

Genuss - Menü

Aperitif der Saison



Kleiner Gruß
aus der Küche



Vitello Tonato Surf & Turf
Rosa Kalbsfiletscheiben, Thunfischschnitte
würzige Sesamsauce, Kräutersalat-Bouquet



Consommé von der Wachtel
Sherry und Flädle-Roulade



Pochiertes Filet vom Kabeljau
auf tomatisiertem Gemüse,
Kräuterrahmsauce



Sorbet des Tages



Hirschrücken gebraten
Bretzenknödeln, Wintergemüse
Cranberrysauce



Mini-Orangenmousse im Blätterteigkissen,
Schokoladen Creme Brûlée, Zimteis

84,00 €

Weinempfehlung:

Gutswein Steiermark/Österreich

2020er Chardonnay Ried Gamlitzberg DAC (*)

Weingut Strauss, Gamlitz Südsteiermark

Nr. 395 € 34,50

Rotwein Kaiserstuhl/Baden

2016er Spätburgunder Rotwein „Holzfass“ trocken (*)

Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten, Baden

Nr. 357 € 38,50

Vorspeisen

Vitello Tonato Surf & Turf
Rosa Kalbsfiletscheiben, Thunfischschnitte,
würzige Sesamsauce, Kräutersalat-Bouquet
22,00 €

Supremé vom Reh, Wildkräutersalat,
gebratene Pilze
20,00 €

Feldsalat, Kartoffeldressing
mit gebratenen Kräutersaitlingen, glacierte Maronen
15,00

oder

mit Bruschetta von der Gans
17,00 €

Salat vom Buffet
6,80 €

Suppen, Zwischengerichte & Veggy

Maronensamtsuppe,
mit weißem Portwein
8,00 €


Consommé von der Wachtel,
Sherry, Flädle-Roulade
9,00 €

Cremiges Risotto mit Waldzwerge,
Gemüse vom Markt
22,50 €


Pappardelle mit gebratenen Garnelen
tomatisiertes Pfannengemüse
22,00 €

Brust und Keule von der Wachtel,
mit grünem Spargel im Blätterteigkissen,
Maronen, Orangenjus
23,00 €

Heimatgerichte und Klassiker

Zwiebelrostbraten (220 g) 
mit Bratensauce
24,50 €

Klassisches Wienerschnitzel
vom Kalb
23,00 €

Waldsäger's Schlemmertöpfe 
Medaillons vom Rinderfilet
Waldpilzsauce
26,00 €


dazu wählen Sie bitte:

handgeschabte Spätzle
/ Kartoffelgratin
/ Pommes frites


zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen:

Saisonales Gemüse
5,50 €


„Mühlentöpfe“
Medaillons vom Landschwein, Marktgemüse
handgeschabte Spätzle, Waldpilzsauce
24,50 €

„Schwarzwaldforelle“
Gebratene Forellenfilet
aus der Fischfarm Braun, Beihingen 
Petersilienkartoffeln, Mandelbutter
24,00 €


für Fleischliebhaber

„Dived aged“ gereiftes Rinderrückensteak 250 g / 180 g 
vom Metzger Gaiser aus Baiersbronn

180 g	27,50 €
250 g	36,50 €

„Dry aged“ Rinderrückensteak 250 g / 180 g 
vom Metzger Buchter

180 g	28,50 €
250 g	37,50 €

Rinderfilet 250 g / 180 g 
vom Metzger Glasstätter

180 g	31,50 €
250 g	39,50 €

Saucenauswahl

Kräuterbutter
Trüffelmayonaise
Mangosalsa
Mediterrane Pfeffersauce
je Portion 2,50 €

dazu wählen Sie bitte

handgeschabte Spätzle
Pommes frites
Gratinierte Kartoffeln

Marktgemüse / Pfannengemüse
je Portion 5,50 €

Garstufenerklärung

<i>Rare:</i>	scharf angebraten und warm
<i>Medium-Rare:</i>	rosa bis roh im Kern
<i>Medium:</i>	rosa
<i>Medium-Well:</i>	halb durch
<i>Well done:</i>	gut durch

...und noch mehr Fleisch

Duo von der Gans, Orangenjus,
Rotkraut, geschmelztem Kartoffelkloß, Bratapfel
34,50 €

Hirschrücken,
Wintergemüse, Brezelknödel
Cranberrysauce
33,00 €

Osso bucco vom Lamm, Gremolata,
Pfannengemüse, gratinierte Kräuterkartoffeln
32,00 €

Genuss aus dem Meer

Fischvariation „Waldsägmühle“
für 2 Personen
saisonaem Gemüse, Petersilienkartoffeln
und zweierlei Saucen
30,00 € pro Person

Pochiertes Kabeljaufilet, tomatisiertes Gemüse,
Tagliatelle, Kräuterrahmsauce
28,00 €

Fisch und Meeresfrüchte pochiert,
Gemüse und Kartoffeln im würzigem Safranfond
dazu Knoblauchbaguette
29,00 €

Süßkram

Surprise „Waldsägmühle“
„fünf“ sündhafte Süßigkeiten
14,50 €

Dessert Trilogie
aus Drei hausgemachten Schlemmereien
12,00 €

Miniorangenmousse im Blätterteigkissen
mit Zimteis
11,00 €

Unsere Dessertvariationen

bieten wir Ihnen bis 21:00 Uhr an.

Danach verwöhnen wir Sie mit unserer Eiskarte.

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und einen Guten Appetit*

Ihr Team der

