

Winterliche Vorfreuden

Feldsalat mit Speck und Kracherle,
Kartoffel-Majoran Dressing
€ 11,00

Variation von der Gänseleber, Apfelkompott
und Salatbouquet
€ 18,00

Gebatene Jakobsmuscheln
auf Mango-Papaya Salsa und feinem Salat
€ 16,00

Salat vom Buffet
€ 6,00

Wellness-Salat mit Roter Bete, mariniertem Kürbis,
Birnenspalten und gerösteten Nüssen
€ 14,00

Aus dem Suppentopf

Wildkraftbrühe mit Pistaziennocken
und Gemüsestreifen
€ 8,00

Suppe vom Hokkaidokürbis, Kerne,
Öl und Croutons
€ 7,00

Cremige Zwiebelsuppe, Käsestange
und frischem Majoran
€ 7,00

Der besondere Fleischgenuss . . .

*„Dive Aged“ das besondere Fleischerlebnis aus dem Schwarzwald
vom Metzger Gaiser*

Gereiftes Rinderrückensteak 250g.

wählen Sie bitte:

**Salat / Gemüse / Pommes Frites / Kartoffelgratin / Spätzle
€ 32,00**

Zwischengerichte

Orangerisotto mit gebratenen Riesengarnelen
und glacierten Feigen
€ 18,00

Kürbis-Gnocchetti, Austernpilze und Maronen
€ 16,00

Feine Tagliatelle mit Linsen-Gemüse-Bolognese,
Parmesanchip
€ 14,00

Schwäbisch – traditionell: schaben wir unsere

Spätzle noch selbst vom Brett – deshalb empfehlen wir...

Unsere Käs-Spätzle mit Allgäuer Bergkäse und Salat vom Buffet
für 1. Person 14,50 €


oder

für 2 Personen aus der Pfanne
28,00 €

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze,
Kartoffel-Endiviensalat
15,50 €

Unsere Klassiker

Waldsäger's Schlemmertöpfe
Medaillons vom Rinderfilet, Pilzrahmsauce 
€ 23,00

Zwiebelrostbraten (220 g), Bratensauce 
€ 22,00

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
€ 19,80

wählen Sie bitte:

handgeschabte Spätzle / Kartoffelgratin / Pommes frites

dazu empfehlen wir Ihnen gerne

Saisonales Gemüse € 4,80 *oder* Beilagen-Salat vom Buffet € 4,80

Fischers Fritz

Seeteufel Medaillons auf Trüffel Risotto,
Trauben und Butterjus
€ 26,00

Fischvariation „Waldsägmühle“ für 2 Personen
Gartengemüse, Petersilienkartoffeln, zweierlei Saucen 🐟
€ 24,00 pro Person

Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle,
Petersilienkartoffeln, Mandelbutter 🐟
€ 19,80

Tranchen vom Lachsfilet, Rübenacker,
Kartoffelnocken und Rieslingsauce
€ 24,00

In Kokosmilch gedünstete Steinbuttschnitte,
Zuckerschoten-Karottengemüse,
Nudelreis und Zitronengras-Koriandersauce
€ 26,00

Fleischgenuss

Rehrücken mit Speck-Rosenkohl,
Haselnußspätzle und Preiselbeersauce
€ 31,00

„Wildererteller“
Medaillons vom Hirsch, Reh und Frischling,
Schwarzwurzel, Spätzle und Portweinsauce
€ 28,00

Kalbsleberscheiben mit Balsamico-Zwetschgen,
Mandelbroccoli und Kartoffelpüree
€ 24,00

Glacierte Gänsekeule auf Apfel-Rotkohl, Kartoffelkloß,
Cranberries und Balsamicojus
€ 21,00

Rinderfilet auf Ochschwanzragout, Rosenkohl,
Rotweinzwiebeln und Fingernudeln
€ 29,00

„Mühlentöpfe“
Medaillons vom Landschwein, Marktgemüse
handgeschabte Spätzle
Waldpilzsauce 
€ 22,00

Rosa gebratener Lammrücken, Wirsing à la crème,
Auflaufkartoffeln und Rosmarinsauce
€ 28,00

Das „Beste“ zum Schluß

Süße Etagere für 2 Personen
pro Pers. € 12,00

Mohn-Schupfnudeln mit Glühbirne, Vanilleeis
€ 9,00

Variation von der Mandarine
Sorbet, Gewürzmandarine, Mousse
€ 12,00

Lebkuchen Panna Cotta, süße Zimtstange,
Waldhonig-Eis, Spekulatius-Tiramisu
€ 10,00

Unsere Weinempfehlung:

2016er

Reserva Especial - Santa Rita Triple C
Carmenere - Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon
Valle Central Chile, Santa Rita

Ein chilenischer Rotwein mit angenehmer Holznote.
Carmenere ist eine typisch chilenische Rebsorte,
die den Wein rund und vollmundig macht.
Cabernet Sauvignon sorgt für Kraft und Tannin. Passt perfekt zu Wild
und anderem dunklen Fleisch.

0,75 lt.	29,00 €
0,1 lt.	4,70 €
0,25 lt.	9,90 €
0,5 lt.	19,50 €