



Grüß Gott

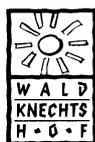
*und ein herzliches Willkommen
bei uns im*



*Tradition und Geschichte hat hier im Bistro Hofscheuer
Vorrang.*

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

Durchgehend von 12-21.00 Uhr warme Küche!



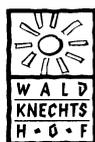
Gutes zu Bier und Wein!

<i>Flammkuchen klassisch</i> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck und Käse	€12,60
<i>Der Herbstliche Flammkuchen</i> vegetarisch mit Sauerrahm, Hokkaido Kürbis, Schafskäse, Zwiebeln, Champignons	€13,20
<i>Flammkuchen Schwarzwald</i> mit Schmand geräucherter Bachforelle, Apfel, Zwiebeln und Lauch	€13,60
<i>Hausgemachte Fleischküchle</i> mit Kartoffelsalat und geschmolzenen Zwiebeln	€14,00
<i>Schweinefilet im Speckmantel am Stück gegart</i> Auf Schupfnudel – Sauerkraut mit Rahmsauce	€19,90
<i>Traditioneller Wurstsalat</i> Wie man ihn kennt, schön garniert und mit frischem Landbrot	€11,90

Unsere handgemachten Burger

<i>Der Waldknechtsburger</i> 180gr handgeformte Rinderburger vom Angusrind in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Tomate, Käse und Speck. Dazu frische Pommes Frites	€14,50
<i>Der Vegiburger</i> Knusprig gebackenes Kichererbsenpatty in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Käse und Spiegelei Dazu frische Pommes Frites	€14,50

<i>Über Nacht geschmortes Hirschragout</i> Mit Preiselbeeren, Birne, und feinen Knöpfele	€22,00
<i>Schwäbische Ablinsen nach Oma's Rezept</i> mit Spätzle und Pärle Saitenwürstle	€13,50



Gesottener Kalbstafelspitz €19,80
An feiner Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln

Unsere hauspanierten Schnitzel aus frischem Schweinerücken

Schweineschnitzel Wiener Art €15,50
Mit Pommes Frites

Schwarzwälder Käseschnitzel €16,90
Mit Käse und Pilzrahm überbacken dazu Knusperspeck und Knöpfle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten €26,50
Aus dem Rinderrücken mit Knöpfle, geschmolzene Zwiebel und feiner Soße

Gebratenes Zanderfilet €22,50
An Butternudeln mit Rahmsauerkraut und Riesling – Pommery Senf – Soße

Ebbes gsunds isch au guad!!

Herbstlicher Genießersalat €12,90
Gemischter Blattsalat mit gebratenem Kürbis, Kichererbsen und Ziegenkäse an leichter Sherry – Schlottendressing.

Der Gutshofsalat €14,90
Gemischter Blattsalat leichter Jogurt Dressing
mit Scheiben von rosa gebratenem Roastbeef und gebratenen Champignons mit Kracherle

Beilagensalat vorweg oder dazu!! €5,60



Was Süßes zum Schluss!

<i>Gebrannte Tonkabohnen Crème Brulée</i> Mit Waldbeeren und Vanilleeis	€8,00
<i>Clafoutis aux Cerise mit Zimteis</i>	€8,50
<i>Hausgemachtes Eisparfait</i> Mit Ofenschlupfer	€8,20

Oder lieber etwas geistliches?

Badner Land Williams Christ, Kirschwasser oder Mirabelle 2cl	€3,60
Scheibel Altes Plümli, Waldhimbeere od. Marille 4cl	€8,20
Scheibel Elixier 26 Kräuterspezialität 4 cl	€9,80
Ramazotti 4cl	€5,20



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 sich gar 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 Apartments.

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

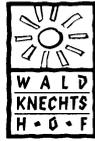
	-0,25l-	-0,75l-
Schwarzwaldsprudel Gourmet medium	€ 2,60	€ 5,90
Schwarzwaldsprudel Gourmet still	€ 2,60	€ 5,90

Säfte & Brausen

	-0,2l-	-0,4l-
Apfelsaft	€ 3,20	€ 4,50
Maracuja – Saft	€ 3,20	€ 4,50
Johannisbeernektar	€ 3,20	€ 4,50
Pink Grapefruit Saft	€ 3,20	€ 4,50
Orangensaft	€ 3,20	€ 4,50
Orangen-/Apfelsaftschorle	€ 2,60	€ 3,70
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 Limonaden	€ 3,00	
Holunderbeere/Rhabarber/Limette Minze/Spicy Ginger		
Himbeere Minze		
Sinalco Cola zero	0,33l	€ 3,20



Bier vom Fass

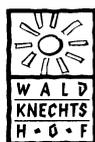
Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,30l € 3,50 0,40l € 3,90
Radler süß oder sauer	0,30l € 3,40 0,40l € 3,80
Alpirsbacher Klosterbräu Weizen Hefe Hell	0,30l € 3,50 0,50l € 4,50
Colaweizen/Russ	0,30l € 3,50 0,50l 4,50

Biere Flaschenweise

Alpirsbacher Kristallweizen	0,50l € 4,50
Alpirsbacher Kloster Zwickel / Klosterstoff	0,33l € 3,50
Alpirsbacher Spezial	0,33l € 3,50
Weizen Isotonisch Alkoholfrei	0,50l € 4,50
Pils Alkoholfrei	0,33l € 3,50

Verdauerle (mehr in unsere Digestifkarte)

Badner Land Williams Christ Birne/Kirschwasser/Mirabelle	2cl € 3,50
----------------------------------------------------------	------------



Weine Glasweise

	-0,251
Weißweinschorle	€ 4,50
Roséschorle	€ 4,50
Rotweinschorle	€ 4,50
Riesling Eisentäler Betschgräbler trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,60
Grauer Burgunder Oberkircher Winzer, eG Baden	€ 5,60
Sauvignon Blanc Frankreich	€ 5,60
Chardonnay Marcel Martin, Frankreich	€ 5,60
Cabernet Sauvignon Frankreich	€ 5,80
Merlot Cabernet Shiraz Cuveé Frankreich	€ 5,80
Spätburgunder Rotwein, trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,80
Rosé QbA trocken Affentaler Winzer eG, Baden	€ 5,60

Mehr Auswahl finden Sie auf unserer separaten Weinkarte.



Aperitifs

Sekt, Hausmarke, Schloß Affaltrach	0,1l	€ 6,50
Mit Waldheidelbeer-/ Weinbergpfirsich- der Brennerei Scheibel	0,1l	€ 7,50
Martini Bianco/Rosso	5cl	€ 5,00
Sandemann Sherry fino/medium dry	5cl	€ 5,00
Campari Soda/Orange	5cl	€ 8,50
Monkey 47 Dry Gin	4cl	
mit Schweppes Tonic Water & Limette		€ 13,90
Aperol Spritz, Aperol, Sekt, Soda & Orange		€ 6,90
Hugo, Weißwein, Soda, Holunderblütensirup, Limette & Minze		€ 6,90
Lillet Wild Berry, Lillet, Schweppes Russian Wild Berry & Beeren		€ 6,90

Longdrinks mit 4cl Spirituosen

	0,3l	
Gordon's London Dry Gin and Tonic		€ 10,50
Finlandia Vodka mit Tonic oder Bitterlemon		€ 10,50
Jack Daniel's Old No.7 Tennessee Whiskey mit Cola		€ 10,50
Havanna Club Añejo 3 Años mit Cola		€ 10,50



KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee € 3,30

Großer Milchkaffee € 3,60

Espresso € 2,90

Doppelter Espresso € 4,10

Cappuccino € 3,80

Latte Macchiato € 3,90

Große Schokolade (heiß oder kalt) € 3,50

Glas Tee 3,60€

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 Himalaya Gebirges.
Feiner & eleganter Geschmack.

Kräuterharmonie

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

Pfefferminze

Aus reinem Pfefferminzkräut. 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.