

Speisen in der Waldsägmühle

Liebe Freunde und Gäste,
Herzlich willkommen im Hotel Waldsägemühle,
Ihrem Zuhause
im Herzen des Nordschwarzwalds.

„Frühlingsgenüsse im Zinsbachtal“ steht für eine Mischung aus Naturerlebnis, Kulinarik und Entspannung im idyllischen Tal bei Pfalzgrafenweiler im Nordschwarzwald. Besonders rund um das **Nationalparkhotel Waldsägmühle** wird der Frühling mit Aktivitäten, regionaler Küche und Wellnessangeboten gefeiert.

„Zuhause im Schwarzwald, inspiriert von der Welt“

Unsere Küche trägt die Handschrift der Natur und das Feuer der Inspiration.

Küchenchef **Oliver Strantz** und sein junges, leidenschaftliches Team bereichert durch die frischen Ideen von unserem **Sous Chef Leon Haun**, feiern wir Frühjahrsgenüsse. Frischen Fisch, Wild aus regionaler Jagd jedes Produkt erzählt eine Geschichte, die wir in überraschenden, kunstvollen Kompositionen zum Klingen bringen.

So wird jedes Menü zu einer Reise durch die Aromen des Schwarzwalds, verfeinert mit Einflüssen der Welt warm, reichhaltig und voller überraschender Nuancen. Ein Fest, das der Frühling uns schenkt, verwandelt sich in „kulinarische Poesie“.

Wir achten auf jedes Detail: transparente Informationen zu Zutaten und Allergenen, flexible Anpassung an Ihre Wünsche und Bedürfnisse. So soll jede Begegnung mit unserer Küche ein Moment reiner Freude sein aufrichtig, bewusst und unvergesslich.

Wir laden Sie ein, diese kühle Jahreszeit mit allen Sinnen zu erleben und sich von uns in die Genusswelten des Winters verzaubern zu lassen.

Herzlichst,
Tim Ziegler
Oliver Strantz und Leon Haun
mit Ihrem jungen Team



Unsere Lieferanten

Metzgerei Glasstetter in Malsch-Völkersbach
Rindfleisch / Kalbfleisch / Lamm / Schinken

Metzgerei Seeger in Oberhaugstett
Wurstwaren / Maultaschen

Jägermühle, Familie Gaiser in Hallwangen
Mehl / Getreide

Alpirsbacher Fischzucht
Forelle/Saibling/Lachsforelle/Räucherfische

Keltenhof in Filderstadt
Salat/ Blüten/ Kressen

Frischeparadies in Stuttgart
Lamm / Geflügel / Fisch / Meeresfrüchte

Fruchthandel Kutscha in Iffezheim
Obst/Gemüse/Südfrüchte

Schwarzwald MISO, Geisingen

Kober Hof, Wittendorf
Eier

Edeka Food-Service in FDS/OG



NATURPARK
Wirt
Schmeck den Schwarzwald

Frisch gestochen „die Königin“

Spargelsalat
Angus-Beef-Tatar
Schwarzer Knoblauch, Wachtel Ei
Trüffelmayonnaise, Brioche
23,50

Cremesuppe vom weißen Stangenspargel
Knuspriger Parmesan-Chip
9

Bondorfer Spargel mit

Bitte wählen Sie:

Sauce Gribische
Braune Nussbutter
Sauce Hollandiase

Neue Kartoffeln *oder* Kräuterflädle
23,50

- Kleines Wiener Schnitzel + 10
- Rinderfilet 100 gr + 13
- Riesengarnelen 4 Stück + 13
- Lachsfilet 100 gr + 13
- Gemischter Schinken + 8

Menu classique

Aperitif Gebäck



Gebratene Gänseleber
Portweinjus
Karamellierte Äpfel, Nüsse
Salatbukett



Klare Suppe vom Knollensellerie
Pilz-Ravioli



Medaillons vom Thunfisch
Sesam
Algensalat
Fenchel-Safran-Eis



Gurken-Minze-Sorbet



Rinderfilet
Trüffelkruste
buntes Gemüse
Pommes Dauphine



Yuzu creme
Blutorangenfilets
Limetten Sauerrahm Eis
Pistazienhippe

Menu vert

Aperitif Gebäck

Rote Bete Carpaccio
Ziegenkäse
Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette



Klare Suppe vom Knollensellerie
Pilz Ravioli



Popcorn-Falafel
Variation vom Mais



Gurken Minze Sorbet



Knödel-Trilogie
Marktgemüse Bergkäse
Waldpilze à la crème



Yuzu Creme
Blutorangenfilets
Limetten Sauerrahm Eis
Pistazienhippe

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs

Kiefern-Wipfeln
eingelegten Heidelbeeren
Senf-Honig-Sauce

19

Salat vom Buffet

bitte bedienen Sie sich

8

Bärlauch Frischkäse Terrine

Tomaten-Crostini
Honig Balsamico Perlzwiebeln
Wildkräuter

18

Gänseleberterrine

Sauternes Gelee
Salatbukett, Brioche

24

Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäse
Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette

16

Suppen

Bärlauchcremesuppe 
Schinkenstange
9

Tomatencremesuppe 
Gin-Sahne, Basilikum
9

Kraftbrühe
Kräuter-Flädle
Schnittlauch
8

Klare Brühe vom Knollensellerie
Pilz-Ravioli
10

Vegetarische Gerichte

Popcorn-Falafel
Variation vom Mais
Polenta, gebraten, Popcorn
24

**Waldsängers Gemüsevariation
der Saison**
Gratinierte Kartoffeln
Kräutersauce
24

Linsencurry
Pak Choi und Wilder Brokkoli
Koriander und Chilli
Frühlingslauch
Basmatireis
24

Knödel-Trilogie
Marktgemüse und Bergkäse
Pilze á la Crème
28

Heimatgerichte und Klassiker

Zwiebelrostbraten (220 g)

Schmelzzwiebeln Zwiebelpüree Röstzwiebeln
Gemüse Bouquet Burgundersauce

34

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb

Zitrone Preiselbeeren Gemüse Bouquet

32

Waldsäger's Schlemmertöpfe

Medaillons vom Rinderfilet
Gemüse Bouquet Waldpilzsauce

37

„Mühlentöpfe“

Medaillons vom Landschwein
Gemüse Bouquet Waldpilzsauce

32

dazu wählen Sie bitte:

handgeschabte Spätzle / Chorizo Krapfen
Kartoffelgratin / Pommes frites /Kartoffel-Kroketten

Geschmorte Rinderbacke

Bohnenbündchen Waldpilze
geschmorte Silberzwiebeln
Kartoffelpüree
Burgunder Sauce

33

Pochierte Schweinebäckle

Lauch Meerrettichsauce
Saisonales Gemüse
Bratkartoffeln

28

Für Fleischliebhaber

vom Metzger Glasstätter Malsch

Surf & Turf Deluxe

Rinderfilet mit Black Tiger Prawns, Hummersauce
Bärlauchrisotto

150 g 39

Rib Eye Steak

200 g 39

Rinderfilet Rossini

Rinderfilet, Gänseleber gebraten
Kartoffel-Selleriepüree, Portweinglace

150 g 42

Rinderfilet

100 g 22

180 g 39

250 g 54

Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert

500 g 105

(Garzeit ca. 30 Minuten)

dazu reichen Wir

Gemüse bouquet, Röstzwiebeln, Pilze der Saison

Saucenauswahl

Kräuterbutter

Rauchige BBQ-Jus, Trüffelmayonnaise

Pfefferrahmsauce

dazu wählen Sie bitte

handgeschabte Spätzle / Chorizo Krapfen
Kartoffelgratin / Pommes frites / Kartoffel-Kroketten

Garstufenklärung

Rare - englisch:

scharf angebraten und warm

Medium-Rare:

rosa bis roh im Kern

Medium:

rosa

Medium-Well:

halb durch

Well done:

gut durch

Rosa gebratenes Rehnüsschen

Wilder Brokkoli Pilze der Saison

Schupfnudeln

Wacholder Rahmsauce

Fluss & Meer

Gebratene Skreifilet
Miso-Honig-Karotten
Brokkoli Humus

41

Medaillons vom Seeteufel
Spinatflan
Staudensellerie
Garnelen Torteloni
Hummersauce

42

Black Tiger Prawns
Riesengarnelen
Spaghetti
Basilikum Pesto Pinienkerne
geschmorte Kirschtomaten

35

Im Schwarzwald geangelt

Gebratene Forellenfilets
Alpirsbacher Fischzucht 
Petersilienkartoffeln Mandelbutter

31

Dessert

Yuzu - Creme

Blutorangenfilets
Limetten Sauerrahm Eis
Pistazienhippe
13

Dessert Trilogie Waldsägmühle

aus drei hausgemachten Schlemmereien

13

Schokoladen Creme brulee

Tonkabohne, Vanilleeis

13

Schwarzwälder Kirsch Knödel

Kirschragout
Vanillesauce

13

Unsere Desserts

bieten wir Ihnen mittags bis 13:45 Uhr
und abends bis 20:45 Uhr an

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
sowie einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Hause*

Ihre Familie Ziegler
und das Team Hotel Waldsägmühle

Mitbringsel für Zuhause
oder
wenn es schnell gehen soll

erhalten Sie an unserer Rezeption

Getrüffelte Rehbolognese	200 gr	8,50
Hausgemachte Maultaschen	10 Stk	11,00
Rote Currysauce	200 gr.	6,50
Griebenschmalz	150 gr.	3,50
Bratensauce	200 gr	7,50
Hirschgulasch	800 gr.	12,00

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!*