

„Auch Veganer trinken Bier“

BIER-SPEZIALITÄTEN

WALDHAUS SCHWARZWALD WEISSE 5,6% vol.
 WALDHAUS HELLES 4,6% vol.
 WALDHAUS OHNE FILTER 5,6% vol.
 WALDHAUS DIPLOM PILS 4,9% vol.

vom Fass 1,0 l 6,80 €
 vom Fass 0,5 l 3,50 €
 und wenn's kein Durst ham' 0,2 l 2,20 €

WALDHAUS JUBILÄUMS DUNKEL
 SOMMERBIER – EXTRA HERB – SPEZIAL GOLD
 0,33 l Flasche 2,80 €

ALKOHOLFREIE BIERE
 WALDHAUS SCHWARZWALD WEISSE
 0,5 l Flasche 3,40 €

WALDHAUS FREI BIER
 0,5 l Flasche 3,40 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SEEZÜNGLE BIO-TRÄUBLE-
 ODER RHABARBER-SCHORLE
 0,33 l Flasche 3,50 €

LIELER BIO-APFELSCHORLE
 0,5 l Flasche 3,50 €

HAUSGEMACHTER EISTEE
 Zitrone mit Früchtetee und
 Schwarztee und Honig
 0,4 l Glas 3,50 €

BAD DÜRRHEIMER MINERALWASSER
 medium und naturell
 0,5 l Flasche 3,30 €

LIELER FRÜCHTE-ORANGE
 0,33 l Flasche 3,00 €

LIELER COLA-MIX
 0,5 l Flasche 3,50 €

COCA COLA, COLA-LIGHT
 koffeinhaltig, Farbstoff, Phosphorsäure, Süßungsmittel
 0,33 l Flasche 3,50 €

WEINE

GUTEDELSEKT
 0,1 l Glas 5,00 €

WEINGUT ENGELHOF GUTEDEL
 0,25 l Glas 5,00 €

SPÄTBURGUNDER
 0,25 l Glas 5,50 €

BURKHEIMER SPÄTBURGUNDER
 WEISSHERBST HALBTROCKEN
 0,25 l Glas 6,00 €

BURKHEIMER
 SPÄTBURGUNDER EICHENFASS
 0,5 l Flasche 19,50 €

WEINGUT ENGELHOF WEISSBURGUNDER
 0,5 l Flasche 15,50 €

EDELBRÄNDE

WALDHONIGSCHNÄPSLE (35%) 3,00 €

AUS EBNERS BLÄSIHOF BRENNEREI
 OBST-EDELBRAND (40%) 3,00 €

KRÄUTERSCHNAPS (38%) 3,50 €

SCHWARZWÄLDER
 KIRSCHWASSER (40%) 4,00 €

WILLIAMS CHRISTBIRNE (40%) 4,00 €

GRAPPOLINO
 WEINGUT ENGELHOF (42%) 5,00 €

GRAPPA RISERVA DI SANGIOVESE
 3 Jahre im Eichenfass gelagert (42%) 5,50 €

„Die ‚Süßen‘ gehören auch dazu“

SCHWARZWÄLDER KIRSCHKUCHENTORTE
 im Glas gebacken – Kirschwasser
 Sahne 5,00 €

ESPRESSO-GENUSS
 Hausgemachtes Mousse au Chocolat
 Espresso 3,80 €

FRUCHTIG FRISCHE ERDBEERGRÜTZE
 nach altem Rezept mit Sago gekocht
 flüssige Sahne 5,00 €

DREIERLEI VON DER ERDBEERE
 Kaiserstühler Erdbeeren – Erdbeer-Eis
 Vanille-Grieß-Pudding 9,00 €

ERDBEERBECHER VON
 KAISERSTÜHLER ERDBEEREN
 Frische Erdbeeren – Vanilleeis
 Erdbeermark – geschlagene Sahne 6,50 €

SCHWARZWALDBECHER
 Vanille-Eis – Schokoladen-Eis – selbst
 eingelegte Kirschen – Kirschwasser
 geschlagene Sahne 7,00 €

ORIGINAL BAYERISCH
 GEZOGENER APFELSTRUDEL
 warme Vanillesauce 5,00 €

FRISCHER FRUCHTSALAT
 mit Birne – Ananas – Apfel
 Banane und Kiwi 6,50 €

VITAMINBECHER
 Vanille-Eis – Erdbeer-Eis – Apfel-Eis
 Rhabarbersorbet – Fruchtsalat – Sahne 7,00 €

BAILEYS-BANANEN-BECHER
 Schokoladen-Eis – Vanille-Eis
 geschlagene Sahne 7,00 €

APFELKÜCHLEIN
 in Teig gebacken – Zimt-Zucker
 Vanille-Eis – geschlagene Sahne
 4 Stück 6,50 €

EISKAFFEE
 würzig aromatischer Kaffee – nach
 Schweizer Rezept gekocht – Vanille-Eis
 geschlagene Sahne 5,00 €

Kugel Dir Dein's!
 Vanille – Schokolade – Joghurt
 Erdbeere – Apfel – Rhabarbersorbet

Eine Kugel 1,30 €
 Portion geschlagene Sahne 1,00 €

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

LATTE MACCIATO koffeinhaltig
 Milchschaum mit Espresso 2,70 €

TASSE KAFFEE koffeinhaltig
 Original Schweizer Graf Kaffee 2,40 €

ORIGINAL ESPRESSO koffeinhaltig
 Original Schweizer Graf Kaffee 2,40 €

ORIGINAL CAPUCCINO koffeinhaltig
 mit Milchschaum und Espresso 2,50 €



Brauerei Gasthof Waldhaus
 Waldhaus 1, 79809 Weilheim
 Deutschland

Telefon +49 77 55.16 00
 Telefax +49 77 55.82 44

welcome@gasthofwaldhaus.de
 www.gasthofwaldhaus.de

Schmeck den Süden
 Baden-Württemberg



SCHWARZWÄLDER BIERGARTEN

Brauerei Gasthof

MARTINA & THOMAS
 ZIMMERMANN



ECHT · Nicht nur die Biere, auch unsere Speisen sind echte Originale aus Waldhaus. Alle Fonds, Suppen und Saucen werden nach traditionellen Rezepten von unseren Köchen zubereitet. Ehrliches Handwerk bestimmt unsere Küche. Auf künstliche Aromen und Geschmacksverstärker verzichten wir. Wir verwenden ausschließlich natürliches Steinsalz, frei von zugesetzten Rieselhilfen, Jod oder Fluorid. Den wahren Geschmack bietet nur die Natur. Finden auch Sie Geschmack an gesunder und nachhaltig erzeugter Nahrung.



SAISONAL · Unsere Karte spiegelt den Verlauf der Jahreszeiten wieder. Viele Gerichte sind nur wenige Wochen verfügbar. Dafür werden Sie mit Frische und Abwechslung belohnt. Wir verzichten darauf Obst und Gemüse ausserhalb der Saison aus exotischen Ländern einzufügen.



REGIONAL · Qualitätsprodukte aus Schwarzwald, Elsass und Schweiz machen den Kern unseres Speiseangebots aus. Kurze Transportwege von weniger als 100 km sorgen nicht nur für Frische, sondern sind auch gut für die Umwelt! Viele Produkte werden sogar nur einen Steinwurf vom Gasthof entfernt produziert. Für ausgewählte internationale Spezialitäten nehmen wir einen längeren Transportweg in Kauf.



FEINES VOM FLEISCHER · Schinken und Wurstwaren werden nach traditionellen Rezepten von ausgesuchten Fleischereien in der Region hergestellt. Diese Produkte werden seit jeher mit Phosphat, Nitritpökelsalz, Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen zubereitet. Diese Zusätze sind deklarierungspflichtig und deshalb in der Karte mit dem Fleischersymbol gekennzeichnet. Die Qualität wird davon nicht negativ beeinflusst.

DAS BROT LE PAIN خبز THE BREAD EL PAN 麵包

ZU ALLEN UNSEREN SPEISEN REICHEN
WIR UNSER STEINOFENBROT.
 Zur Teigherstellung verwenden wir nur reines Dinkelmehl. Wir haben uns bei der Zubereitung und dem Backen unseres Steinofenbrot ein eigenes Reinheitsgebot auferlegt, das folgende Rohstoffe beinhaltet:

**DINKELMEHL, WASSER, HEFE,
 STEINSALZ – UND DER REST IST
 UNSER FAMILIENREZEPT!**

Wir verwenden dabei keine Konservierungsstoffe und auch keinerlei Geschmacksverstärker, damit Sie in den Genuss von reiner Brotqualität kommen.

UNSER BROT KÖNNEN SIE
AUCH FÜR ZUHAUSE KAUFEN
BACKTAG IST SONNTAGS
MITTWOCHS UND FREITAGS





„A Brotzeit wia's sei muß“

Servieren wir Ihnen durchgehend von 11.30 bis 21.30 Uhr.

VORSPEISEN

VORSPEISENSALAT
Joghurt-Kräuter-Dressing 4,50 €
☞ ☞ ☞ ☞

TOMATENSALAT
Stammwürze-Essigsauce
rote Zwiebeln 5,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

SPITZKRAUTSALAT
Stammwürze-Essigsauce 3,50 €
☞ ☞ ☞ ☞

GERSTENSUPPE
Bier – Speck – Gemüse 4,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

BAYERISCHE LEBERKNÖDELSUPPE 4,50 €
☞ ☞

HAUSGEMACHTES GRIEBENSCHMALZ
mit zwei Scheiben Brot
zum Selbstbestreichen 4,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

SALATTELLER

„WALDHAUS-SALATTELLER“
mit Schinken – Bergkäsestreifen
Ei – Joghurt-Kräuter-Dressing
zum Sattessen € 12,50 €
ohne Schinken- und Käsestreifen € 10,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

„ZIMMERMANN'S SALAT“
gebratene Champignons – Kräuter
Zwiebel – Stammwürze-Essigsauce ... € 11,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

Frisch aus dem Steinofen kommt
unser Dinkelbrot!

Ganzer Dinkelbrotlaib zum selbst Aufschneiden
am Tisch. Falls ein Eckchen bleibt gibt es eine
Tüte zum Mitnehmen. Geeignet für mehrere
Personen zur Brotzeit 3,50 €

BROTZEITEN

„BIERFAHRER BRETT“L“
Schwarz- und Leberwurst – Leberkäse'
Bierknacker – Obazda – Gurke
Zwiebel – Senf 11,00 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

„SCHWARZWÄLDER SCHINKEN-BRETTEL“
Bauernschinken geräuchert
gekocht und luftgetrocknet
Zwiebel – Gurke – Butter 15,00 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

ORIGINAL BAYERISCHER OBAZDA
Käsespezialität – Zwiebel – Schnittlauch ... 9,00 €
☞

„SPECK AM STÜCK“
Zwiebel – Apfel – Gurke – Butter 11,00 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

RADI (RETTICH)
gehobelt – Steinsalz – Butter – Brez'n 4,50 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

BAYERISCHER LEBERKÄSS'
am Stück – kalt – Ei – Gurke – Senf 7,50 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

BAYERISCHER WURSTSALAT
Kalbslyoner – Essiggurken
Stammwürze-Essigsauce
mit Zwiebeln 8,50 €
mit Zwiebeln und Bergkäse 9,50 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

BERGKÄSE-SALAT
Zwiebel – Stammwürze-Essigsauce
Gurke – Walnüsse 12,00 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

„SCHWÄBISCHER WURSTSALAT“
Stammwürze-Essigsauce – Schwarzwurst
Kalbslyoner – Zwiebeln 10,00 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

GANZE LAUWARME RÄUCHERFORELLE
Sahnemeerrettich geschwefelt – Butter 15,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

FRISCH AUS DEM OFEN

KRUSTENBRATEN
Bratenjus – Semmel- oder Kartoffelknödel ... 11,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

KRUSTENBRATEN
Bratenjus – Waldhaus Bierkraut
Semmel- oder Kartoffelknödel 13,70 €
☞ ☞ ☞ ☞

KNUSPRIGE HINTERHAKE
Bratenjus – Steinofenbrot 11,00 €
Semmel- oder Kartoffelknödel geschwefelt ... 14,00 €
Waldhaus Bierkraut 17,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

SPITZKRAUTSALAT
Stammwürze-Essigsauce 3,50 €
☞ ☞ ☞ ☞

Zu allen Speisen reichen wir Ihnen unser frisch
gebackenes Dinkel-Steinofenbrot

AUS'M WURSTKESSEL!

ZIMMI'S CURRYWURST
pikante Sauce – leichte Schärfe 6,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

ORIGINAL MÜNCHNER WEISSWURST
mit Brez'n – süßer Händlmaier Senf
2 Stück 7,00 €
3 Stück 9,00 €
☞ ☞ ☞

**ORIGINAL NÜRNBERGER
ROSTBRATWÜRSTLE VOM GRILL**
Waldhaus Bierkraut – Händlmaier Senf
4 Stück 7,50 €
6 Stück 9,50 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

HEISSER WALDHAUS BIERKLÖPFER
mit Senf 7,50 €
mit Kraut 10,50 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

WARME SPEISEN

HAUSGEMACHTE KÄSS'SPÄTZLE
mit Bergkäse – geschmelzte Zwiebel
gemischter Vorspeisensalat 10,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

HAUSGEMACHTE LEBERKNÖDEL
Waldhaus Bierkraut
geschmelzte Zwiebel – Speck
Petersilienkartoffeln 11,50 €
☞ ☞ ☞ ☞

STEAK ODER FISCH MIT SALAT

Gemischte Blattsalate und Rohkost
Joghurt-Kräuter-Dressing.

Wählen Sie dazu ...

MARINIERTER HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN
160 g 15,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

SCHWEINERÜCKENSTEAK 15,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

RINDERRÜCKENSTEAK 23,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

RINDERFILETSTEAK 26,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

Alle Steaks sind frisch vom Grill – 200 g –
Kräuterbutter aus eigener Herstellung

FORELLENFILETS
160 g im Knuspermantel 16,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

und als Beilage...

BRATKARTOFFELN
Portion 4,00 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞

GEBACKENE KARTOFFEL-SCHNITZE
Portion 3,50 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞



„Vier sollten's mindestens sei“

Bierprobe mit 4 Bier à 0,2l vom Fass 8,00 €

FISCH

MATJES FILET „HAUSFRAUEN ART“
feine Sauce aus Sauerrahm – Äpfel
Gurken – Zwiebel-Petersilienkartoffeln
1 Filet 5,00 €
2 Filet 12,00 €
3 Filet 15,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

SOMMER MENÜ

Servieren wir Ihnen von 11.30 bis 13.30 Uhr
und von 17.30 bis 20.30 Uhr.

ALBLINSENSALAT
Leinöl – gerösteter Waldhaus Bierklöpfer
☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

MAULTASCHEN
Ricotta-Spinat-Füllung
Butter – Salbei – Bergkäse
☞ ☞ ☞ ☞

KALBSSCHNITZEL
Grill – Portweinsauce – Chili-Spaghetti
☞ ☞ ☞ ☞

**DREIERLEI VON DER ERDBEERE ODER
BEEREN JE NACH SAISON**
marinierte Beeren – Erdbeer-Eis
Beeren-Mark – Vanille-Grieß-Flammerie
☞ ☞ ☞ ☞

ALS MENÜ pro Person 39,00 €

Gerne reservieren Sie das Sommer-Menü ab
4 Personen inklusive leckerem gratis Bier-Aperitif
im schön gedeckten Bergsicht-Biergarten oder
Kupfer-Kessel-Biergarten.

BIERSPEZIALITÄTEN

Servieren wir Ihnen von 11.30 bis 14.00 Uhr
und von 17.30 bis 21.00 Uhr.

ALBLINSEN-SALAT
Leinöl – gerösteter Waldhaus Bierklöpfer
Stammwürze-Essigsauce 8,00 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

MARINIERTES GRILLGEMÜSE
kalt gepresstes Olivenöl
Auberginen – Fenchel – Zucchini
Tomaten – Pilze 9,00 €
☞ ☞ ☞ ☞ ☞ ☞

NUDELSALAT
Rasig – asiatisch 8,50 €
☞ ☞ ☞ ☞

Für unsere kleinen Gäste halten wir eine
extra **Kinder-Speise-Karte** bereit.

SOMMER-SPEZIALITÄTEN

Servieren wir Ihnen von 11.30 bis 14.00 Uhr
und von 17.30 bis 21.00 Uhr.

RINDERFILETMEDAILLONS
Weinbrand-Pfeffersauce
Spätzle aus eigener Herstellung
Tomatensalat 32,00 €
☞ ☞

KALBSSCHNITZEL
Grill-Portweinsauce
Chili-Spaghetti – Tomatensalat 28,00 €
☞ ☞

HAUGEMACHTE MAULTASCHEN
Ricotta-Spinat-Füllung – Butter
Salbei – Bergkäse – Tomatensalat 15,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

WOCHENSPECIALS

Servieren wir Ihnen von 11.30 bis 14.00 Uhr
und von 17.30 bis 21.00 Uhr.

SONNTAGS: OCHSENHUFTSTEAK
vom Grill – Cognac-Pfeffersauce
hausgemachte Spätzle 17,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

DIENSTAGS: SCHWEINEBAUCH
Qualivo-Schwein – würzig mariniert
gebackene Kartoffeln 10,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

MITTWOCHS: BAYERN CORDON BLEU
Qualivo-Schwein gefüllt mit
Obazdem und Hinterschinken
Kartoffel-Gurken-Salat 14,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

DONNERSTAGS: FLEISCHPFLANZERL
Rind und Schwein – Weinbrandsauce
hausgemachte Spätzle 10,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

FREITAGS: GEBACKENES SEELACHSFILET
Sauce Remoulade
Kartoffel-Gurken-Salat 12,00 €
☞

SAMSTAGS: KALBSGULASCH
lecker geschmort – Knödel aus
Zimmermann's Steinofenbrot 15,00 €
☞ ☞

DÜNNE FRISCH AUS DEM STEINOFEN

Bei geöffnetem Biergarten gibt es immer **Donnerstags Dünne** aus dem Steinofen.
Diese servieren wir Ihnen von 17.30 bis 21.00 Uhr.

BIER-DÜNNE mit Rosmarin
Knoblauch – Olivenöl – Meersalz 3,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

ZWIEBEL-DÜNNE mit Zwiebeln
Speck – Crème Fraîche – Bergkäse 7,50 €
☞ ☞ ☞ ☞

„ANNABELL“ DÜNNE mit Tomaten
Hinterschinken – Mozzarella 9,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

VEGI-DÜNNE mit Kartoffel – Lauch
Crème Fraîche – Bergkäse 7,50 €
☞ ☞ ☞ ☞

„PATRIZIA“ DÜNNE mit Kartoffel – Lauch
Crème Fraîche – Bergkäse – Krabben ... 13,50 €
☞

APFEL-DÜNNE mit Apfel – Nüsse
Zucker – Schmand 6,00 €
☞ ☞ ☞ ☞

HINWEISE

VEGETARISCH · Gekennzeichnete
Gerichte sind fleischnfrei, können
aber Milchprodukte, Eier und Honig
enthalten. Fragen Sie unsere Mitar-
beiter nach rein veganen Alternati-
ven!

LACTOSEFREI · Mit diesem Symbol
gekennzeichnete Gerichte sind für
Menschen mit Lactose-Unverträglichkeit
geeignet.

GLUTENFREI · Mit diesem Symbol
gekennzeichnete Gerichte sind für
Menschen mit Gluten-Unverträglichkeit
geeignet.

ALLERGIKER · Bei der Zubereitung
unserer Gerichte geben wir uns
stets Mühe, nur gekennzeichnete
Inhaltsstoffe zu verwenden. Den-
noch kann nicht vollkommen aus-
geschlossen werden, dass Spuren
von Allergenen in den Speisen zu
finden sind. Unsere Mitarbeiter be-
raten Sie gerne welche Gerichte für
Sie geeignet sind.

KONSERVIERT

