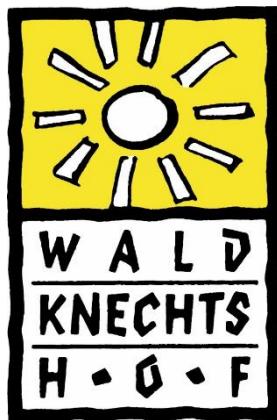




# Grüß Gott

und ein herzliches Willkommen  
bei uns im

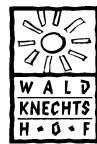


Tradition und Geschichte hat hier in der Hofscheuer Vorrang. Unser Küchenteam bietet Ihnen traditionelle Handwerkskunst. Wir wollen „Oma`s“ Rezepte, frisch gekocht und ohne künstliche Zutaten wieder auflieben lassen.

Im „Neudeutsch“ hieße dies wohl „Back to the Roots“.

Falls Sie ein Rezept aus „Alten Zeiten“ nicht auf unsere Karte finden, so freuen wir uns dies von Ihnen kennen zu lernen.

Durchgehend von 12-21.00 Uhr warme Küche!



## Uriges zu Bier und Wein!

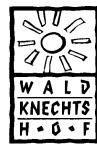
<b>Flammkuchen klassisch</b> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Käse	€12,60
<b>Flammkuchen Mediterran</b> vegetarisch Mit Mediterranem Bratgemüse, Schafskäse, Pesto	€12,80
<b>Flammkuchen Räucherlachs</b> Mit Schmand, Lachs, Kirschtomaten und Wildkräutersalat roh mariniert	€12,90
<b>Hausgemachte Fleischküchle</b> Mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Zwiebeln	€11,50
<b>Hausgebeizter Lachs - Bibbeleskäse</b> Mit Petersilienkartoffeln	€14,90
<b>Wiener Bio-Backhendl mit Kartoffelsalat</b>	€14,90

### Frisch aus unserer eigenen Räucherkammer

<b>Portion Hirschschenkel mit Landbrot</b> Butter, Pickles, Senf	€13,50
<b>Pärle Bauernbratwürste</b> Auf Kartoffelpüree, mit geschmorten Alblinsen, Knusprigem Salbei, Bratensoße und Röstzwiebeln	€13,50
<b>Pärle Wildschweinbratwurst</b> Auf Rahmlauch an Thymianjus und Bratkartoffeln	€14,50

**Cous - Cous Wassermelonensalat mit Feta Käse** €12,90  
An leichter Zitronenvinaigrette mit Jogurt – Minze Dip und Sesamcracker

**Sauerampfer - Grüner Pfeffer Süppchen** €5,90  
Mit Frischkäsekloßchen



## Zünftig, klassisch, gut...!

### *Heimisches Rehragout*

€19,50

Preiselbeeren und Serviettenknödel

### *Schollenfilet Finkenwerderart*

€22,50

Mit Krabben, Speck, Zwiebeln und frischen Champignons gebraten, dazu Petersilienkartoffeln

### *Gebratenes Zanderfilet*

€22,50

Unter der Kräuterkruste, auf Rahmblattspinat, mit frischen Butternudeln und Rieslingschaumsösschen

### *Unsere hauspannierten Schnitzel aus 200gr frischem Schweinerücken*

#### *Schweineschnitzel Wiener Art*

€14,50

Wahlweise, mit Pommes Frites, Knöpfle oder Bratkartoffeln

#### *Schwarzwalder Käseschnitzel*

€16,50

Mit Käse und Schinken überbacken auf Pilzrahm mit Knöpfle

#### *Feuriges Paprikarahmschnitzel*

€15,50

Wahlweise mit Pommes, Knöpfle oder Bratkartoffeln

#### *Knuspriges Sellerieschnitzel vegetarisch*

€14,50

Auf geschmortem Tomatenragout und Pommes Frites

### *„Männersache“*

€26,50

300gr Zwiebelrostbraten aus dem Rücken mit Kässpätzle und Röstzwiebeln

### *Gebratene Kalbsleber*

€17,80

Mit Apfel, Portwein, Zwiebeln und Kartoffelpüree

### *Kartoffel - Gemüsefrikadellen vegetarisch*

€13,90

Mit poschiertem Landei auf Rahm - Blattspinat



## *Was Süßes zum Schluss!*

### *Maracujamousse*

€8,20

Auf Himbeermark mit Maracujasorbet

### *Gebrannte Tonkabohnen Crème Brûlée*

€8,00

mit Waldbeerragout und Vanilleeis

### *Reis Trautmannsdorf*

€6,20

Mit hauseigenem Rumtopf

### *Hausgemachtes Eisparfait*

€8,20

Mit Ofenschlupfer



## Oder lieber etwas geistliches?

<i>Badner Land Williams Christ, Kirschwasser oder Mirabelle 2cl</i>	€ 2,90
<i>Scheibel Pflümle, Williams, Himbeere od. Marille 2cl</i>	€ 4,10
<i>Scheibel Flexier 26 Kräuterspezialität 2cl</i>	€ 4,90
<i>Ramazotti 4cl</i>	€ 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.

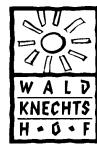
Ein beständiges Programm belebt die im Jahre 1769 erbauten Gemäuer in den Wintermonaten mit einem bunten Potpourri aus Kunst, Kultur & Kulinarik.

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](mailto:info@waldknechtshof.de).



## Getränke

### Schwarzwälder Mineralwasser

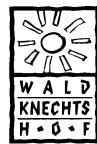
	-0,25l - 0,75l -
Schwarzwaldsprudel Gourmet medium	€ 2,60 € 5,90
Schwarzwaldsprudel Gourmet still	€ 2,60 € 5,90

### Säfte & Brausen

	-0,21 - 0,41 -
Apfelsaft	€ 2,90 € 4,00
Maracuja – Saft	€ 2,90 € 4,00
Johannisbeernektar	€ 2,90 € 4,00
Pink Grapefruit Saft	€ 2,90 € 4,00
Orangensaft	€ 2,90 € 4,00
Orangen-/ Apfelsaftschorle	€ 2,60 € 3,70
Johannisbeer-/ Maracuja-/ Pink Grapefruit – Saftschorle	€ 2,60 € 3,70

### Sonstige Softdrinks

	-0,21 - 0,41 -
Sinalco Orange, Cola, Spezi	€ 2,40 € 3,40
Zitronenlimonade	€ 2,40 € 3,40
Holunderschorle	€ 2,50 € 3,60
Schwarzwaldsprudel Limonaden	€ 2,90
<i>Holunderbeere/ Rhabarber/ Limette Minze/ Spicy Ginger</i>	
<i>Himbeere Minze</i>	
Sinalco Cola zero	0,33l € 3,20



## Bier vom Fass

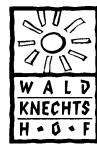
Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,30l € 3,00 0,40l € 3,80
Radler süß oder sauer	0,30l € 3,00 0,40l € 3,50
Alpirsbacher Klosterbräu Weizen Hefe Hell	0,30l € 3,20 0,50l € 4,10
Colaweizen/Russ	0,30l € 3,00 0,50l 4,00

## Biere Flaschenweise:

Alpirsbacher Kristallweizen	0,50l € 4,10
Alpirsbacher Kloster Zwickel / Klosterstoff	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 Pfümle/ Williams Christ/ Wald-Himbeere/ Aprikose-Marille	2cl	€ 4,10
Scheibel Alte Zeit Wilder Bergkirsch/ Zibärtle	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:

-0,25 l

Weißweinschorle € 3,20  
Roséschorle € 3,20  
Rotweinschorle € 3,40

Riesling Eisentäler Betschgräbler trocken € 5,20  
Affentaler Winzer eG, Baden

Grauer Burgunder € 5,20  
Oberkircher Winzer, eG Baden

Sauvignon Blanc € 5,20  
Frankreich

Chardonnay € 5,20  
Marcel Martin, Frankreich

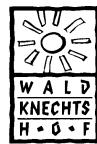
Cabernet Sauvignon € 5,30  
Frankreich

Merlot Cabernet Shiraz Cuvée € 5,30  
Frankreich

Spätburgunder Rotwein, trocken € 5,30  
Affentaler Winzer eG, Baden

Rosé QbA trocken € 5,10  
Affentaler Winzer eG, Baden

Mehr Auswahl finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.

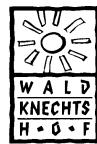


## Aperitifs

Sekt, Hausmarke, Schloß Affaltrach	0,1l	€ 6,50
Mit Waldheidelbeer-/ Weinbergsfirsich- der Brennerei Scheibel	0,1l	€ 7,50
Martini Bianco/Rosso	5cl	€ 5,00
Sandemann Sherry fino/ medium dry	5cl	€ 5,00
Monkey 47 Dry Gin	4cl	
mit Schweppes Tonic Water & Limette		€ 12,50
Aperol Spritz, Aperol, Sekt, Soda & Orange		€ 6,20
Hugo, Weißwein, Soda, Holunderblütsirup, Limette & Minze		€ 6,20
Lillet Wild Berry, Lillet, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		€ 6,20

## Longdrinks mit 4cl Spirituose

	0,3l
Gordon's London Dry Gin and Tonic	€ 8,50
Finlandia Vodka mit Tonic oder Bitterlemon	€ 6,50
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey mit Cola	€ 6,50
Havanna Club Añejo 3 Años mit Cola	€ 6,50



## KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee € 3,00

Großer Milchkaffee € 3,20

Espresso € 2,50

Doppelter Espresso € 3,80

Cappuccino € 3,20

Latte Macchiato € 3,20

Große Schokolade (heiß oder kalt) € 3,00

### Glas Tee 2,90€

#### *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.