

## **Zum Auslöffeln**

<i>Rinderkraftbrühe</i>	4,00
mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	
<i>Kartoffelcremesuppe mit Saitenwursträdle</i>	4,50
<i>Mildes Krensüppchen mit Speckkracherle</i>	4,20

## **Salate und Starter**

<i>„Waldhorn“ Salat mit Rohkoststreifen</i>	4,50
mit unserem feinen Hausdressing angemacht	
<i>Hausgemachter Kartoffelsalat</i>	3,90
<i>Horgenzeller Feldsalat mit gebratenem Speck und Kracherle</i>	5,80
(saisonal)	
<i>Carpaccio vom Weiderind</i>	12,50
mariniert mit Balsamico, Olivenöl, grobem Pfeffer	
<i>Carpaccio von der Roten Bete</i>	7,80
mit Frischkäsenocke und Wurzelgemüsestreifen	

## **Die Waldhorn Salatplatten**

<i>Verschiedene Blattsalate mit Rohkoststreifen</i>	
... mit Steaks von der Pute und Knoblauchdip	12,50
... mit Rückensteaks vom Landschwein und Kräuterbutter	12,50
... mit gebackenem Bio-Ziegenkäse vom Höchsten, Apfelpreiselbeeren	11,80
... mit gebratenem Filet von der D-Tal-Forelle	13,80

## **Die fleischlose Alternative**

<i>Allgäuer Kässpätzle</i>	9,80
mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln	
...dazu empfehlen wir unseren „Waldhorn“ Salat	4,50
<i>Semmel-Käsenocken</i>	10,50
mit Ragout aus frischen Champignons	
<i>Krautspätzle</i>	8,90
hausgemachte Spätzle mit gebratenem Sauerkraut	

## **Unser Waldhorn Burger**

<i>Feuriger Mexikaner</i>	11,50
saftiger Rindfleischburger auf Bohnen-Mais-Gemüse	
mit Chilli-Knoblauch-Creme, überbacken mit Bauchspeck und Käse	
<i>Schwabenburger</i>	10,90
saftiger Rindfleischburger auf gebratenem Sauerkraut	
mit Senfcreme und Röstzwiebeln	
dazu Portion Pommes Frites	3,50
Portion Süßkartoffel Pommes	3,50

## **Die Schwäbische Pasta** (hausgemachte Maultaschen)

<i>... mit Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat</i>	11,20
<i>... mit Ragout aus frischen Champignons</i>	12,90
<i>... mit Schinken und Käse überbacken</i>	10,90

## **Deftiges und Geschmortes für die kalten Tage**

Hirschgulasch mit Preiselbeeräpfelchen, Speckrosenkohl und hausgemachten Spätzle	17,90
Schweine-Bäckle nach Art des Hauses in Rieslingsoße und Gemüseudeln	14,50
Schmorbraten vom Weiderind mit Apfelrotkraut und hausgemachten Spätzle	17,20
Bierkutscherbraten vom Schweinekamm mit Zeppelinbiersoße, Speckbohnenröllchen und Semmelknödel	16,50
Tafelspitz vom Weiderind mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat	17,20
Mild gepökelt und geräuchertes Kassler vom Landschwein auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	14,30
Gefüllte Schweinerolle „Allgäu“ mit Speckrosenkohl und hausgemachte Hefekroketten	16,80
Rinderroulade gefüllt nach „Hausfrauen Art“ mit Apfelrotkraut und Kartoffelschnee	17,50
Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	12,50

## ***Aus dem Topf und aus der Pfanne***

<i>Tiroler Bauernschnitzel vom Landschwein</i> mit knusprig gebratenem Bauchspeck und Käse überbacken, dazu Pommes Frites	13,80
<i>Schweinerückensteak vom Landschwein</i> mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle	14,90
<i>Zwiebelfleisch „nach Großmutter's Art“</i> gesottenes, in Mehl gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße, Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	16,50

**Zarte Steaks vom Argentinischen Black Angus Rind**  
**12 Wochen gereift**

*Schwäbischer Rostbraten* 22,50

mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Maultäschle und Spätzle

*Rumpsteak „Klassisch“* 23,00

mit Kräuterbutter, Speckbohnenröllchen und Pommes Frites

*Rumpsteak „Madagaskar“* 23,80

mit grüner Pfeffersoße und Gemüsenudeln

*Rumpsteak Feuerland* 24,90

mit feurigem Bohnen-Mais-Gemüse und Kartoffelecken

*Rumpsteak Herbstwald* 23,30

auf Wirsinggemüse mit Kartoffelschnee

***Aus dem Netz und von der Angel***

*Gebratene Filets von der D-Tal-Forelle* 17,70

auf Blattspinat und Salzkartoffeln

*Zanderfilet auf Wirsinggemüse* 17,50

und Kartoffelschnee

*Matjesfilet „Hausfrauenart“* 10,80

mit Salzkartoffeln

## ***Waldhorn Vesper***

*Wurstsalat* 8,50  
Fleischwurst <sup>1, 2, 7, 11</sup> mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht

*Schweizer Wurstsalat* 8,50  
Fleischwurst <sup>1, 2, 7, 11</sup> und Allgäuer Emmentaler Käse  
mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht

*Rindfleischsalat vom gesottenen Tafelspitz* 9,80  
mit Wurzelgemüse, Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht

dazu empfehlen wir *Bratkartoffeln* 3,50

## ***Der süße Abschluss***

*Eiscremevariationen* 4,50  
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis  
*mit Sahne* 5,20

*Heiße Liebe* 6,50  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

*Calvadosbecher* 7,00  
Mokka-, Haselnuss- und Zimteis, Apfelspalten und Sahne

*Wiener Apfelstrudel* 6,70  
mit Vanilleeis und Sahne

*Schwäbische Apfelküchle* 6,50  
mit Zimt-Zucker, Vanillesoße und Sahne

*Schneebälle* 6,80  
Haselnuss- und Vanilleeis im Meringemantel  
auf Zimtpflaumen mit Krokant und Sahne