

Speisen in der Waldsägmühle

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

„Sommergenüsse 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 sommerliche Genüsse. 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

Fruchthandel Staiger in Stuttgart
Obst/Gemüse/Südfrüchte

Schwarzwald MISO, Geisingen

Kober Hof, Wittendorf
Eier

Edeka Food-Service in FDS/OG



NATURPARK
Wirt
Schmeck den Schwarzwald

Menu classique

Aperitif Gebäck



Gebratene Gänseleber | gebackene Ochsenschwanzscheibe
Portweinjus
Karamellisierte Äpfel | Nüsse
Salatbukett



Essenz von Pilzen
Pilz-Ravioli



Seeteufel Medaillons
Kürbis Risotto | gebratene Pastinaken
Noilly Prat Sauce



Balsamico-Cassis-Sorbet



Rinderfilet
Trüffelkruste
buntes Gemüse
Pommes Dauphine



Pochierte Vanille-Birne
Schokoladensauce
Birnenmousse | Crumble

Menu vert

Aperitif Gebäck



Rote Bete Carpaccio
Ziegenkäse | geröstete Walnusskerne
Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette



Pilzessens mit Kombualgen
Pilz Ravioli



Kürbismaultasche
Petersilienwurzelsauce
Salbei | Parmesan



Balsamico-Cassis-Sorbet



Knödel-Trilogie
Marktgemüse | Bergkäse
Pilzrahmsauce



Pochierte Vanille-Birne
Schokoladensauce
Birnenmousse | Crumble

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs

Kiefern-Wipfeln
eingelegten Heidelbeeren
Senf-Honig-Sauce

19

Salat vom Buffet

bitte bedienen Sie sich

8

Kürbis Crème Brûlée

Chutney vom Hokaido
Apfel-Kürbis-Eis
Salatbukett | Brioche

18

Hausgemachte Wildterriner

Cumberland Würfel
Salatbukett | Brioche

18

Rote Bete Carpaccio

Ziegenkäse | geröstete Walnusskerne
Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette

21

Suppen

Kürbiscrèmesuppe 
Kürbiskerne | Kürbiskernöl
9

Apfel-Rote Bete Suppe 
Sauerrahm
9

Kraftbrühe
Kräuter-Flädle
Schnittlauch
8

Pilzessenz
Pilz Ravioli
10

Vegetarische Gerichte

Kürbismaultaschen
Petersilienwurzelsauce
Salbei | Parmesan
25

**Waldsägers Gemüsevariation
der Saison**
Gratinierte Kartoffeln
Kräutersauce

24

Linsencurry
Pak Choi und Wilder Brokkoli
Koriander und Chilli
Frühlingslauch
Basmatireis

24

Knödel-Trilogie
Marktgemüse | Bergkäse
Pilzrahmsauce

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|Black Tiger Prawns| Hummersauce
Kräuterrisotto
150 g 39

Rinderfilet Rossini

Rinderfilet| Gänseleber gebraten
Kartoffelpüree|Pilze | 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

Gemüsebouquet | Röstzwiebeln|Pilze der Saison

Saucenauswahl

Kräuterbutter | 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

Wild auf Wild

Rosa gebratenes Rehnüsschen

Wilder Brokkoli | Pilze der Saison
Schupfnudeln | Wacholder-Rahmsauce

32

Hirschgulasch

Mandelbrokkoli | Semmelknödel
Sauerrahm | Preiselbeeren

28

Jägertöpfele

Medaillons

von

Reh, Hirsch, Wildschwein

Preiselbeer-Birne

handgeschabte Spätzle

31

Weitere „wilde“ Gerichte werden wir Ihnen ab
Ende Oktober
Preis geben

Fluss & Meer

Zanderfilet

Glasierte Kirschtomaten
Spinat-Gnocchi
Safran Sauce

41

Seeteufel Medaillons

Kürbisrisotto
Gebratene Pasinaken
Noilly Prat Sauce

42

Black Tiger Prawns

Riesengarnelen
Spaghetti
Basilikum Pesto | Pinienkerne
geschmorte Kirschtomaten

35

Im Schwarzwald geangelt

Gebratene Forellenfilets

Alpirsbacher Fischzucht 
Petersilienkartoffeln Mandelbutter

31

Dessert

Pochierte Vanille-Birne

Schokoladensauce
Birnenmousse | Crumble

13

Dessert Trilogie Waldsägmühle

aus drei hausgemachten Schlemmereien

13

Crème brûlée

Vanille
Marinierte Beeren | Zwetschgenrahmeis

13

Schwarzwälder Kirsch Knödel

Kirschragout
Vanillesauce

13

Unsere Desserts

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

Unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

*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

Getrübte Rehbraten	200 gr	8,50
Hausgemachte Maultaschen	10 Stk	11,00
Griebschmalz	150 gr.	3,50
Bratensauce	200 gr	7,50
Hirschgulasch	800 gr.	12,00

*Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!*