



Canape's zum Aperitif

Belegt mit:	☞ Schwarzwälder Schinken	€	1,80
	☞ Geräucherter Entenbrust	€	1,80
	☞ Roastbeef	€	2,10
	☞ Räucherforelle	€	2,10
	☞ Räucherlachs	€	2,10
	☞ Matjestatar	€	2,10
	☞ angemachter Frischkäse	€	1,80
	☞ Brie	€	1,80
	☞ Laugenstängle mit Tatar	€	1,80

Fingerfood (für Empfänge)

Spieße von:	☞ gebackene Garnelen	€	3,50
	☞ gebackene Schweinebacken	€	2,60
	☞ Gebratener Poulardenbrust	€	2,60
	☞ Gebratenes Rinderfilet	€	3,50
	☞ Gegrilltes Gemüse	€	2,60

Auf Happy Spoon:	☞ Saiblingstatar mit Kaviar	€	2,40
	☞ Nocke von der Forelle, Kartoffel und Radieschen	€	2,40
	☞ Rindertatar mit Bohnensalat	€	2,80
	☞ Wachtelgalantane mit Apfelchutney	€	2,80
	☞ Ratatouille mit Pesto	€	2,60

Schalen & Gläser	☞ Räucherfischmousse mit Gurkensalat	€	2,60
	☞ Hummermousse mit Avokado	€	3,50
	☞ Gänselebermousse mit Apfelchutney	€	3,80
	☞ Sülze von geräuchertem Schweinebäckle mit Meerrettich	€	2,80

In Papierkapsel	☞ Fischpflanzerl mit Schnittlauch	€	2,80
	☞ Krustentierbällchen mit Koriander	€	2,80
	☞ Hacksteak mit Radieschen	€	2,30
	☞ Gänseleberpraline mit Pumpernickel	€	3,50
	☞ Risottobällchen mit Basilikum	€	2,80



Vorspeisen:

Terrinen:	☞ Terrine von Edelfischen mit Koriandercreme	€ 16,50
	☞ Terrine von Gemüse der Saison mit Pesto	€ 15,00
	☞ Tafelspitzterrine mit Roter Bete und Meerrettich	€ 16,00
	☞ Perlhuhnterrine mit gebackenen Champignons und Kräutercreme	€ 16,50
Salate:	☞ Salate vom Buffet	€ 5,50
	☞ kleiner oder großer Salatteller	€ 5,50
	☞ Gemüsesalat mit Bibeleskäse	€
	☞ Salat von gebratenen Semmelknödel und Pilzen der Saison	€ 14,00
Vorspeisen:	☞ Rindertatar mit Bohnensalat	€ 13,50
	☞ Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichmousse und Radischen	€ 13,50
	☞ Marinierte Schwarzwaldforelle mit Roter Bete und Apfel Schalotten Vinaigrette	€ 12,50
	☞ Gebratener Zander auf Linsensalat und Speck Vinaigrette	€ 15,50
	☞ Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Sauce fribiche	€ 16,00
	☞ Variation von der Wachtel mit Gänseleber und Feigenconfit	€ 18,00
	☞ Lauwarmer Ziegenkäse mit jungem Lauch und Birnenkompott	€ 13,50
	☞ Salate der Jahreszeit mit gebratenen Riesengarnelen	€ 16,50
	☞ Hausgemachte Maultäschle im Sahnesöble	€ 12,00
	☞ Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Lamm oder Rehfilet	€ 17,50
	☞ Lachstatar mit kleinem Salatbukett und kartoffelpuffer	€ 14,50



Suppen:

Klare Suppen:	☞ Kraftbrühe mit Flädle	€ 4,80
	☞ Kraftbrühe mit Grießnockerl	€ 4,80
	☞ Kraftbrühe mit Maultäschle	€ 5,50
	☞ Kraftbrühe mit Markklößchen	€ 5,50
	☞ Festtagssuppe	€ 6,00
	☞ Unsere Fischsuppe	€ 8,50
	☞ Klare Tomatensuppe mit Quarkklösschen	€ 6,50
Suppen	☞ Grünkernsuppe	€ 6,50
	☞ Kartoffelsuppe mit Majoran	€ 6,50
	☞ Petersilienschaumsüppchen mit Wachtel	€ 8,50
	☞ Lauchcremesüppchen mit Forellenküchle	€ 6,50
	☞ Sellerieschaumsüppchen	€ 5,50
	☞ Pilzrahmsüppchen mit Speck und Croutons	€ 6,50
	☞ Tomatencremesuppe	€ 5,50
	☞ Hummerrahmsüppchen	€ 7,50
Saison bedingt	☞ Sauerampfersüppchen mit Zanderklösschen	€ 7,50
	☞ Rahmsuppe von Brunnenkresse	€ 6,50



Zwischengänge:

☞ Lauwarmer Saibling Meerrettichmousse und Radieschen	€ 13,50
☞ Marinierte Schwarzwaldforelle mit Roter Bete und Apfelschalotten Vinaigrette	€ 12,50
☞ Gebratener Zander auf Linsensalat und Speckvinaigrette	€ 16,00
☞ Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Sauce fribiche	€ 14,50
☞ Rindertatar mit Bohnensalat	€ 13,50
☞ Variation von der Wachtel mit Sellerie und Feigenconfit	€ 17,00
☞ Lauwarmer Ziegenkäse mit jungem Lauch und Birnenkompott	€ 12,50
☞ Salate der Jahreszeit mit gebratenen Riesengarnelen	€ 13,50
☞ Hausgemachte Maultäschle im Sahnesöble	€ 10,50
☞ Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Lamm oder Rehfilet	€ 16,50
☞ Lachstatar mit kleinem Salatbukett und kartoffelpuffer	€ 13,50
☞ Gänseleber	€ 18,50
☞ Feldsalat (Saison bedingt)	€ 7,00



Hauptgerichte:

Vom Geflügel	✂ Geschmortes Hühnchen mit Oliven, Kapern, Tomaten und Kartoffel Schmandt Püree	€ 16,50
	✂ Gebratene Poulardenbrust mit Pilzen der Saison, Paprikagemüse und Risotto	€ 18,50
Vom Schwein	✂ Schweinebraten mit bayrischem Kraut und Kartoffelknödel	€ 14,50
	✂ Schweinefilet am Stück gebraten, mit Champignons, Gemüse der Saison und Spätzle	€ 18,50
	✂ Schweinebäckle geschmort mit Lauchgemüse und Schupfnudeln	€ 16,50
	✂ Spanferkelrollbraten mit Biersauce Gemüse der Saison und Semmelknödel	€ 15,00
Vom Kalb	✂ Geschmorte Kalbsbrust mit Rahmkohlrabi und Schupfnudeln	€ 17,00
	✂ Im ganzen gebratener Kalbsrücken mit Pilzen der Saison, Bohnen und Spätzle	€ 21,00
	✂ Kalbsbäckchen mit Karotten-Wirsinggemüse und Petersiliene kartoffelpüree	€ 17,00
Vom Rind	✂ Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln	€ 17,00
	✂ Schaufelbraten mit Perlzwiebeln, Champignons, Karotten und kartoffelpüree	€ 15,50
	✂ Gratiniertes Rinderfilet mit Bohnenragout und Parmesangnocchis	€ 23,50
	✂ Rindersteak mit Knoblauchbutter, Grilltomate und gratinierte Kartoffeln	€ 19,50
	✂ Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle	€ 19,50
	✂ Rinderfilet am Stück gebraten, Gemüse der Saison, und Beilagen nach Wahl	€ 22,50



Hauptgerichte:

Vom Lamm	✍ Geschmorte Lammschulter mit Bohnen und Kartoffelgratin	€ 18,50
	✍ Lammhaxe mit Kartoffel Artischocken geröstet	€ 17,00
	✍ Lammrücken mit Ratatouillie Gemüse und Parmesangnocchis	€ 26,50
Vom Wild	✍ Hirschgulasch mit Pilzen, Preiselbeeren und Spätzle	€ 19,00
	✍ Rehbraten mit Wacholderrahmsauce, Gemüse der Saison und Spätzle	€ 18,50
	✍ Hirschkalbsteak mit Gewürzkruste und Schupfnudeln	€ 22,00
	✍ Rehrücken „Baden – Baden“ mit Brokkoli und handgeschabten Spätzle	€ 26,00
Wildgeflügel	✍ Wildentenbrust mit Selleriepüree und Schupfnudeln	€ 24,00
	✍ Fasan „Winzerin Art“ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	€ 27,50

Das Gemüse und die Pilzgarnitur sind von der Jahreszeit abhängig.
Wie z.B. Rotkraut, Kohlgemüse, Rosenkohl.

Bitte beachten Sie unsere Menüvorschläge während der
Spargel und Weihnachtszeit!



Hauptgerichte:

Edelfische	✍ Gebratener Seeteufel mit Gemüse der Saison und Safranrisotto	€ 23,50
	✍ Steinbutt „Müllerin“ mit Blattspinat und Kartoffeln	€ 26,00
	✍ Seezungenröllchen mit Rotweibutter und Ricotta -Klößchen	€ 26,00
	✍ Eintopf (Pot eu vin)von Edelfischen mit Tomate und Parmesan Gnocchi	€ 21,50
	✍ Wolfsbarsch mit Cherizo (Salami) und Bohnenragout	€ 23,00
Süßwasserfische	✍ Backfisch mit Remouladensauce und Kartoffel-Endivien Salat	€ 16,00
	✍ Soufflierter Lachs mit Gemüse der Saison, Rieslingsauce und Basmati Reis	€ 19,50
	✍ Gebratener Saibling mit Rieslingsauce, Blattspinat und Petersilienkartoffeln	€ 18,50
	✍ Gebratener Zander auf Kartoffel-Lauchragout	€ 21,00
	✍ Gebratene Lachsforelle mit roter Beete und Kartoffelstampf	€ 18,00
Krustentiere	✍ Supreme von Hummer & Seeteufel mit Blattspinat und hausgemachten Nudeln	€ 26,50
	✍ Garnelenspieß mit Jakobsmuscheln, Glasnudeln, Curry Rieslingsauce	€ 23,50

Bitte beachten Sie unsere Menüvorschläge während der Spargel und Weihnachtszeit!



Hauptgerichte: (Unsere Klassiker)

Fleischgerichte	✍ Medaillons vom Rinderfilet mit Gemüse der Saison und handgeschabte Spätzle	€ 19,80
	✍ Kalbsrückensteak in Morchelsauce, hausgemachte Nudeln	€ 24,50
	✍ Medaillons von Rind, Schwein & Kalb, mit Kräuterbutter und Gratinierten Kartoffeln	€ 22,50
	✍ „Wildtöpfele“ Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein mit handgeschabten Spätzle	€ 22,50
	✍ Gefüllte Kalbsröllchen mit Champignons Gemüse der Saison und Kroketten	€ 19,00
Fischgerichte	✍ Waldsägers` Fischteller Lachs, Zander und Seeteufel mit gem. Reis	€ 22,50
	✍ Zanderfilet auf Rahmsauerkraut, Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln	€ 20,50
	✍ Zanderroulade im Wirsingmantel Rieslingsauce und bunte Nudeln	€ 19,50

Bitte beachten Sie unsere Menüvorschläge während der Spargel und Weihnachtszeit !



Desserts:

☒ Sorbetteller „Waldsägmühle“ mit Früchten der Saison	€ 7,50
☒ Apfeltarte mit Vanilleeis	€ 7,50
☒ Kaiserschmarn mit Kompott der Saison	€ 7,00
☒ Grießflammerie mit Orangenragout	€ 6,50
☒ Topfenschaum mit Fruchtsüppchen der Saison	€ 8,00
☒ Verschiedene Mousse au Chocolat	€ 8,50
☒ Parfaitvariation von Früchten der Saison	€ 6,50
☒ Tiramisu	€ 6,50
☒ Dessertteller	€ 9,50

Eisbecher:

☒ Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,50
☒ Nussknacker, Nusseis mit Sahne und Schokosauce	€ 6,50
☒ Eierlikörbecher mit Vanilleeis und Sahne	€ 6,00
☒ Joghurt Becher mit Fruchtsalat	€ 6,00
☒ Schwarzwaldbecher	€ 7,00
☒ Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,50
☒ Früchtebecher	€ 4,50

Bitte beachten Sie unsere Desserts und Eisbecher
während der Erdbeeren und Waldbeerensaison



UNSER GOURMET MENÜ

Hausgemachtes Gänseleberparfait
mit Portweingelee und kleinem Salatbukett



Waldsägers Fischsuppe

Seeteufel, Lachs, Hechtklößchen



Hummer ragout
mit kleinem Gemüse



Sorbet
von Campari und Orangen



Lammrückenfilet
mit Kräutern der Provence im Kartoffelmantel,
grüne Bohnen und Grilltomate



Dessertteller
„Waldsägsmühle“

Preis pro Person € 64,00

Gerne sind wir Ihnen bei Ihrer persönlichen Menüzusammenstellung
behilflich!

**VORSCHLAG FÜR EIN
WARMES BUFFET**

Vorspeise

Lauchkuchen



Suppe

Kraftbrühe mit Maultäschle



Hauptgänge

Lachs und Zanderfilet
Schweinefilet mit Kräuterbutter

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons



Beilagen / Soßen
Nudeln,

Gratinierte Kartoffeln, hausgemachte

gemischter Reis, Gemüse

Rieslingsauce, Rahmsauce



Dessert

Grießflammerie mit Himbeersauce
Obstsalat mit hausgemachtem Vanilleeis
Verschiedene Mousse au Chocolat
Parfaitvariation mit Früchten



Grundpreis für 20 Personen € 599,00
jede weitere Person € 28,50

VORSCHLAG FÜR EIN KALT – WARMES BUFFET

Vorspeisen
Waldorfsalat

Geflügelsalat, Shrimpsalat,

Melone mit Schwarzwälderschinken

Geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs

mit Sahne-Meerrettich

Wildterrinen mit Sauce Cumberland

Geräucherte Entenbrust

Tomaten und Mozzarella mit Balsamico-Dressing



Suppe

Klare Tomatensuppe mit Basilikum



Hauptgänge

Hirschgulasch in Rotweinsauce

Lachs und Zander

Roastbeef, rosa gebraten

Beilagen / Soßen

Semmelknödel, handgeschabte Spätzle,

gemischter Reis

gratinierte Kartoffeln, Gemüse

Sauce Béarnaise, Rieslingsauce



Dessert

Verschiedene Mousse au Chocolat

Parfaitvariation

Obstsalat mit hausgemachtem Vanilleeis

Tiramisu

Grießflammeri mit Himbeersauce



Grundpreis für 20 Personen € 780,00
jede weitere Person € 36,00



MENÜ AUS DEM LÄNDLE

Flädlesuppe



Maultäschle in Sahnesöble



Schweinebackle im Lauch-Meerrettich-Söble
und Bratkartoffeln



Schwarzwaldbecher

pro Person € 28,50

MENÜ SCHWABENSCHMAUS

Feldsalat mit Speck und Croûtons
(Jahreszeit bedingt)



Kraftbrühe mit Markklößchen



„Schwabenteller“
(Rostbrätle, Maultäschle, Sauerkraut und Spätzle)



Waldbeerenbecher

pro Person € 31,00