mit & ohne Alkohol

Alkoholfreier Fruchtcocktail, Passionsfruchtnektar, Soda, Erdbeersirup & Beeren	0,3l	€ 4,90
Mojito, alkoholfrei		€ 8,50 € 4,50
Sex on the Beach, alkoholfrei		€ 8,50 € 4,50
Mai Tai, Alkoholfrei		€ 8,50 € 4,50



KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee € 2,60

Kännchen Kaffee € 4,00

Großer Milchkaffee € 3,10

Espresso € 2,50

Doppelter Espresso € 3,80

Cappuccino € 2,90

Latte Macchiato € 3,20

Große Schokolade (heiß oder kalt) € 3,90

Glas Tee 3,20€

Earl Grey

Typisch englische Teespezialität mit dem frischen
Aroma der Bergamotte.

Assam

Kräftiger Tee aus dem Nordosten Indiens.
Mit würzig-malzigem Aroma und leicht süßlichem Abgang.

Darjeeling

Zart blumiger Tee aus den Teegärten des Himalayagebirges.
Feiner & eleganter Geschmack.

Kräuterharmonie

Harmonieverströmende Mischung aus wohltuendem Fenchel, Kamille,
Ingwer & erfrischendem Apfel.

Pfefferminze

Aus reinem Pfefferminzkraut. Wohltuend und erfrischend,
mit kühlender Wirkung.

Kamille

Mild bekömmlicher, beruhigender Tee aus
reinen Kamillenblüten.

Waldbeere

Köstliche Brombeer-, Johannisbeer- & Erdbeer-Aromen
für eine geschmackvolle Intensität & tiefes Dunkelrot.

Grüner Tee

Die angenehm, fein ausbalancierte Note
breitet sich voller Leichtigkeit in der Tasse aus.

Wahlweise alle Kaffeespezialitäten:
Entkoffeiniert/ Laktosefrei + 0,50€
Mit Honig/ Sahne + 0,50
Mit 2cl Rum/ Grappa + 1,50€