

Herbst-Genüsse

Carpaccio vom Rinderfilet

Classico
€ 23,50

BEEF Tatar

an Ihrem Tisch mariniert
Baquette
€ 24,00

Variation von der Gänseleber

Gebatene Gänseleber, Gänseleberpraline
Gänseleber Creme Brûlée
Brombeergelee
€ 24,50

200g Rinderfilet mit Trüffelkruste

Maccairekartoffeln, junge Karotten
Sellerie-Püree, Portweinglace
€ 41,50

Hirschrückensteak

mit Cassis-Sauce, Himbeer-Rotkraut, wilder-Brokkoli,
gebackenem Rotkraut, Sellerie-Püree, Beeren, Kartoffelknödel
42,50 €

Menu classique

Hausaperitif



Amuse bouche



Herbstsalat mit Gebratener Jacobsmuschel
geschmortem Kürbis
Mango-Gel, Limetten-Dressing



Steinpilzcremesuppe
mit Lamm-Ragout-Praline



Heilbuttfilet mit Pinienkernkruste,
Babyblattspinat, Karotten-Püree, Reis-Espuma



Sorbet von Sauerkirschen



Rehrücken mit Hagebutten-sauce
Geschmorter Sellerie, Sellerie-Püree, gebackenem Rotkraut
Kartoffel-Wirsing-Praline



Ananasvariation mit Kokoseis

€ 112,00

Menu vert

Hausaperitif



Amuse bouche



Feldsalat mit Beeren Dressing
Rote-Beete, Karamelisierten Nüsse, Ziegenkäse



Cremesuppe von Steinpilzen
Ricottapraline



Geschmorter Sellerie
Babyspinat, Karottenpüree, Sauerrahm sauce



Sorbet von Sauerkirschen



Kürbisgnocchi mit Waldpilzen
schwarzem Knoblauch
Erbsensprossen, Kürbispüree



Ananasvariation mit Kokoseis

€ 86,00

Vorspeisen

Salat vom Buffet
€ 6,80

Variation von der Gänseleber
Gebratene Gänseleber, Gänseleberpraline
Gänseleber Creme Brûlée
Brombeergelee
€ 24,50

Carpaccio vom Rinderfilet
Classico
€ 23,50

BEEF Tatar
an Ihrem Tisch mariniert
€ 24,00

Feldsalat mit Himbeerdressing
Burata, Pinienkerne
€ 16,50

oder

Feldsalat mit Preiselbeerdressing
Wild-Terrine, gebratene Waldpilze
€ 19,50

Suppen

Kürbiscremesuppe
Ingwer-Zitronengras, Kerne, Öl
€ 8,50

Steinpilzcremesuppe
mit Lamm-Ragout-Praline
€ 12,50

oder


Ricottapraline
€ 10,50

Wildessenz mit Preiselbeerklößchen
€ 12,50

Heimatgerichte und Klassiker

Zwiebelrostbraten (220 g) 
mit Bratensauce
30,00 €

Klassisches Wienerschnitzel vom Kalb
29,00 €

Waldsäger's Schlemmertöpfe 
Medaillons vom Rinderfilet
Gemüse garnitur, Waldpilzsauce
29,50 €

dazu wählen Sie bitte:

handgeschabte Spätzle
Kartoffelgratin / Pommes frites

oder

Saisonales Gemüse
5,50 €

„Mühlentöpfe“
Medaillons vom Landschwein, Marktgemüse
handgeschabte Spätzle, Waldpilzsauce
28,50 €

Gebratene Forellenfilet
aus der Fischfarm Braun, Beihingen 
Petersilienkartoffeln, Mandelbutter
28,50 €

Für Fleischliebhaber

vom Metzger Glasstätter, Malsch

Rinderfilet

100 g	€ 20,00
180 g	€ 29,50
250 g	€ 42,00

Chateaubriand für 2 Personen am Tisch tranchiert

500 g € 78,00

Saucenauswahl

Kräuterbutter

Jus

Mediterrane Pfeffersauce

dazu wählen Sie bitte

handgeschabte Spätzle

Pommes frites

Gratinierte Kartoffeln

Marktgemüse

5,50 €

Garstufenklärung

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

Schlemmer-Schnitte

180g Rinderfilet

Gebratene Gänseleber, Röstzwiebeln

Jus, Wilder Broccoli, Baby Pak Choi

Kartoffelpüree

€ 41,50

Vegetarische Gerichte

Kürbisgnocchi mit Waldpilzen
schwarzem Knoblauch, Babyspinat
Erbsensprossen, Kürbispüree
€ 22,50

Waldsägers Gemüsevariation der Saison
gratinierte Kartoffeln
Kräuterbuttersauce
€ 22,50

Tagliatelle
Sommertrüffel frisch gerieben
€ 22,00

+ pro Gramm Trüffel
€ 2,50

Safran-Risotto
grüne Spargelspitzen, Waldpilzen
geschmorte Cherry-Tomate, Parmesan
€ 24,00

Semmelknödel mit Pilzen a la creme
Kartoffelstroh, Rote-Beete-Püree
€ 25,50

Fluss und Meer

Heilbutt mit Pinienkernkruste
Safran-Sauce, Babyspinat, Babykarotten
Karotten-Püree, Reis-Espuma
€ 37,50

Zanderfilet
Riesling-Sauce, Champagner Kraut
Speck-Chip, grüne Trauben
€ 39,50

Dessert

Honig-Mohn-Parfait
mit Schokoladentarte, Sandorngel
14,00 €

Dessert Trilogie Waldsägmühle
aus drei hausgemachten Schlemmereien
13,00 €

Ananasvariation
mit Kokos Eis
13,50€

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

danach

verwöhnen wir Sie
mit unserer Eiskarte

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

Ihre Familie Ziegler
mit unserem gesamten Team