

## **Zum Auslöffeln**

<i>Rinderkraftbrühe</i>	4,20 €
mit Grieß-Kräuterseitlingklößchen und Gemüsestreifen	
<i>Kartoffelcremesuppe mit Saitenwursträdle</i>	4,50 €
<i>Mildes Krensüppchen mit Speckkracherle</i>	4,20 €
<i>Kürbiscremesuppe mit Kernöl</i>	4,90 €

## **Salate & die Starter**

<i>„Waldhorn“ Salat mit Rohkoststreifen</i>	4,50 €
mit unserem feinen Hausdressing angemacht	
<i>Hausgemachter Kartoffelsalat</i>	3,90 €
<i>Blattsalat mit Rohkoststreifen</i>	5,50 €
mit Kernöl, Kracherle und gerösteten Kürbiskernen	
<i>Carpaccio vom Weiderind</i>	12,50 €
mariniert mit Balsamico, Olivenöl, grobem Pfeffer und Parmesanschuppen	
<i>Carpaccio von der Roten Bete</i>	7,80 €
mit Frischkäsenocke und Wurzelgemüsestreifen	

## **Die Waldhorn Salatplatten**

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

## **Die fleischlose Alternative**

*Allgäuer Kässpätzle* 9,80 €

mit Allgäuer Emmentaler und Bergkäse, abgeschmälzt mit Zwiebeln

dazu empfehlen wir unseren „Waldhorn“ Salat 4,50 €

*Semmel-Käsenocken* 10,50 €

mit Ragout von Champignons

*Krautspätzle* 8,90 €

hausgemachte Spätzle mit gebratenem Sauerkraut

*Kartoffelschiffchen* 9,80 €

gefüllt mit Hokkaido-Kürbis, Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

## **Unser Waldhorn Burger**

*Feuriger Mexikaner* 10,80 €

saftiger Rindfleischburger auf Bohnen-Mais-Gemüse

mit Chilli-Knoblauch-Creme, überbacken mit Bauchspeck und Käse

dazu Portion Pommes Frites 3,50 €

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

*... mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat* 11,20 €

*... mit Ragout von Champignons* 12,90 €

*... mit Schinken und Käse überbacken* 10,90 €

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

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

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

*Tiroler Bauernschnitzel vom Landschwein* 13,80 €  
mit knusprig gebratenem Bauchspeck und Käse überbacken,  
dazu Pommes Frites

*Schweinerückensteak vom Landschwein* 14,90 €  
mit Rahmchampignons und hausgemachten Spätzle

*Zwiebelfleisch „nach Großmutter's Art“* 16,50 €  
gesottenes, in Mehl gebratene Tafelspitzscheiben mit Zwiebelsoße,  
Röstzwiebeln und Bratkartoffeln

*Steak von der Pute in Kürbiskruste gebacken* 15,90 €  
mit Knoblauchdip, Kartoffelsalat an Salatbouquet

## **Zarte Steaks vom Argentinischen Black Angus Rind**

*Schwäbischer Rostbraten vom Argentinischen Black Angus Rind* 22,50 €  
mit Röstzwiebeln, hausgemachtem Maultäschle und Spätzle

*Rumpsteak vom Argentinischen Black Angus Rind* 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 Pommes Frites

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

<i>Kretzerfilet mit Mandelbutter und Salzkartoffeln</i>	18,80 €
<i>Gebratene Filets von der D-Tal-Forelle</i> mit Kürbiskruste, Rieslingsoße und feinen Bandnudeln	17,90 €
<i>Zanderfilet auf Hokkaido-Kürbis-Ragout</i> dazu Rosmarinkartoffeln	17,50 €
<i>Matjesfilet „Hausfrauen Art“</i> mit Salzkartoffeln	10,80 €

## **Waldhorn Vesper**

<i>Wurstsalat</i> Fleischwurst <sup>1, 2, 7, 11</sup> mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht	8,50 €
<i>Schweizer Wurstsalat</i> Fleischwurst <sup>1, 2, 7, 11</sup> und Allgäuer Emmentaler Käse mit Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht	8,50 €
<i>Rindfleischsalat vom gesottenen Tafelspitz</i> mit Wurzelgemüse, Zwiebeln und Essiggurken sauer angemacht	9,50 €
dazu empfehlen wir <i>Bratkartoffeln</i>	3,50 €

## **Der süße Abschluss**

<i>Eiscremevariationen (3 Kugeln)</i>	4,50 €
<i>mit Sahne</i>	5,20 €
<i>Heiße Liebe</i>	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	
<i>Calvadosbecher</i>	7,00 €
Vanille-, Haselnuss- und Zimteis, Apfelspalten und Sahne	
<i>Wiener Apfelstrudel</i>	6,70 €
mit Vanilleeis und Sahne	
<i>Schwäbische Apfelküchle</i>	6,50 €
mit Zimt-Zucker, Vanillesoße und Sahne	
<i>Hausgemachtes Kürbis-Krokant-Parfait</i>	6,80 €
mit Zimtpflaumen und Sahne	
<i>Vorarlberger Topfenstrudel</i>	6,70 €
mit marinierten Sauerkirschen und Sahne	
<i>Schneebälle</i>	6,80 €
Haselnuss- und Vanilleeis im Meringen-Mantel auf Zimtpflaumen mit Krokant und Sahne	