

Speisen in der Waldsögmühle

Lieber Freund und Gast,

Willkommen im Hotel Waldsögmühle, Ihrem Zuhause im Herzen des Nord-Schwarzwalds. Es ist uns eine große Freude, Sie in unserem nachhaltigen Refugium begrüßen zu dürfen. Hier, wo sich Tradition und Innovation harmonisch verbinden, laden wir Sie ein, in vollen Zügen zu genießen.

"Zuhause im Schwarzwald, inspiriert von der Welt"

Wir vereinen die Essenz des Schwarzwalds mit globalen kulinarischen Einflüssen und legen großen Wert auf Nachhaltigkeit; von der sorgfältigen Auswahl regionaler, saisonaler Zutaten bis hin zu unseren energieeffizienten Praktiken.

Unser aufstrebender Küchenchef Oliver Strantz, inspiriert von den Ideen des jungen und ambitionierten Anwärters Tim Ziegler, der sich derzeit in der Ausbildung zum Küchenmeister befindet, kreierte mit seinem dynamischen Team kulinarische Erlebnisse, die die Zukunft der Schwarzwälder Küche neu definieren. Saisonal wechselnde Menüs zelebrieren die Vielfalt unserer Region auf frische und überraschende Weise, während zeitlose Klassiker durch den Fokus unseres Chefkochs auf Nachhaltigkeit in neuem Glanz erstrahlen. Diese Symbiose aus Tradition und Innovation verspricht unseren Gästen eine aufregende Reise durch die Geschmackswelten des modernen Schwarzwalds.

Tim Zieglers Engagement für innovative Kochideen dient als Inspiration für unser Team, um stets neue Wege zu erkunden und unsere Gerichte kontinuierlich weiterzuentwickeln. Gemeinsam arbeiten wir daran, dass jeder Bissen köstlich ist und auch einen Beitrag zur grünen Zukunft leistet.

Wir sind stolz darauf, Transparenz zu bieten. Detaillierte Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen stehen Ihnen jederzeit zur Verfügung. Bei Bedarf halten wir auch eine separate Speisekarte bereit. Unsere Flexibilität ermöglicht es uns zudem individuelle Anpassungen für Ihre diätischen Bedürfnisse vorzunehmen. Für Fragen oder Wünsche stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung

Herzlichst,
Oliver Strantz und Tim Ziegler
mit 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

Fischfarm Braun in Beihingen
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
Hülsenfrüchte / Pseudogetreide / Koch Wein
Öle / Fette

Die Königin der Gemüse

Vorspeisen und Suppe

Weißer Spargelstangen
Safran-Vanille-Vinaigrette
Gebratene Jakobsmuschel, Yuzugel, Brunnenkresse
21

Grüner Spargel
Angus-Beef-Tatar
Schwarzer Knoblauch, Wachtelei
Trüffelmayonaise, Brioche
21

Spargelcremesuppe
Knuspriger Parmesan-Chip
9



Hauptgänge

Kalbsfilet mit Kräuterkruste
Grüner und weißer Spargel
violette Kartoffeln, Morchelrahmsauce
36

Bondorfer Spargel mit

zur Auswahl:

Sauce Gribiche
Braune Nussbutter
Sauce Hollandaise

Dazu reichen wir:

neue Kartoffeln oder Kräuterflädle

€ 23,50

zur Auswahl mit:

- | | |
|----------------------------|------|
| - kleines Wiener Schnitzel | + 10 |
| - Rinderfilet 100 Gramm | + 13 |
| - Riesengarnelen 4 Stück | + 10 |
| - Lachsfilet 100 Gramm | + 12 |
| - gemischter Schinken | + 8 |

Frühlings - Genüsse

Am Tisch für Sie zubereitet

Beef Tartar

Trüffelcreme
Salat Bouque
Baguette

27

Pochierte Schweinebäckle

Lauch Meerrettichsauce
Frühlingsgemüse
Bratkartoffeln

28

Black Tiger Prawns

Riesengarnelen
Spaghetti
Basilikum Pesto, Pinienkernen
geschmorte Kirschtomaten

35

Geschmorte Rinderbacke

Bohnenbündchen, Waldpilze
geschmorte Silberzwiebeln
Kartoffelpüree
Burgunder Sauce

33

Rosa gebratenes Rehnüsschen

Wilder Brokkoli, Pilze der Saison
Schupfnudeln
Wacholder Rahmsauce

30

Menu classique

Aperitif Gebäck



Trilogie vom Ziegenkäse
Salatbouquet, Spargeln
Schalotten-Schnittlauch Dressing



Spargelcremesuppe
Knuspriger Parmesan-Chip



Steinbuttfilet
Duo von Kartoffeln, Rote Bete Sud
Grüner Spargel, Erbsenpüree



Zwetschgensorbet
Vanille Trinkessig



Argentinisches Rinderfilet mit mediterraner Kruste
gebratene Lauchzwiebeln
Ratatouille Gemüse, Chorizo Krapfen
Portweinglace



Mascarpone Creme, Beeren
Buttermilch Hippe
Schokoladen Sorbet

Menu vert

Aperitif Gebäck



Trilogie vom Ziegenkäse
Salatbouquet, Spargeln
Schalotten-Schnittlauch Dressing



Spargelcremesuppe
Knuspriger Parmesan-Chip



Safranrisotto
grüner Spargel
sautierte Kirschtomaten
Parmesan



Zwetschgensorbet
Vanille Trinkessig



Hausgemachte Gnocchi
Bärlauch Pesto
Schwarzer Knoblauch
Zucchini Würfel, Pilze der Saison



Mascarpone Creme mit Beeren
Buttermilch Hippe
Schokoladen Sorbet

Vorspeisen

Zwischengerichte

Salat vom Buffet

8

Caesar Salat

Croutons, gehobelter Parmesan
Caesar Dressing

16

Bondorfer Spargel

Safran-Vanille-Vinaigrette
Gebratene Jakobsmuschel
Yuzugel, Brunnenkresse

21

Grüner Spargel

Beef-Tatar vom Angus Rind
Schwarzer Knoblauch
Wachtel Ei
Trüffel-Mayonnaise, Brioche

21

Trilogie vom Ziegenkäse

Salatbouquet mit Spargeln
Schalotten-Schnittlauch Dressing

18

Suppen


Bärlauchschaumsuppe 
Schinken-Speck-Stange
9

Spargelcremesuppe 
Knuspriger Parmesan-Chip
9


Kraftbrühe
Flödle, Schnittlauch
8


Tomatenessenz
Tomaten-Brunoise
Ricotta Pesto Ravioli
8

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
34

„Mühlentöpfe“ 
Medaillons vom Landschwein
Gemüse Bouquet, Waldpilzsauce
30

dazu wählen Sie bitte:

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

Für Fleischliebhaber

vom Metzger Glasstätter, Malsch

Rinderfilet

100 g 22

180 g 39

250 g 54

Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert

500 g 105

dazu reichen Wir

Gemüse bouquet, Röstzwiebeln, Pilze der Saison

Saucenauswahl

Kräuterbutter

Jus

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

200g Rinderfilet mit mediterraner Kruste

gebratenen Lauchzwiebeln, Ratatouille Gemüse
Chorizo Krapfen, Portweinglace

Vegetarische Gerichte

Gnocchi mit Bärlauchpesto

Erbsensprossen, Waldpilzen
Schwarzer Knoblauch
Zucchini Würfeln

28

Waldsängers Gemüsevariation der Saison

Gratinierte Kartoffeln
Gartenkräutersauce

24

Safran-Risotto

Grüne Spargelspitzen, Waldpilzen
Sautierten Kirschtomaten, Parmesan

25

Fluss & Meer

Filet vom Steinbutt

Duo von der Kartoffel
Grüner Spargel, Erbsenpüree
Sud von roter Bete

40

Seeteufel & Jakobsmuschel

Schalotten-Spinat
Grüner Spargel
Wildreis-Blinis
Hummersauce

41

Im Schwarzwald geangelt

Gebratene Forellenfilets

Fischfarm Braun, Beihingen 
Petersilienkartoffeln, Mandelbutter

31

Dessert

Mascarpone Creme

mit Beeren

Buttermilch Hippe

Schokoladensorbet

12

Dessert Trilogie Waldsägmühle

aus drei hausgemachten Schlemmereien

12

Spargeleis

Karamellierter Rhabarber, Pistazien-Macaron

Holunderblütengel

13

Mousse von der Tonkbohne

Marinierte Erdbeeren, Zitronensorbet

13

Unsere Dessertvariationen

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